Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 23.09.2023 18:04:28
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ОРГАНИЗАЦИИ

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация

Техник-технолог

Пятигорск 2020 г.

Методические указания для практических занятий по дисциплине «УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ОРГАНИЗАЦИИ» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации Техник-технолог. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности: 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Рассмотрено на заседании ПЦК колледжа ИСТиД (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Протокол № 8 от «12» марта 2020 г.

Составитель М.Б. Хапчаева

Зав.отделением СПО ШКГ З.А. Михалина

1. Пояснительная записка

Современные требования к учебному процессу ориентируют преподавателя на проверку знаний, умений, навыков через деятельность учащихся.

Практическая работа может быть определена как деятельность, направленная на применение, углубление и развитие теоретических знаний в комплексе с формированием необходимых для этого умений и навыков /самостоятельное использование учебника, наглядных пособий, биологических приборов и материалов и т.д.

Выполнение практических работ направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам изучаемых дисциплин;

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;

- развитие интеллектуальных умений: аналитических, проектировочных; конструктивных и др.;

- выработку при решении поставленных задач таких, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

-определять состав трудовых ресурсов организации;

-планировать и организовывать работу коллектива исполнителей;

-оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев;

-применять в профессиональной деятельности техники и приемы делового и управленческого общения;

-организовывать деловое общение подчиненных;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

-основные подходы к управлению персоналом;

-типы кадровой политики;

-методы подбора персонала;

-методы обеспечения оптимального функционирования персонала;

-характеристики внешней и внутренней среды организации;

-стили управления, виды коммуникации;

-принципы делового общения в коллективе;

-этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;

-формы обучения персонала;

-источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;

-цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;

-классификацию услуг общественного питания;

-этапы процесса обслуживания особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

-специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

-характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;

цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации

работы коллектива;

требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания

в организациях общественного питания разных типов и классов;

специальные виды услуг и формы обслуживания;

информационное обеспечение услуг общественного питания:

ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор,

оформление и использование;

показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль,

рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;

критерии и показатели качества обслуживания.

уметь:

организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к

обслуживанию;

подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора

использованной посуды и приборов;

осуществлять расчет с посетителями;

принимать рациональные управленческие решения;

применять приемы делового и управленческого общения в

профессиональной деятельности;

регулировать конфликтные ситуации в организации;

определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;

выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях

общественного питания;

составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);

выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать

и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

Практическая работа №1

Тема 1.Основные показатели производства. Основные положения, признаки организации (предприятия).
Цель работы: изучить основные показатели производства, основные положения, признаки организации (предприятия).
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:

Важной функцией управления является функция организации, которая заключается в установлении постоянных и временных взаимоотношений между всеми участниками производства и подразделениями. Организация как процесс представляет собой функцию по координации многих задач. Функция организации реализуется двумя путями: через административно-организационное управление и оперативное управление.
В небольшой организации каждый сотрудник может выполнять ту или иную функцию или совмещать несколько функций. По мере увеличения численности уже несколько работников начинают выполнять те же самые или подобные обязанности. На этом этапе развития организации возникает необходимость объединить указанных лиц в специальные подразделения (группы, звенья, участки, секции, отделы, цеха) в целях создания более управляемой структуры при выполнении работниками одних и тех же функций.
Например, на производственном предприятии имеются отделы (цеха), занятые изготовлением продукции, транспортом, работой с кадрами, финансами, маркетингом и другими функциями. Еще одним важным фактором, который необходимо учитывать при организации работы структурных подразделений, является экономичность деятельности подразделения, оцениваемая исходя из содержания его работы, численности, местоположения и других характеристик.
Правильное планирование работы производства обеспечивает ритмичную работу предприятия и своевременный выпуск кулинарной продукции. Оно позволяет установить задание для каждого работника предприятия с учетом наиболее полного использования возможностей производства. Поэтому в рамках данного учебного курса обучающиеся должны освоить процессы планирования работы бригады (команды), приобрести навыки оценивания эффективности деятельности структурного подразделения (бригады), принятия правильных управленческих решений, оформления и разработки необходимой технологической документации.

Ход работы:изучить основные показатели производства, основные положения, признаки организации (предприятия).

Практическая работа №2
Тема 2.Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания
Цель работы: изучить основные показатели производства, основные положения, признаки организации (предприятия).
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:
В условиях рыночных отношений предприятие является основным звеном всей экономики, поскольку именно на этом уровне создается нужная обществу продукция, оказываются необходимые услуги, происходит первичное перераспределение созданного продукта.
Предприятие — это самостоятельный хозяйствующий субъект с правами юридического лица, который на основе использования трудовым коллективом имущества производит и реализует продукцию, выполняет работы, оказывает услуги.

Миссия — это причина существования предприятия. Миссия определяется в процессе стратегического планирования, она и является основной стратегией предприятия, в

соответствии с которой строится вся остальная деятельность. Ее принятие позволяет четко определить назначение деятельности данного предприятия и не дает руководителям возможности ориентироваться на личные интересы. Например, Генри Форд определил миссию своего предприятия как предоставление людям дешевого автотранспорта.

Выбор миссии придает деятельности предприятия стабильность, так как определяются основные принципы его работы. Миссия позволяет организации быть гибкой и при необходимости изменить ее профиль.

Для выбора миссии предприятию необходимо четко определить, кто будет являться его клиентами и какие потребности покупателей оно будет удовлетворять. На основе миссии определяются цели деятельности.

Цель деятельности — это желаемое состояние объекта управления через определенное время. От ее правильного формулирования зависит слаженность работы персонала. Главной целью создания и функционирования предприятия является получение максимально возможной прибыли за счет реализации потребителям производимой продукции (выполненных работ, оказанных услуг). На основе главной цели удовлетворяются социальные и экономические запросы трудового коллектива предприятия и владельцев средств производства. На основе общей миссии формируются и устанавливаются общефирменные цели, которые определяются интересами владельца, размерами капитала, ситуацией внутри предприятия, внешней средой и должны отвечать следующим требованиям: быть конкретными и измеримыми, ориентированными во времени, досягаемыми и взаимно поддерживаемыми.

В условиях рыночных отношений с учетом постоянных изменений положения предприятия, его конкурентов, посредников, покупателей, форм финансирования и состояния отрасли, в которой работает организация, обязательной целью также является преодоление риска или рисковых ситуаций не только в настоящем, но и в будущем.

После установления миссии и цели предприятие может приступать к дальнейшей деятельности.

Признаками организации (предприятия) являются:

1) наличие хотя бы одной цели, которая объединяет членов организации, официально заявленная цель придает смысл существованию предприятия и определяет основную направленность ее деятельности

2) обособленность, которая заключается в замкнутости внутренних процессов и наличии границ, отделяющих данную организацию от внешней среды;

3) разделение труда, предполагающее выполнение членами организации различных функций;

4) существование связей между элементами организации, способствующее обеспечению их взаимной поддержки. Связи между элементами организации бывают экономическими, технологическими, информационными, социальными и управленческими;

5) саморегулирование — возможность организации самостоятельно решать вопросы внутренней жизни с учетом сложившейся обстановки и внешних указаний. Данная деятельность реализуется внешним центром, целью которой является координация усилий и работы людей для достижения целостности организации;

6) организационная культура—система ценностей, символов, образцов поведения и убеждений, определяющих характер взаимоотношений и линию поведения сотрудников как внутри предприятия, так и на внешнем уровне.

Огромное число предприятий в целях экономического анализа группируют по ряду признаков. Наиболее распространенными являются классификации по формам собственности, размерам, характеру деятельности, отраслевой принадлежности, доминирующему фактору производства, правовому статусу.

По формам собственности предприятия подразделяются:

■начастные, которыемогутсуществоватьлибокакполностьюсамостоятельные, независимыефирмы, либоввидеобъединенийиихсоставныхчастей. Кчастнымотносятсяитефирмы, накоторыхугосударстваестьдолякапитала;

■государственные, капитал и управление которых полностью принадлежат государству (полностью государственные, в том числе муниципальные) или государство обладает большей частью капитала и (или) играет решающую роль в управлении.

По размерам предприятия подразделяются на малые, средние и крупные, исходя из двух основных параметров — численности занятых и объема производства (продаж). По численности обычно преобладают малые предприятия. В соответствии с Федеральным законом 24 июля 2007 г. № 209-ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» и Постановлением Правительства РФ от 22 июля 2008 г. № 556 «О предельных значениях выручки от реализации товаров (работ, услуг) для каждой категории субъектов малого и среднего предпринимательства» к малым предприятиям относят те предприятия, на которых средняя численность работников не превышает 100 чел., а предельное значение выручки от реализации товаров (работ, услуг) за предшествующий год без учета налога на добавленную стоимость составляет 400 млн руб. Для среднего предпринимательства эти показатели составляют от 101 до 250 чел. и 1 млрд руб. соответственно.

Классификация по характеру деятельности (производственная и непроизводственная) предполагает подразделение предприятий на производящие материальные блага и оказывающие услуги.

Указанная выше классификация близка к классификации предприятий по отраслевой принадлежности, которая подразделяет их на промышленные, сельскохозяйственные, торговые, транспортные, банковские, страховые и пр.

Классификация по признаку доминирующего фактора производства предусматривает трудоемкие, капиталоемкие, материалоемкие, наукоемкие предприятия.

По правовому статусу (организационно-правовым формам) в России различают: хозяйственные товарищества и общества (наиболее распространенные типы предприятий): производственные кооперативы; государственные и муниципальные унитарные предприятия; индивидуальные предприниматели.

Хозяйственные товарищества и общества — это объединение физических и юридических лиц и капиталов для достижения общей коммерческой цели. Они возникают там, где усилий одного лица недостаточно для реализации какого-либо проекта. Существует принципиальное различие между товариществом и обществом. Товарищество — это всегда союз, объединение лиц, доверяющих друг другу, в то время как общество — это всегда объединение капиталов, и здесь не имеет значения, насколько в личностном плане симпатичны друг другу обладатели этих капиталов. Товарищества и общества могут быть нескольких видов.
Ход работы:изучить основные показатели производства, основные положения, признаки организации (предприятия

Практическая работа №3
Тема 3.Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика.
Цель работы: изучить организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:
По правовому статусу (организационно-правовым формам) в России различают: хозяйственные товарищества и общества (наиболее распространенные типы предприятий): производственные кооперативы; государственные и муниципальные унитарные предприятия; индивидуальные предприниматели.
Хозяйственные товарищества и общества — это объединение физических и юридических лиц и капиталов для достижения общей коммерческой цели. Они возникают там, где усилий одного лица недостаточно для реализации какого-либо проекта. Существует принципиальное различие между товариществом и обществом. Товарищество — это всегда союз, объединение лиц, доверяющих друг другу, в то время как общество — это всегда объединение капиталов, и здесь не имеет значения, насколько в личностном плане симпатичны друг другу обладатели этих капиталов. Товарищества и общества могут быть нескольких видов.

Простое товарищество возникает без образования юридического лица вследствие простого соглашения участников об объединении имущества и личного участия для достижения коммерческой цели. Участники простого товарищества не отвечают по долгам друг друга, но несут солидарную ответственность по долгам товарищества всем принадлежащим им имуществом.

Полное товарищество (ПТ) — участники в соответствии с заключенным между ними договором занимаются предпринимательской деятельностью от имени товарищества и несут ответственность по его обязательствам принадлежащим им имуществом.

Управление деятельностью ПТ осуществляется по общему согласию всех участников. Полные товарищества характерны преимущественно для сельского хозяйства и сферы услуг. Это, как правило, небольшие по размерам предприятия, деятельность которых достаточно легко контролировать.

Товарищество на вере (коммандитное товарищество) — наряду с участниками, осуществляющими от имени товарищества предпринимательскую деятельность и отвечающими по его обязательствам своим имуществом, имеется один или несколько участников-вкладчиков (коммандистов), которые несут риск убытков, связанных с деятельностью товарищества, в пределах сумм внесенных ими вкладов и не принимают участия в осуществлении предпринимательской деятельности. Данная правовая форма позволяет привлекать значительные финансовые ресурсы и, следовательно, характерна для более крупных предприятий.

В товариществах требуется личное трудовое участие человека, причем участник не вправе работать в другом товариществе.

В товариществах не создаются специальные органы управления, так как каждый участник действует от лица товарищества. Участники по общему согласию могут возложить управленческие функции на одного из членов товарищества.

Общество с ограниченной ответственностью (ООО) — уставный капитал разделен на доли, определенные учредительными документами, и составляется из стоимости вкладов его участников; участники ООО не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков, связанных с деятельностью общества, в пределах размеров внесенных ими вкладов. Данная правовая форма наиболее распространена среди мелких и средних предприятий. В отличие от товарищества в ООО не требуется личное трудовое участие.

Общество с дополнительной ответственностью отличается от общества с ограниченной ответственностью лишь тем, что его участники несут ответственность по обязательствам общества не только своими вкладами, но разделяют эти обязательства пропорционально их долям в имуществе общества. Это означает, что для покрытия убытков фирмы может быть привлечено личное имущество участников.

Акционерное общество (АО) — уставный капитал разделен на определенное число акций; участники (акционеры) не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков, связанных с деятельностью общества, в пределах стоимости принадлежащих им акций.

Фундаментальное отличие общества с ограниченной ответственностью от акционерного общества заключается в том, что участник ООО, выходя из общества, вправе потребовать выплаты ему стоимости части имущества, соответствующей его доле в уставном капитале. Акционер же таким правом не обладает, он может лишь продать или иным образом реализовать принадлежащие ему акции.

Акционерное общество, участники которого могут отчуждать принадлежащие им акции без согласия других акционеров, называется открытым акционерным обществом (ОАО).

В закрытом акционерном обществе (ЗАО) акционеры обладают правом преимущественной покупки акций у акционеров этого общества, желающих продать свои акции. И только если никто из акционеров ЗАО не пожелает купить эти акции, они могут быть реализованы третьему лицу (т. е. постороннему для общества). Существенным здесь является то обстоятельство, что акционеры ЗАО пользуются преимуществом именно при покупке, а не иной форме отчуждения акций. Поэтому в последнее время в ЗАО получили распространение случаи дарения акций третьим лицам.

Отсутствие у ЗАО права на открытую подписку выпускаемых ими акций, которыми обладает ОАО, предполагает в будущем серьезную проблему для ЗАО: всякому нормально развивающемуся обществу рано или поздно потребуются дополнительные инвестиции, получение которых от внешних инвесторов в ЗАО является невозможным в силу его закрытости.

Правовая форма АО предпочтительна для крупных предприятий, где существует большая потребность в финансовых ресурсах.

Производственные кооперативы (ПК) — добровольные объединения граждан для совместной производственной деятельности, основанной на их личном трудовом и ином участии и объединении его членами имущественных паевых взносов. Членство в кооперативе требует обязательного личного трудового участия человека. Члены кооператива отвечают по обязательствам кооператива не только суммой взноса, но и несут дополнительную совместную ответственность принадлежащим им имуществом.

Государственные и муниципальные унитарные предприятия управляют, но не владеют закрепленным за ними имуществом. Унитарной называется коммерческая организация, не наделенная правом собственности на закрепленное за ней имущество. В России в форме унитарных предприятий существуют только государственные и муниципальные предприятия

Ход работы:изучить организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика.
1.Общество.
2.Индивидуальное частное предприятие.
3.Полное товарищество.
4.Смешанное товарищество.
5.Общество с ограниченной ответственностью.
6.Акционерное общество закрытого типа.
7.Акционерное общество открытого типа.

Практическая работа №4
Тема 4. Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий.
Цель работы: изучить общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

Предприятие общественного питания — это предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, их реализации и организации потребления. Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей. Предприятия общественного питания имеют ряд особенностей.

Если большинство предприятий других отраслей ограничиваются выполнением лишь одной или двух функций, например предприятия пищевой промышленности осуществляют функцию производства, предприятия торговли — функцию реализации продукции, то предприятия общественного питания выполняют три взаимосвязанные функции:

■производствокулинарнойпродукции;

■реализациякулинарнойпродукции;

■организацияеепотребления.

Кроме того, изготовляемая предприятиями общественного питания продукция имеет ограниченные сроки реализации. Так, при массовом производстве горячие блюда рассчитаны на 2—3 ч реализации, а холодные — на 1 ч. Это требует выпуска продукции партиями — по мере их потребления.

Ассортимент выпускаемой предприятиями общественного питания продукции очень разнообразный, для его приготовления используют разные виды сырья. Разнообразие выпускаемой продукции позволяет более полно удовлетворять спрос потребителей, однако усложняет организацию производства: многие виды сырья требуют особых условий хранения, разных помещений для механической кулинарной обработки. Разнообразие изделий зависит от характера спроса и особенностей обслуживаемого контингента, его профессионального, возрастного, национального состава, условий труда, учебы и других факторов.

Режим работы предприятий общественного питания зависит 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.

Спрос на продукцию общественного питания подвержен значительным изменениям 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.

Предприятия общественного питания предоставляют кроме услуги питания много других, например, организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, услуги по организации досуга, прокат посуды и т. д.

Указанные особенности работы предприятий общественного питания учитываются при рациональном размещении сети предприятий, выборе их типов, определении режима работы и составлении меню.

Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий

Поскольку общество - объединение участников, договаривающихся организовать совместное дело, то это соглашение должно быть задокументировано и четко зафиксированы обязательства и права каждого из - соучастников. Учредительные документы общества -учредительный договор и устав.

Учредительный договор определяет цель общества: из чего складывается уставный фонд, его размер, условия вступления участников в дело, права и обязанности каждого соучастника, размер имущественного участия, порядок распределения прибыли, за счет чего складывается резервный фонд, что является высшим органом управления общества и т. д.

Вторым учредительным документом общества является устав. Если назначение учредительного договора - четко определить отношения между учредителями общества, то назначение устава - определить порядок внутренней организации и функционирования общества как юридического лица. В уставе более подробно указываются права общества по осуществлению своей деятельности на собственной или арендованной базе, подробно описывается предмет и цели деятельности, порядок образования уставного фонда и оборотных средств, формы оплаты труда, права акционеров - владельцев акций, размер уставного капитала, порядок подготовки и проведения общего собрания акционеров и т. д.

Уставный фонд образуется для обеспечения деятельности общества. Это своего рода начальный капитал, необходимый для открытия дела. Наличие уставного фонда позволяет в определенной степени гарантировать интересы партнеров общества.

Порядок учреждения и регистрации общества

Учредительные документы должны включать сведения о виде общества, предметах и целях его деятельности, составе участников, фирменном наименовании и месте нахождения, размере уставного фонда общества, порядке распределения прибыли и возмещения убытков, в том числе перечень вопросов, по которым необходимо единогласие или большинство голосов: размер долей каждого участника, сроки и порядок внесения ими вкладов. При отсутствии этих сведений учредительные документы не действительны.

Общество приобретает право юридического лица с момента его регистрации. Для регистрации предоставляются следующие документы:

1. заявление о регистрации общества;

2. нотариально заверенные копии учредительных документов.

Государственная регистрация производится районными и городскими органами по месту нахождения общества.

Государственная регистрация должна быть проведена не позднее 30 дней с момента подачи заявления с приложением необходимых документов.

Решение об отказе регистрации может приниматься по мотивам нарушения установленного порядка создания общества, а также несоответствия учредительных документов требованиям законодательства. После регистрации общество может открывать расчетный и другие счета в банке и приобретает права юридического лица.

Ход работы:изучить общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий.

1. Учредительный договор.
2. Порядок учреждения и регистрация общества.
3. Основные направления развития общественного питания.

Практическая работа №5

Тема 5. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.
Цель работы: изучить основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:
Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании:
Первое направление - механизация процессов, применение современного оборудования (механического, теплового, холодильного). При централизованном производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий необходимо внедрение механизмов и машин высокойпроизводительности, автоматизации производства; внедрение поточных механизированных линий для обработки овощей, приготовления мясных и рыбных полуфабрикатов. Одновременно необходимо механизировать и малые предприятия, где доля ручного труда очень большая. Сейчас выпускаются много видов оборудования небольшой производительности - настольное механическое оборудование, малогабаритное тепловое оборудование.
Вторым важным направлением является разработка прогрессивной технологии производства продукции общественного питания на базе новой техники. Необходимо разрабатывать и осваивать производство всевозможных наименований полуфабрикатов и изделий из картофеля и овощей, мяса, рыбы, круп и творога. Для обслуживания потребителей в больших рабочих, школьных, студенческих столовых шире применять конвейеры комплектации и отпуска скомплектованных обедов.

Третье направление предусматривает значительное увеличение производства важнейших видов контрольно-кассовых машин и весоизмерительных приборов.

Четвертое направление предусматривает механизацию трудоемких работ, выполняемых кухонными работниками, сборщиками посуды, уборщиками производственных и торговых помещений. На крупных предприятиях может быть применен весь комплекс средств механизации, в том числе механизированные моечные отделения, транспортеры для сбора и доставки посуды из зала в моечные отделения; на средних и мелких предприятиях - машины для мытья столовой и кухонной посуды, приборов.

Пятое направление - внедрение научной организации труда, т.е. научно обоснованные изменения в организации производства, норм труда, изучение и применение передового опыта.

Шестое направление связано с обработкой различных видов информации. Так, наличие множественных хозяйственных связей внутри отрасли, а также с поставщиками сырья и товаров, транспортными и другими организациями усложняет управление и требует применения электронно-вычислительной техники, компьютеризации, автоматизированных систем управления.

Вопросы для контроля знаний

1. Что собой представляет общественное питание как отрасль народного хозяйства?

2. Каково значение общественного питания как отрасли народного хозяйства?

3. Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?

4. Какие основные задачи стоят перед предприятием для повышения его конкурентоспособности?

5. Какие элементы включает в себя «система качества»?

6. Какими законами должны руководствоваться предприятия для обеспечения безопасной и качественной продукты?

7. Когда вышло постановление «О введении обязательной сертификации в общественном питании» и в соответствии с чем?

8. Что такое сертификация продукции и услуг?

9. Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для проведения обязательной сертификации в общественном питании.

10. Какие формы разделения труда применяются в общественном питании?

11. Что означает «концентрация» производства?

12. Что понимается под «специализацией» производства?

13. Что означает «кооперирование» в общественном питании?

14. Назовите основные направления научно-технического прогресса и дайте их характеристику.

Ход работы:изучить общие понятия

1. Совершенствование форм разделения труда и внедрение достижений научно-технического прогресса.
2.Предметная и технологическая специализация.
3.Кооперирование.
4.Механизация процессов.

Практическая работа №6
Тема 6. Классификация предприятий общественного питания.
Цель работы: изучить классификацию предприятий общественного питания.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:
Предприятия общественного питания классифицируют в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, объема и видов предоставляемых услуг
По характеру производства предприятия общественного питания подразделяются на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производства.
В группу заготовочных входят предприятия, изготовляющие полуфабрикаты и готовую продукцию для снабжения ими других предприятий: фабрики-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов, специализированные заготовочные цехи, специализированные кулинарные и кондитерские цехи.
К доготовочным относятся предприятия, изготовляющие продукцию из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных предприятий общественного питания и предприятий пищевой промышленности. К ним относятся столовые-доготовочные, столовые-раздаточные, вагоны-рестораны и др.
Предприятия с полным циклом производства осуществляют обработку сырья, выпускают полуфабрикаты и готовую продукцию, а затем сами реализуют ее. К таким предприятиям относятся крупные предприятия общественного питания — комбинаты питания, рестораны, а также все предприятия, работающие на сырье.
По ассортименту выпускаемой продукции предприятия общественного питания подразделяются на универсальные и специализированные. Универсальные предприятия выпускают разнообразные блюда из многих видов сырья. Специализированные предприятия осуществляют производство и реализацию продукции из определенного вида сырья — это кафе-молочные, кафе-кондитерские; рыбные столовые, рестораны; производят однородную продукцию — рестораны и кафе с национальной кухней, диетические столовые. Узкоспециализированные предприятия — шашлычные, пельменные, вареничные, чебуречные — выпускают продукцию узкого ассортимента.

В зависимости от совокупности отдельных признаков, характеризующих качество и объем предоставляемых услуг, уровень и качество обслуживания, предприятия общественного питания определенного типа подразделяют на классы.
Классы предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ Р 50762—2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» подразделяются:
■напредприятия, организующие производство продукции общественного питания (заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные кулинарные цеха, предприятия (цеха) бортового питания и др.) с возможностью доставки потребителям;
■предприятия, организующиепроизводство, реализациюпродукцииобщественногопитанияиобслуживаниепотребителейспотреблением наместеинавынос (вывоз) свозможностьюдоставки (рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятиябыстрогообслуживания, кофейни);

■предприятия, организующиереализациюпродукцииобщественногопитания (свозможнымпотреблениемнаместе) (магазинykулинарии, буфеты, кафетериииипредприятиямелкорозничнойторговойсети);

■предприятиявыездногообслуживания;

■предприятия, организующиедоставкуиобслуживаниепотребителейвномерахгостиницидругихсредствахр азмещения.

Классификация предприятий общественного питания. Предприятия общественного питания классифицируются на следующие типы: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, кофейня и магазин кулинарии.

При определении типа предприятия общественного питания учитывают следующие факторы:

■ассортиментреализуемыхкулинарнойпродукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их разнообразие и сложность изготовления;

■техническуюоснащенность (материальнуюбазу, инженерно-техническоеоснащениеиоборудование, составпомещений, архитектурно-планировочныерешенияит.д.);

■методыиформы обслуживания;

■продолжительностьобслуживанияпотребителей (длительностьожидания, предоставленияипотребленияуслуги);

■профессиональнуюподготовленностьиуровеньквалификацииперсонала;

■условияобслуживания (комфортностьзала, мебели, этикаперсонала, эстетикаоформления, интерьерит.д.).

Ресторан — предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда и изделия; алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, табачные изделия, покупные товары, с высоким уровнем обслуживания и, как правило, в сочетании с организацией отдыха и развлечений.

Рестораны различают:

■поассортиментуреализуемойпродукции—неспециализированныеиспециализированные (рыбный, пивной, сырныйит.п.;
ресторанынациональнойкухниилиикухоньзарубежныхстран);

■поместонахождению—вжилыхиобщественныхзданиях, втомчислевотдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, вокзалов, в культурно-развлекательных и спортивных объектах, в зонах отдыха (ландшафтные), на транспорте (вагон-ресторан и пр.);

■поинтересампотребителей (клубныйресторан, спорт-ресторан, ресторан—ночной клуб, ресторан-салон);

■пометодамиформамобслуживания—ресторанеобслуживаниемофициантами, ресторансобслуживаниемпосистеме«шведскийстол», ресторанвыездногообслуживания;

■посоставуиназначениюпомещений—стационарныеипередвижные (ресторанынаморскихиречныхсудах, впоездах).

Бар — предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары.

Бары различают:

■поассортиментуреализуемойпродукцииииспособуприготовленияпродукцииобщественног опитания—барвинный, пивной (паб-бар), кофейный, десертный, молочный, коктейль-бар, гриль-бар, суши-баридр.;

■ по специфике обслуживания потребителей и (или) организации досуга (развлечений) — видео-бар, варьете-бар, диско-бар, кино-бар, танцевальный бар (данс холл), лобби-бар, бар «Ночной клуб» и др.;

■поместонахождению—вжилыхиобщественныхзданиях, втом числе в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, вокзалов, в культурно-развлекательных и спортивных объектах, в зонах отдыха;

■поинтересампотребителей (клубныйбар, спорт-бар).

Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяют на три класса — люкс, высший и первый, которые должны соответствовать следующим требованиям:

■люкс—широкийвыборуслуг, предоставляемыхпотребителям, высокийуровенькомфортностииудобстворазмещенияпотребителейвзале, широкийассортименторигинальных, изысканныхзаказныхифирменныхблюд, изделий, характерныхдляресторанов, широкийвыборзаказных и фирменных напитков, коктейлей для баров, изысканная сервировка столов, фирменный стиль, специфика подачи блюд, эксклюзивность и роскошь интерьера;

■высший—большойвыборуслуг, предоставляемыхпотребителям, комфортностьиудобстворазмещения потребителей в зале, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий — для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей — для баров, фирменный стиль, изысканность и оригинальность интерьера;

■первый—определенныйвыборуслуг, предоставляемыхпотребителям, разнообразныйассортиментфирменныхблюдиизделийинапитковсложногоизготовления, характерныйдляресторанов, широкийилиспециализированныйассортиментнапитковикоктейлей, втомчисле заказных и фирменных — для баров, гармоничность и комфортность интерьера.

Прочие предприятия общественного питания на классы не подразделяют.

Кафе — предприятие общественного питания по организации питания и (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки.

Кафе различают:

■поассортиментуреализуемойпродукции—неспециализированные и специализированные (кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная, кафе-пиццерия и др.);

■пообслуживаемомуконтингентуиинтересампотребителей, включаяоформлениеинтерьера, —молодежное, детское, студенческое, офисное, кафе-клуб, интернет-кафе, арт-кафе, кафе-кабачокидр.;

■поместонахождению—вжилыхиобщественныхзданиях, втомчисле в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, вокзалов; в культурно-развлекательных и спортивных объектах; в зонах отдыха;

■пометодамиформамобслуживания— собслуживаниемофициантамииссамообслуживанием;

■повременифункционирования — постоянно действующие и сезонные;

■посоставуиназначениюпомещений—стационарныеипередвижные (автокафе, вагон-кафе, кафенаморскихиречныхсудахит. п.).

Столовая — предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели.

Столовые различают:

■поассортиментуреализуемойпродукции—столовые, реализующиеблюда, изделияинапиткимассовогоспроса; вегетарианские, диетические, втомчислепищеблокисанаториев, профилакториев;

■пообслуживаемомуконтингентуиинтересампотребителей—столовые школьные, студенческие, офисные и др.;

■поместонахождению—столовыеобщедоступныевжилых, общественныхзданиях, столовыепоместуучебы, работы, службы, временногопроживания, прибольницах, санаториях, домахотдыхаипр.;

■поорганизациипроизводства продукции —работающие на сырье,на полуфабрикат (доготовочные), столовые смешанного типа, столовые раздаточные;

Закусочная— предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольной продукции.

Закусочные различают:

■посоставуиназначениюпомещений—стационарныеипередвижные;

• по времени функционирования — постоянно действующие и сезонные.

Предприятие быстрого обслуживания — предприятие общественного питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий и напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей.

Предприятия быстрого обслуживания размещаются в местах интенсивного движения и массового скопления потребителей: в торговых комплексах и центрах (зоны ресторанных двориков), кинотеатрах, на центральных улицах и площадях, в зонах отдыха и др. Предприятия быстрого обслуживания могут добавлять к наименованию слово «экспресс» или «бистро».

Буфет — предприятие общественного питания, находящееся в жилых и общественных зданиях, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодные блюда, закуски, горячие и сладкие блюда несложного приготовления, мучные кулинарные, булочные и кондитерские изделия и покупные товары.

Буфеты различают:

■поместонахождению—вжилых, промышленныхиобщественныхзданиях, поместуработы, учебы, вкультурно-развлекательныхиспортивныхобъектах (театрах, кинотеатрах, стадионахидр.), вгостиницах, навокзалах, пристанях, ваэропортах, при столовых и др.;

■посоставуиназначениюпомещений—стационарныеипередвижные (автобуфет, купе-буфет, буфетынаморскихиречныхсудахит.п.);

■повременифункционирования—постояннодействующиеисезонные.

Кафетерий — предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления и покупные товары.

Потребление продукции общественного питания в кафетериях осуществляется, как правило, стоя.

Кофейня — предприятие общественного питания, специализирующееся на приготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров.

Потребление продукции общественного питания в кофейнях осуществляется, как правило, за столиками, метод обслуживания — официантами.

Предприятия общественного питания различных типов (кроме ресторанов) с вместимостью зала не более 16 мест при определении типа могут прибавлять к своему наименованию приставку «мини»: мини-кафе, мини-бар, мини-закусочная и т.д.

Магазин кулинарии — предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары. Допускается организация кафетерия в торговом зале магазина кулинарии.

Магазин кулинарии различают:

по местонахождению — общедоступные, при предприятиях, офисах, в организациях и учреждениях.

В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания могут быть постоянно действующими и сезонными. Сезонные предприятия действуют не весь год, а в весенне-летний период. В местах отдыха открывается большое количество таких

предприятий. Стационарные предприятия работают весь год независимо от времени года, но в весенне-летний период могут увеличивать число мест на открытом воздухе.В зависимости от места функционирования предприятия общественного питания могут быть стационарными и передвижными — вагоны-рестораны, автостоловые, автокафе и т.п.

В зависимости от обслуживаемого контингента предприятия общественного питания подразделяются: на общедоступные, обслуживающие всех желающих, посетивших их; предприятия общественного питания при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях (рабочие, школьные, студенческие, детские и др.).

Отношения между потребителями и исполнителями в сфере оказания услуг общественного питания утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания», которое разработано в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».

Под потребителем понимается гражданин, имеющий намерение заказать или заказывающий, использующий услуги общественного питания исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

Под исполнителем понимается организация независимо от организационно-правовой формы, а также индивидуальный предприниматель, оказывающие потребителю услуги общественного питания по возмездному договору.

Услуги общественного питания определяются исполнителем (предприятием общественного питания) с учетом его типа и подтверждаются органом сертификации в соответствии с государственным стандартом. Предприятия общественного питания, реализующие алкогольные и табачные изделия, обязаны иметь лицензию на этот вид деятельности.

В случае временного приостановления оказания услуг (для проведения плановых санитарных дней, ремонта и в других случаях) предприятие обязано своевременно предоставить потребителю информацию о дате и сроках приостановления своей деятельности и поставить в известность органы местного самоуправления.

Предприятия общественного питания обязаны соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных и противопожарных правилах, технологических документах и других нормативных актах обязательные требования к качеству услуг, безопасности их для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества.

Ход работы:изучить классификацию предприятий общественного питания.

1. Характер производства.
2. Ассортимент выпускаемой продукции.
3. Классы в соответствии с ГОСТ-Р 50762-2015«Услуги общественного питания. Классификация предприятий».

Практическая работа №7

Тема 7. Характеристика типов предприятий общественного питания.
Цель работы: изучить характеристику типов предприятий общественного питания.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:
Фабрика-заготовочная. Это крупное механизированное предприятие, предназначенное для производства полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий, а также снабжения ими других предприятий общественного питания и предприятий розничной сети. Мощность фабрики-заготовочной исчисляется тоннами перерабатываемого сырья в сутки. На фабрике-заготовочной действует высокопроизводительное оборудование, в том числе: механизированные линии по обработке мяса, рыбы, овощей; мощное холодильное оборудование; для размораживания мяса и птицы — дефростеры.
Фабрика-заготовочная имеет: большое складское хозяйство с транспортерами, подвесными механическими линиями для передвижения продуктов и сырья; мясной, птицегольевой, рыбный, овощной, кулинарный и кондитерский цехи, экспедицию и специализированный транспорт, предусматривающий использование функциональных емкостей для транспортировки полуфабрикатов и кулинарных изделий в другие предприятия.

Производственные цехи фабрики-заготовочной оснащаются современным высокопроизводительным оборудованием, поточными механизированными линиями для приготовления быстрозамороженных полуфабрикатов и блюд; для их хранения предусматриваются низкотемпературные камеры.

Комбинат полуфабрикатов отличается от фабрики-заготовочной тем, что выпускает только полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, картофеля и овощей, а также большей мощностью. Проектная мощность такого предприятия — до 30 т перерабатываемого сырья в сутки. На базе фабрик-заготовочных, комбинатов полуфабрикатов могут создаваться фабрики-кухни, комбинаты питания — кулинарные торгово-производственные объединения.

Фабрика-кухня — крупное предприятие общественного питания, предназначенное для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий. Фабрики-кухни отличаются от других заготовочных предприятий тем, что в их здании могут находиться столовая, ресторан, кафе или закусочная. В состав фабрики-кухни кроме основных цехов могут входить цеха но производству безалкогольных напитков, кондитерских изделий, мороженого, охлажденных и быстрозамороженных блюд и др. Мощность фабрики-кухни — до 10—15 тыс. блюд в смену.

Комбинат питания — крупное торгово-производственное объединение, в состав которого входят: фабрика-заготовочная или специализированные заготовочные цехи и

доготовочные предприятия (столовые, кафе, закусочные). Имея высокомеханизированное оборудование, комбинат питания обеспечивает производство и доставку полуфабрикатов другим предприятиям общественного питания. Комбинат питания имеет единую производственную программу, единое административное управление, общее складское хозяйство. Такое предприятие, как правило, создается на территории крупного производственного предприятия для обслуживания его контингента, но, кроме того, может обслуживать население прилегающего жилого района, сотрудников расположенных поблизости учреждений. Комбинат питания может быть также создан при крупном высшем учебном заведении с общей численностью студентов более 5 тыс. чел. Создаются также школьные комбинаты питания.

Специализированные кулинарные цеха организуются при мясокомбинатах, рыбозаводах, овощехранилищах. Эти цехи предназначены для изготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы или овощей и снабжения ими доготовочных предприятий. Применяются поточные линии обработки сырья и производства полуфабрикатов, механизируются тяжелые погрузочно-разгрузочные работы.

Столовая. Представляет собой общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее обеденную продукцию массового спроса в соответствии с разнообразным по дням меню. Услуга питания столовой — это услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания для различных групп обслуживаемого контингента (рабочих, школьников, туристов и пр.), а также по созданию условий для ее реализации и потребления.
Столовые различают
■поассортиментуреализуемойпродукции—общеготипаидиетическая
■поместурасположения—общедоступная, поместуучебы, работы.
Диетические столовые специализируются на обслуживании лиц, нуждающихся в лечебном питании.
Столовые-раздаточные и передвижные предназначены для небольших коллективов рабочих, служащих, работающих обычно на больших территориях.
Ресторан. Это предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга.
Рестораны предоставляют населению дополнительные услуги: официанта на дому; заказа и доставки потребителям кулинарных, кондитерских изделий, в том числе в банкетном исполнении; бронирования мест в зале ресторана; проката столовой посуды и др.
Услуги по организации досуга включают в себя:
■организациюпроведениямузыкальногообслуживания;
■организациюпроведенияконцертов, программварьете;
■предоставлениегазет, журналов, настольныхигр, игровыхавтоматов, бильярдаидр.
Кафе. Это предприятие общественного питания, предназначенное для организации отдыха потребителей. Ассортимент реализуемой продукции по сравнению с рестораном ограниченный. Кафе реализует фирменные, заказные блюда, мучные кондитерские

изделия, напитки, покупные товары. Блюда в основном несложного приготовления, расширенный ассортимент горячих напитков (чай, кофе молоко, шоколад и др.). Закусочные должны иметь высокую пропускную способность, от этого зависит их экономическая эффективность, поэтому их размещают в оживленных местах, на центральных улицах городов и в зонах отдыха. Закусочные относятся к предприятиям быстрого обслуживания, поэтому должно применяться самообслуживание. В крупных закусочных могут быть организованы несколько раздаточных самообслуживания. Иногда секции раздаточных располагают уступами: каждая секция реализует продукцию одного наименования со своим расчетным узлом, это ускоряет обслуживание потребителей, которые имеют маю времени.
Предприятие по отпуску готовой продукции на дом. Для расширения услуг общественного питания в жилых районах городов размещают предприятия по отпуску готовой продукции на дом. Они предназначены для приготовления и реализации на дом обеденной продукции, кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов. Такое предприятие может принимать предварительные заказы на эту продукцию. В ассортименте предприятия — выбор холодных, первых, вторых и сладких блюд. Обслуживание осуществляет раздатчик. Предприятие имеет складские помещения для хранения продуктов, производственное помещение, торговый зал, в котором могут быть размещены несколько четырехместных столов (3—4) для потребления пищи на месте, но главная его задача — отпускать продукцию на дом.

Предприятия общественного питания могут также работать как предприятия розничной торговли. К ним относятся магазины кулинарии, мелкорозничная сеть (киоски, разносная торговля). При реализации кулинарной продукции через мелкорозничную сеть должны также соблюдаться все правила, обеспечивающие безопасность продукции. Каждая партия кулинарной продукции должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием предприятия-изготовителя, нормативного документа, по которомувыработана продукция, срока хранения, массы, цены одного изделия (килограмма) изделия. Сроки хранения, указанные в удостоверении, являются сроками годности кулинарной продукции и включают в себя время пребывания продукции на предприятии-изготовителе (с момента окончания производственного процесса), время транспортирования, хранения и реализации.

Через мелкорозничную сеть могут реализовываться и покупные товары, но при этом необходимо помнить, что торговля товарами, срок хранения которых истек, запрещена.

Магазины кулинарии — это предприятия, реализующие населению кулинарные и кондитерские изделия, полуфабрикаты, проводят прием предварительных заказов на полуфабрикаты и мучные кондитерские изделия. Торговый зал магазина организуют на 2, 3, 5 и 8 рабочих мест. Магазин не имеет своего производства и является филиалом других предприятий общественного питания (комбината питания, ресторана, столовой). В таком магазине чаще всего организуют три отдела:

■отделполуфабрикатов (мясных, рыбных, овощных, крупяных), натуральныхкрупнокусковых, порционных, мелкопорционных (гуляш, азу), рубленых (бифштексы, котлет, фарш);

■отделготовойкулинарнойпродукции—салаты, винегреты; запеканкиовощныеикрупяные; печеночныйпаштет; кулинарныеизделия; отварные, жареныемясные, рыбныеиизптицы; рассыпчатыекаши (гречневая) и др.;

■кондитерскийотделреализуетмучныекондитерскиеизделияизразличныхвидовтеста (торты, пирожные, пирожки, булочкиидр.) ипокупныекондитерскиеизделия—конфеты, шоколад, печенье, вафлиидр.

При магазине кулинарии, если позволяет площадь торгового зала, организуют кафетерий; для потребления продукции на месте ставят несколько высоких столов.

Планирование деятельности предприятия общественного питания

В современных экономических условиях деятельность каждого хозяйствующего субъекта является предметом внимания обширного круга участников рыночных отношений (организаций и лиц), заинтересованных в результатах его функционирования. На основании доступной им отчетно-учетной информации указанные лица стремятся оценить финансовое положение предприятия. Основным инструментом для этого служит финансовый анализ.

Финансовый анализ — это совокупность методов сбора, обработки и использования информации о хозяйственной деятельности предприятия для принятия управленческих решений.

Основной целью финансового анализа является получение небольшого числа ключевых параметров, дающих объективную картину финансового состояния предприятия, при помощи которых можно объективно оценить внутренние и внешние отношения анализируемого объекта: охарактеризовать его платежеспособность, эффективность и доходность деятельности, перспективы развития, а затем по его результатам принять обоснованные решения. Анализ финансового состояния дает возможность оценить: имущественное состояние предприятия, степень предпринимательского риска, в частности возможность погашения обязательств перед третьими лицами, достаточность капитала для текущей деятельности и долгосрочных инвестиций, потребность в дополнительных источниках финансирования, способность к наращению капитала, рациональность привлечения заемных средств, обоснованность политики распределения и использования прибыли.

Эффективность общественного питания — это экономическая категория, выражающая отношения участников торгово-производственного процесса по поводу совокупной конечной результативности выполняемых отраслью функций производства, реализации и организации потребления, направленного на наиболее полное удовлетворение запросов потребителей. Экономическая эффективность общественного питания отражает

результативность торгово-производственной деятельности субъекта рынка в процессе использования ресурсов и получения прибыли как конечного результата хозяйствования.

Финансовый анализ включает несколько этапов.

Этап 1 охватывает отбор и подготовку данных финансовой отчетности, необходимых для проведения исследования.

Этап 2 — непосредственно финансовый анализ — предполагает аналитическую обработку исходной информации.

Этап 3 связан с подведением итогов финансового анализа.

Этап 4. На основе этапов 1, 2, и 3 определяется стратегия развития предприятия, т. е. последний этап предполагает формирование основных выводов и подготовку рекомендаций по улучшению финансового состояния.

Классификация видов финансового анализа проводится по методам и по целям.1. По методам различают следующие виды финансового анализа:

■временной (горизонтальныйитрендовый);

■вертикальный (структурный);

■сравнительный (пространственный);

■факторныйанализ;

■расчетфинансовыхкоэффициентов

Под временным анализом понимается анализ изменений показателей во времени. В зависимости от числа выбранных для исследования моментов или отрезков времени различают горизонтальный или трендовый анализ.

Под горизонтальным временным анализом понимается сравнение отдельных показателей бухгалтерской отчетности с показателями предыдущих периодов, Этот анализ заключается в сравнении значений отдельных статей отчетности за период, предшествующий отчетному, и отчетные периоды для выявления резких изменений.

Под трендовым временным анализом понимается анализ изменений показателей во времени, т.е. анализ их динамики. Основой трендового временного анализа является построение рядов динамики (динамических или временных рядов). Под динамическим рядом понимается ряд числовых значений статистического показателя, расположенных в хронологической последовательности и характеризующих изменение каких-либо явлений во времени. Для построения динамического ряда необходимы два элемента:

1) уровни ряда, под которыми понимаются показатели (конкретные значения этих показателей составляют динамический ряд);

2) моменты или отрезки времени, к которым относятся уровни.

Уровни в динамическом ряду могут быть представлены абсолютными, средними или относительными величинами. Построение и анализ динамических рядов позволяют выявить и измерить закономерности развития какого-либо явления во времени. Следует заметить, что закономерности не проявляются четко на каждом конкретном уровне, а только в достаточно длительной динамике — тенденции, и при этом на основную закономерность динамики накладываются другие, например сезонные или случайные, явления. В связи с этим основной задачей анализа динамических рядов является выявление основной тенденции в изменении уровней, которая называется трендом. Тенденция — длительная динамика.

Тренд — основная тенденция в изменении уровней динамических рядов. По времени, отраженному в динамических рядах, их подразделяют на моментные и интервальные

Под моментным динамическим рядом понимается ряд, уровни которого характеризуют состояние явления на определенные даты (моменты времени)

Под интервальным динамическим рядом понимается ряд, уровни которого характеризуют явление за конкретный отрезок времени. Значения уровней интервального ряда в отличие от уровней моментного не содержатся в предыдущих или последующих показателях, что позволяет просуммировать их и получить динамический ряд более укрупненного периода — ряд с нарастающим итогом.

Под вертикальным (структурным) анализом понимается определение удельного веса (доли) отдельных статей в итоговом показателе раздела или баланса по сравнению с аналогичными показателями предыдущих периодов.

Под сравнительным (пространственным) анализом понимается сравнение показателей, полученных в результате проведения горизонтального и вертикального анализа за отчетный период, с аналогичными показателями за предшествующий период для выявления тенденций в изменении финансового положения предприятия.

Под факторным анализом понимается анализ влияния отдельных факторов (причин) на показатели финансовых результатов деятельности предприятия. Факторный анализ выполняют с помощью детерминированных или стохастических методов. Различают следующие виды факторного анализа:

■прямойфакторныйанализ (собственноанализ), прикоторомисследуютнерезультативныйпоказательвцелом, аегоотдельныесоставныечасти;

■обратныйфакторныйанализ (синтез), прикоторомвцеляханализаотдельныепоказателиобъединяютвобщийрезультативныйпоказатель.

Расчет финансовых коэффициентов. Под финансовым коэффициентом понимается соотношение отдельных показателей финансовой отчетности (статей активов и пассивов

баланса, отчета о прибылях и убытках), характеризующее текущее финансовое положение предприятия. Выделяют следующие группы финансовых коэффициентов:

Ход работы:изучить классификацию предприятий общественного питания

1. Основные типы предприятий общественного питания – это рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные.
2. Общие требования
3. Отличительные признаки.
4. Класс предприятия.
5. Процесс обслуживания.

Практическая работа №8
Тема 8. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.
Цель работы: изучить рациональное размещение сети предприятий общественного питания;численность населения; состав и покупательская способность населения; окружающий ландшафт.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:
Рациональное размещение сети предприятий общественного питания
Чтобы создать наибольшие удобства для населения, необходимо правильно размещать предприятия общественного питания на территории города. При их размещении учитывают такие факторы, как:
- численность населения;

- состав и покупательская способность населения;

- окружающий ландшафт;

- близость промышленных предприятий.

Главным фактором является потребительский спрос (повседневный, периодический). Для удовлетворения повседневного спроса в услугах предприятий общественного питания столовые и предприятия по отпуску готовой продукции на дом, магазины кулинарии необходимо располагать в пределах пешеходной доступности (7-10 минут ходьбы) или в радиусе 500 м. Услуги общественного питания периодического спроса распространяются, главным образом, на кафе, закусочные и небольшие рестораны. В этом случае радиус обслуживания не должен превышать 800 м, а для крупных ресторанов – 1,5 - 2 км.

Столовые, кафе и рестораны размещают таким образом, чтобы создалась единая взаимосвязанная система их снабжения полуфабрикатами с заготовочных предприятий.

Рестораны люкс и высшего класса размещаются в общественных, административных и зрелищных комплексах, гостиницах, на курортах, аэровокзалах. Рекомендуется также размещать рестораны вблизи исторических и архитектурных памятников. Рестораны первого класса обычно размещают на магистралях, вокзалах и водных пристанях, в зонах отдыха, торговых центрах.

При определении типа вместимости предприятий общественного питания учитываются требования к рациону питания различных групп населения. Например, в тех районах города, где сосредоточены промышленные предприятия, целесообразно открывать столовые, предприятия по отпуску готовых блюд, кафе.

В зонах отдыха, как правило, располагают небольшое количество стационарных предприятий. Во всех крупных и средних городах составляются перспективные планы развития и размещения сети предприятий общественного питания. В этих планах при выборе типов предприятий общественного питания учитывают: численность и контингент населения данного района, характеристику района, количество уже работающих предприятий общественного питания.

Ход работы:

1. Промышленная зона.
2. Жилищно-административная зона.
3. Коммунально-складская зона.

4. Зона отдыха.

Практическая работа №9

Тема 9.Услуги общественного питания, требования к ним.

Цель работы: изучить услуги общественного питания, требования к ним.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

Определения, виды услуг в сфере общественного питания установлены .Услуга общественного питания - деятельность исполнителя (предприятий общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах.

Услуги общественного питания оказываются в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых, а для ресторанов и баров также их классы (люкс, высший, первый) определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом.

Услуги общественного питания подразделяют на:

● услуги питания;
● услуги по изготовлению продукции общественного питания;
● услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживанию;
● услуги по реализации продукции общественного питания и покупных товаров;
● услуги по организации досуга, в том числе развлекательные;
● информационно-консультационные (консалтинговые) услуги;
● прочие услуги общественного питания.

Услуги питания представляют собой услуги по изготовлению продукции общественного питания, созданию условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров на предприятиях общественного питания, а также с

возможностью предоставления услуг по организации досуга и других дополнительных услуг.
Услуги по изготовлению продукции общественного питания включают изготовление продукции общественного питания: полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий, в том числе по заказам потребителей, в сложном исполнении, с дополнительным оформлением.
Услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживанию включают:
- организацию питания и обслуживание различных мероприятий (банкетов, корпоративных вечеров, праздников и др.), в том числе выездное обслуживание (кейтеринг);
- организацию питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний, в том числе выездное обслуживание (кейтеринг);
- организацию питания и обслуживание потребителей в зонах отдыха, на культурно-массовых и спортивных мероприятиях и т.д.;
- организацию потребления алкогольных и безалкогольных напитков на месте оказания услуг, включая изготовление коктейлей, свежеотжатых соков и других напитков собственного производства;
- обслуживание потребителей в пути следования пассажирского железнодорожного, водного и воздушного транспорта;
- доставку продукции общественного питания и обслуживание потребителей на рабочих местах и на дому;
- доставку продукции общественного питания по заказам проживающих и обслуживание в номерах гостиниц и других средствах размещения (рум-сервис);
- организацию рационального комплексного питания для определенных контингентов потребителей.
Услуги по реализации продукции общественного питания включают:
- реализацию продукции общественного питания и покупных товаров на вынос из зала предприятия общественного питания;
- реализацию продукции общественного питания и покупных товаров через столы заказов, буфеты, окна раздачи и т.д.;
- реализацию продукции общественного питания и покупных товаров вне предприятия, в том числе в раздаточных и доготовочных предприятиях общественного питания, в летних кафе, филиалах, магазинах кулинарии и отделах кулинарии;
- реализацию продукции общественного питания и покупных товаров в собственной мелкорозничной сети (киоски, палатки, павильоны, средства развозной и разносной торговли и пр.);
- реализацию продукции общественного питания и покупных товаров через розничную торговую сеть;
- комплектацию наборов продукции общественного питания и покупных товаров в дорогу потребителям, в том числе туристам для самостоятельного приготовления.
Услуги по организации досуга, в том числе развлекательные, включают:
- организацию музыкального и развлекательного (анимационного) обслуживания;
- организацию проведения концертов, программ варьете и видеопрограмм и пр.;

- предоставление потребителям музыкального, развлекательного (анимационного) и телевизионного сопровождения;
- услуги для организации процесса курения (кальяны, сигары, сигареты, спички, зажигалки, пепельницы);
- предоставление потребителям прессы (газет, журналов);
- предоставление потребителям спортивных настольных игр, игровых автоматов, в том числе детям младшего возраста в детских игровых комнатах;
- организацию детских игровых комнат для детей младшего возраста.

Информационно-консультационные (консалтинговые) услуги включают:
- консультации специалистов по изготовлению, оформлению, подаче продукции общественного питания и сервировке стола;
- консультации специалистов по организации диетического питания при различных заболеваниях;
- консультации специалистов по подбору вин и алкогольной продукции;
- консультации специалистов по подбору табака и табачной продукции;
- тренинги персонала предприятий питания;
- организацию обучения кулинарному мастерству;
- организацию выставок индустрии питания и участие в выставках.

Прочие услуги общественного питания включают:
- бронирование мест в залах предприятия общественного питания по заказам потребителей;
- продажу талонов по реализации рационов питания (бизнес-ланчи, ланчи, бранчи и т.п.);
- услуги повара, кондитера на дому;
- услуги официанта, бармена для обслуживания на дому;
- прокат столового белья, посуды, приборов, передвижного (мобильного) кухонного оборудования и инвентаря;
- продажу цветов, сувениров и сопутствующих товаров;
- предоставление парфюмерии, средств личной гигиены, принадлежностей для чистки одежды, обуви и пр.;
- упаковку продукции общественного питания, оставшейся после обслуживания, для потребителей;
- упаковку продукции общественного питания, приобретенной на предприятии;
- предоставление потребителям телефонной и факсимильной связи на предприятии;
- предоставление интернет-связи;
- предоставление условий для зарядки мобильных телефонов и переносных персональных компьютеров (ноутбуков);
- гарантированное хранение личных вещей потребителей (верхней одежды, сумок);
- вызов такси по заказу (просьбе) потребителя;
- предоставление организованной охраняемой стоянки для автомобилей потребителей на территории предприятия;
- организацию доставки продукции общественного питания.

Услуги по организации доставки продукции общественного питания включают:
- доставку продукции общественного питания по заказам потребителей, в том числе в офис, на рабочие места, на дом;

- доставку продукции общественного питания к железнодорожному, водному и воздушному транспорту для потребления в пути следования;
- доставку продукции общественного питания в магазины кулинарии и отделы кулинарии, на предприятия розничной торговли, в мелкорозничную сеть.

Перечень услуг общественного питания может быть расширен в зависимости от вида предприятия, специфики обслуживаемого контингента потребителей.

Ход работы:изучить услуги общественного питания, требования к ним.

Практическая работа №10

Тема 10. Заготовочные предприятия: виды, особенности деятельности.

Цель работы: изучить заготовочные предприятия: виды, особенности деятельности.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

Заготовочные цеха

В заготовочных цехах производят механическую обработки мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха своего предприятия, а также доготовочных предприятий (филиалов), магазинов кулинарии, мелкорозничной сети. При организации заготовочных цехов должна быть достигнута поточность производства и последовательность технологических процессов, для чего определяют линии обработки отдельных видов продуктов.

Режим работы заготовочных цехов зависит от типа предприятия, объемов производства и способа реализации полуфабрикатов. Заготовочные цехи, обслуживающие только свое предприятие работают, как правило, в одну (дневную) смену. В вечернее время дежурный товар готовит порционные полуфабрикаты (п/ф) по заказам посетителей. В заготовочные цехи входят: мясной, рыбный и овощной цеха.

Организация работы заготовочных цехов

Назначение заготовочных цехов предприятий общественного питания – первичная обработка сырья и выработка полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха своего предприятия, предприятий-доготовочных (филиалов), магазинов кулинарии, мелкорозничной сети.

В зависимости от характера производства заготовочные предприятия выполняют определенные производственные функции.

Заготовочные цеха, работающие на сырье, в соответствии с технологическим процессом осуществляют первичную обработку сырья, производство полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий. Заготовочные цеха, обеспечивающиеся крупнокусковыми полуфабрикатами из мяса, тушками птицы, рыбы от промышленных предприятий (мясокомбинатов, рыбокомбинатов, птицекомбинатов), выполняют в технологическом процессе только одну функцию – производство полуфабрикатов высокой степени готовности, кулинарных и кондитерских изделий. Выпуск данной продукции осуществляется в производственных цехах: овощном, мясном, птицегольевом, рыбном, кулинарном и кондитерском.

Кроме того, на крупных заготовочных предприятиях организуют цехи по выработке пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков с различными начинками.

На заготовочных предприятиях может быть организовано производство охлажденных блюд и гарниров, предназначенных для снабжения в основном столовых-раздаточных, столовых при промышленных предприятиях со стабильным по объему и ритму спросом на продукцию.

Для повышения эффективности работы заготовочных цехов необходимо предусмотреть: удобную взаимосвязь помещений на предприятии и размещение складских помещений единым блоком на одном этаже с производственными цехами, поточность производства полуфабрикатов с учетом последовательности осуществления технологического процесса, обеспечение требований санитарии и мероприятий по охране труда и технике безопасности, внедрение рациональных путей движения сырья и готовой продукции.

Кроме того, в заготовочных цехах осуществляется пооперационное разделение труда, способствующее более рациональному использованию труда квалифицированных работников, организации учета его результатов на основе технического нормирования.

Существенное место в работе заготовочных цехов занимают: правильная разработка производственной программы, своевременное обеспечение необходимым ассортиментом и количеством сырья, а также соблюдение режима работы, графиков производства и поставок продукции.

Режим работы заготовочных цехов зависит от типа предприятия, объема производства, графиков поставки продукции на доготовочныепредприятия.еоретическая часть:

Ход работы:изучить заготовочные предприятия: виды, особенности деятельности.

1. Фабрика-заготовочная.
2. Комбинат полуфабрикатов.
3. Фабрика кухня.
4. Комбинат питания.
5. Специализированные кулинарные цехи.

Практическая работа №11

Тема 11. Предприятия быстрого обслуживания.

Цель работы: изучитьорганизаию производствапредприятия быстрого обслуживания.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

Предприятия быстрого обслуживания

Предприятия «быстрого обслуживания» или «быстрого питания», правильнее использовать уже утвердившийся на Западе термин QSR (quickservice), стали привычным явлением современной жизни.

За рубежом (в ФРГ, США, Франции, Великобритании и т. д.) наиболее популярными являются такие типы предприятий быстрого обслуживания, как: столовые и кафе — полуавтоматизированные и полностью автоматизированные; кафетерии типа «снэк» и типа «фаст-фуд»; гриль-бары; кафе «шоп»; рестораны с буфетом типа «шведский стол» и прочие предприятия, работающие на основе использования готовых блюд или полуфабрикатов с высоким коэффициентом готовности.

Среди наиболее распространенных за рубежом предприятий быстрого обслуживания можно выделить следующие три типа предприятий, работающих по технологическим схемам:

- «доготовка—комплектация—отпуск»;
- «хранение—разогрев—комплектация—отпуск»;
- «хранение—разогрев—отпуск».

Как показывает история развития рынка быстрого питания, наиболее успешными компаниями являются те, которые четко позиционируют себя на рынке. Они четко очерчивают свою целевую аудиторию, выбирают сегмент и свой якорный продукт. У компании существует минимальное количество так называемых «фишек» и вся ставка делается на высокие стандарты качества продукта и обслуживания. Все это нужно только лишь потому, что быстрое питание является потребностью занятых и спешащих людей, которым нет дела до интерьера, необычных авторских блюд и пр. Все это позволяет привлечь большое количество посетителей и обеспечить высокую оборачиваемость каждой отдельной точки. Если компания позиционирует себя в фаст-фуде, то она и должна быть фаст-фудом, если позиционирует как ресторан, то и должна быть им. Размытость концепции, организационной структуры и культуры тормозит развитие сети и приводит к потере посетителей.

Следующее, в чем заключается успешность именно фаст-фуда, — это выбор и создание основного якорного продукта, придуманного по оригинальному рецепту, сильно отличающегося от продукта конкурентов. Все, у кого отсутствуют такие оригинальные собственные блюда, обречены на второе место в том сегменте продукта, в котором они работают.

В соответствии с ГОСТ Р 50762—2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» предприятие быстрого обслуживания — предприятие общественного питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей. Предприятия быстрого обслуживания могут добавлять к наименованию слова «экспресс» или «бистро».

Предприятия быстрого обслуживания различают:

- по ассортименту реализуемой продукции — неспециализированные и специализированные (гамбургерные, пиццерии, пельменные, блинные, пирожковые, пончиковые, шашлычные и т. д.);
- по составу и назначению помещений — стационарные и передвижные;
- по времени функционирования — постоянно действующие и сезонные летние).

В России представлены как зарубежные, так и отечественные операторы рынка быстрого питания. Пионером и лидером российского рынка фаст-фуда является компания McDonald's. Несколько позже на российском рынке появились закусочные PizzaHut, Subway и KentuckyFriedChicken (KFC) (табл. 14).

Присутствие зарубежных фаст-фудов на российском рынке подтолкнуло к развитию отечественные сети быстрого питания, которые сделали акцент на национальной кухне. «Русское бистро», «Крошка-картошка», «Теремок», «Пирожки из печи», «Му-Му»

противопоставили гамбургерам, чизбургерам и хот-догам русские блины, печеную картошку и пироги.

На сегодняшний день законодателями мод являются только три оператора. На первом месте, конечно, находится McDonald's. Этот гигант с огромным отрывом лидирует по всем основным показателям: спонтанная известность, известность с подсказкой, посещения за последние три месяца. Далее следуют «Ростикс-KFC» и «Сбарро».

Возросшая деловая активность, изменение менталитета с ориентацией на западный деловой образ жизни, необходимость более экономного использования рабочего времени — все это обусловило увеличение доли предприятий быстрого питания в общедоступной сети общественного питания. Неумолимо возрастающий темп современной жизни приводит к естественному желанию работающих групп населения максимально снизить затраты времени на обед, а женщин-хозяек сократить время, затрачиваемое на покупку и приготовление пищи. Маркетинговые исследования агентства MAGRAM MarketResearch выявили, что половина мужчин и женщин в возрасте от 16 до 50 лет хотя бы один раз в неделю пользуются услугами QuickServiceRestaurants (QSR).

Перечень всех существующих заведений быстрого обслуживания длинен, ассортимент предлагаемых кулинарных изделий обширен и постоянно обогащается новыми национальными кухнями, блюдами и вкусами, хотя по своей сути классическийО^антииндивидуален. Он отменяет поварское искусство, поскольку процесс приготовления пищи (точнее сказать, доведение полуфабриката до съедобного состояния) сводится к одной или двум элементарным экспресс-операциям. Главное преимущество новых технологий предприятий быстрого обслуживания заключается в том, что при соблюдении разумной рентабельности они позволяют более оперативно и адекватно реагировать на конъюнктурные изменения рынка, обусловленные экономическими, вкусовыми и физиологическими, запросами потенциальных клиентов. Среди наиболее существенных принципов формирования прогрессивных технологий предприятий быстрого обслуживания можно выделить следующие:

• индустриальный подход к организации производства обеденной продукции на крупных специализированных предприятиях с дальнейшей реализацией полуфабрикатов высокой степени готовности и увеличенным сроком реализации в одной или лучше в нескольких сетях предприятий-раздаточных. Параллельно с производством важно организовать и формирование эстетических и вкусовых свойств предлагаемой продукции по заранее разработанной программе, что будет содействовать формированию постоянной клиентуры и воспитанию вкусовых навыков;

• узкий ассортимент внутри одного предприятия, который позволяет обеспечить стабильное качество независимо от профессионального уровня и психологического состояния персонала. Существует предельное количество операций, которое персонал способен выполнять без отклонений от установленного регламента. Расширение ассортимента приводит к большей продолжительности выполнения отдельных операций и увеличивает вероятность сбоев;

• использование высокопроизводительного технологического оборудования позволяет интенсифицировать производственный цикл при строгом соблюдении

оптимальных параметров приготовления пищи на недостижимом ранее уровне санитарно-гигиенической защищенности;

• наглядность (с включением элементов аттрактивности) процесса формирования заказа и приготовления пищи, что дает посетителям психологическую уверенность в том, что пища является свежеприготовленной.

В городах-курортах в структуре сети общедоступных предприятий питания рекомендовалось отводить до 20 % мест для специализированных предприятий быстрого обслуживания; в городских зонах отдыха крупных городов — до 70 %; в экскурсионно-туристических местах — до 50 %.

На сегодняшний день принципиальным в определении типа предприятия быстрого питания является уровень обслуживания населения районов города, направленный на четкое выделение ареала действия объекта. Определены два основных уровня обслуживания населения:

• местный уровень включает объекты, размещенные вблизи жилья, в том числе в жилой застройке, и предназначенные для повседневного использования жителями конкретного жилого образования, а также «деловых» и «бытовых» мигрантов;

• городской уровень включает объекты, предназначенные для обслуживания дневного и постоянного населения локальных и общегородских центров города.

Не более 1000 м пешеходной доступности для общегородских центров локального значения, более 1000 м для зоны общегородского центра

Пропускная способность

20—40 посещений на одно посадочное место в смену для объектов локальных центров, 40—75 посещений для объектов общегородского центра

Первые этажи жилых зданий, пристройки к жилым и общественным зданиям, в составе крупных многофункциональных центров, в подземном пространстве общественных зданий и комплексов для общегородских центров локального значения; отдельно стоящие сооружения, пристройки к жилым или общественным зданиям, в составе крупных многофункциональных комплексов, подземное пространство общественных зданий и комплексов для объектов зоны общегородского центра.

Исходные принципы моделирования предприятий быстрого обслуживания должны учитывать следующие факторы, влияющие на формирование функционально-типологической структуры:

• контингент посетителей и принцип размещения предприятия;

• поток посетителей — пропускная способность, оборачиваемость места в зале;

• ассортимент предлагаемых блюд — технологическая основа производства (готовые блюда, полуфабрикаты и т. д.);

• производственная мощность предприятия — количество выпускаемых (отпускаемых) блюд в день;

• частота завоза исходного продукта;

• продолжительность работы предприятия — режим функционирования в течение суток;

• организация производства — техническая оснащенность, вид используемой посуды (одноразового или многоразового пользования), исходный продукт;

• формы и методы обслуживания и т. д.

Основными характеристиками ресторанов быстрого обслуживания являются ограниченное количество блюд в меню, значительный поток клиентов, низкие и умеренные цены и интенсивный рабочий процесс. Концепция быстрого обслуживания предполагает, что один клиент обслуживается за 1—7 мин, что, в свою очередь, предполагает, что типичный клиент проводит в торговой точке быстрого питания до 30 мин.

Считается, что успешный ресторан быстрого обслуживания должен ежедневно обслуживать, как минимум, 100 клиентов на каждое посадочное место, но этот показатель зависит от местонахождения ресторана и организации его работы.

Чтобы постоянно обеспечивать сеть своих ресторанов полуфабрикатами, компании, специализирующиеся на традиционной быстрой пище, должны иметь комплекс для приготовления продуктов. Один такой комплекс может обслуживать как минимум 10 ресторанов и стоит от 100 000 долл. США, при этом срок его окупаемости составляет примерно пять лет. Такие комплексы обычно организовываются за пределами центральной части города. Это повышает значение факторов месторасположения и логистики, поскольку срок хранения многих продуктов быстрого питания очень короткий (до шести часов) и их необходимо доставлять в рестораны несколько раз в день.

Можно выделить следующие основополагающие принципы развития быстрого питания:

1) экономичность питания;

2) удобство посещения;

3) быстрое обслуживание;

4) организация быстрого потребления пищи;

5) удовлетворение вкусов.

Таким образом, основной акцент в предприятиях быстрого питания делается на ускорение обслуживания, что обеспечивает их конкурентоспособность с предприятиями розничной торговли, также применяющими самообслуживание.

Отличительной чертой предприятий быстрого питания является также отсутствие в их ассортименте алкогольных и слабоалкогольных напитков, сигарет, музыкальных автоматов. Однако в последнее время некоторые предприятия быстрого питания предлагают алкогольные напитки, но их выбор обычно ограничивается пивом. Этим данные предприятия не похожи на обычные закусочные и кафе, где с целью увеличения доходов широко практикуется продажа пива, вина, сигарет и т. п.

Основной сегмент потребителей предприятий общественного питания — преимущественно аудитория от 18 до 30 лет (именно они самые перспективные посетители для фаст-фуда). Но при этом возрастные рамки аудитории достаточно обширны, единственные, кто практически не ходят в заведения быстрого обслуживания, — это люди старше 50 лет.

Поток посетителей может быть представлен в следующих вариантах:

- постоянно-равномерный — с равномерной загрузкой зала в течение всего периода функционирования предприятия;

- импульсивно-переменный — с условно равномерными чередованиями активного притока посетителей с периодами перерывов;

- с выявлением часов «пик» посетителей (обеденное время, завтраки, ужин и т. д.);

- с интенсивной постоянной нагрузкой (загрузкой зала, с очень высокой пропускной способностью, которая достигается не за счет сокращения пребывания посетителя за обеденным местом, т. е. оборачиваемости места, путем увеличения количества посадочных мест в зале).

Социальная принадлежность клиентов этих заведений заметно различаются, особенно с наступлением вечера и в выходные дни. В обеденное время посетитель обычно проводит за едой около 20 мин. После шести часов вечера посетители сидят дольше — около получаса, а после семи вечера, когда офисы пустеют, люди обычно проводят за столиком около часа.

Традиционный способ развития предприятий «быстрого питания» во всем мире — франчайзинг (продажа лицензии на воспроизводство продукта или услуги под определенной маркой).

Ход работы:изучить предприятия быстрого обслуживания.

Практическая работа №12
Тема 12. Особенности розничной торговли.
Цель работы:изучитьособенности розничной торговли.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:
Для расширения услуг общественного питания в жилых районах городов размещают предприятия по отпуску готовой продукции на дом. Они предназначены для приготовления и реализации на дом обеденной продукции, кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов. Предприятие может принимать предварительные заказы на эту продукцию. В ассортименте предприятия - выбор холодных блюд, первых, вторых и сладких блюд. Обслуживание осуществляется раздатчиком.
Предприятие имеет складские помещения для хранения продуктов, производственное помещение, торговый зал, в котором могут размешаться несколько четырехместных столов (3-4) для потребления пищи на месте, но главная его задача - отпускать продукцию на дом.
Предприятия общественного питания могут также работать как предприятия розничной торговли. К ним относятся магазины кулинарии, мелкорозничная сеть (киоски, разносная торговля). При реализации кулинарной продукции через мелкорозничную сеть должны также соблюдаться все правила, обеспечивающие безопасность продукции. Каждая партия кулинарной продукции должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием предприятия-изготовителя, нормативного документа, по которому выработана продукция, срока хранения, массы, цены одной штуки (килограмма) изделия. Сроки хранения, указанные в удостоверении, являются сроками годности кулинарной продукции и включают в себя время пребывания продукции на предприятии-изготовителе (с момента окончания производственного процесса), время транспортирования, хранения и реализации. Через мелкорозничную сеть могут реализовываться и покупные товары, но при этом необходимо помнить, что торговля товарами, срок хранения которых истек, запрещена.
Магазины кулинарии - предприятия, реализующие населению кулинарные и кондитерские изделия, полуфабрикаты, проводят прием предварительных заказов на полуфабрикаты и мучные кондитерские изделия.
Торговый зал магазина организуют на 2, 3, 5 и 8 рабочих мест. Магазин своего производства не имеет и является филиалом других предприятий общественного питания (комбината питания, ресторана, столовой).
В магазине чаще всего организуют три отдела:
• отдел полуфабрикатов (мясных, рыбных, овощных, крупяных), натуральных крупнокусковых, порционных, мелкопорционных (гуляш, азу), рубленых (бифштексы, котлет, фарш);

• отдел готовой кулинарной продукции: салаты, винегреты; запеканки овощные и крупяные; печеночный паштет; отварные, жареные мясные, рыбные и из птицы кулинарные изделия; рассыпчатые каши (гречневая) и др.;

• кондитерский отдел реализует мучные кондитерские изделия из различных видов теста (торты, пирожные, пирожки, булочки и др.) и покупные кондитерские изделия - конфеты, шоколад, печенье, вафли и др.

При магазине кулинарии, если позволяет площадь торгового зала, организуется кафетерий; для потребления продукции на месте ставят несколько высоких столов.

Ход работы:: изучить особенности розничной торговли.

1. Отдел полуфабрикатов.
2. Отдел готовой кулинарной продукции.
3. Кондитерский отдел.

Практическая работа №13

Тема 13. Характеристика столовой как типа предприятия общественного питания.

Цель работы:: изучить особенности розничной торговли.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

Столовая. Представляет собой общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее обеденную продукцию массового спроса в соответствии с разнообразным по дням меню. Услуга питания столовой — это услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания для различных групп обслуживаемого контингента (рабочих, школьников, туристов и пр.), а также по созданию условий для ее реализации и потребления.

Столовые различают:

■поассортиментуреализуемойпродукции—общеготипаидиетическая:

■поместурасположения—общедоступная, поместуучебы, работы.

Общедоступныестоловыепредназначеныдляобеспеченияипродукциеймассовогоспроса (завтраками, обедами, ужинами) восновном населения данного района и приезжих. Столовые при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях размещают с учетом максимального приближения к обслуживаемым контингентам. Столовые при производственных предприятиях организуют питание работающих в дневные, вечерние и ночные смены; при необходимости доставляют горячую пищу непосредственно в цехи или на строительные площадки. Порядок работы столовые согласовывают с администрацией предприятий, учреждений и учебных заведений. Столовые при профессионально-технических училищах организуют двух- или трехразовое питание исходя из норм суточного рациона. Как правило, в этих столовых применяется предварительная сервировка столов. Столовые при общеобразовательных школах создаются при численности учащихся не менее 320 чел. Рекомендуется готовить комплексные завтраки, обеды для двух возрастных групп: первой — для учащихся 1 — 5 классов, второй — для учащихся 6—11 классов. В крупных городах организуют комбинаты школьного питания, которые централизованно снабжают школьные столовые полуфабрикатами, мучными кулинарными и кондитерскими изделиями. Режим работы школьные столовые согласуют с администрацией школы.

Диетические столовые специализируются на обслуживании лиц, нуждающихся в лечебном питании. В диетических столовых вместимостью 100 мест и более рекомендуется иметь 5—6 основных диет, в других столовых, имеющих диетическое отделение (столы), — не менее 3. Блюда готовятся по специальным рецептурам и технологии поварами, имеющими соответствующую подготовку, под контролем врача-диетолога или медицинской сестры. Производство диетических столовых оснащается специализированным оборудованием и инвентарем: пароварочными шкафами, протирочными машинами, паровыми наплитными котлами, соковыжималками.

Столовые-раздаточные и передвижные предназначены для небольших коллективов рабочих, служащих, работающих обычно на больших территориях. Они в основном осуществляют только подогрев пищи, поступающей из других предприятий общественного питания в изотермической таре. Такие столовые обеспечиваются небьющейся посудой и приборами, Столовые должны иметь вывеску с указанием организационноправовой формы, часов работы. В оформлении торговых залов используются декоративные элементы, создающие единство стиля. В столовых применяют стандартную мебель облегченных конструкций, соответствующую интерьеру помещения, столы должны иметь гигиенические покрытия: используется столовая посуда фаянсовая, стеклянная из прессованного стекла.

Ход работы:: изучить особенности розничной торговли.

Практическая работа №14

Тема 14. Характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания.

Цель работы: изучить характеристику ресторана как типа предприятия общественного питания.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

Ресторан. Это предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга. В зависимости от качества предоставляемых услуг, уровня и условий обслуживания рестораны подразделяют на классы: люкс, высший, первый. Обслуживание в ресторане представляет собой услугу по изготовлению, реализации и организации потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления из различных видов сырья, покупных товаров, винно-водочных изделий, оказываемую квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенной комфортности и материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга.

Некоторые рестораны специализируются на приготовлении блюд национальной кухни и кухни зарубежных стран. Рестораны предоставляют потребителям, как правило, обеды и ужины, а при обслуживании участников конференций, семинаров, совещаний — полный рацион питания. Также полный рацион питания отпускают потребителям рестораны при железнодорожных вокзалах, аэропортах, гостиницах. Рестораны организуют обслуживание банкетов различных видов, тематических вечеров.

Рестораны предоставляют населению дополнительные услуги: официанта на дому; заказа и доставки потребителям кулинарных, кондитерских изделий, в том числе в банкетном исполнении; бронирования мест в зале ресторана; проката столовой посуды и др.

Услуги по организации досуга включают в себя:

■организациюпроведениямузыкальногообслуживания;

■организациюпроведенияконцертов, программварьете;

■предоставлениегазет, журналов, настольных игр, игровых автоматов, бильярда и др.

Обслуживание потребителей осуществляется метрдотелями и официантами. В ресторанах высших классов, а также обслуживающих иностранных туристов официанты должны владеть иностранными языками в объеме, необходимом для выполнения своих обязанностей. Рестораны должны иметь кроме обычной вывески и световую. Для оформления залов и помещений используются изысканные и оригинальные декоративные элементы (светильники, драпировки и др.). В торговом зале в ресторанах классов люкс и высшего обязательно находятся эстрада и танцевальная площадка. Для создания оптимального микроклимата в торговом зале в ресторанах класса люкс оборудуется система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности. Для ресторанов высшего и первого класса допустима обычная система вентиляции.

Мебель в ресторанах должна быть повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещения; столы должны иметь мягкое покрытие, в ресторанах первого класса возможно применение столов с полиэфирным покрытием. Кресла должны быть мягкими или полумягкими с подлокотниками. Повышенные требования предъявляются к посуде и приборам. Применяется посуда из мельхиора, нейзильбера, нержавеющей стали, фарфоро-фаянсовая с монограммой или художественным оформлением, хрустальная, художественно оформленная из выдувного стекла. Площадь торгового зала с эстрадой и танцевальной площадкой должна соответствовать нормативу: 2 м² на одно посадочное место.

Вагоны- рестораны предназначены для обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта в пути. Они включаются в состав поездов дальнего следования, находящихся в пути в одном направлении более одних суток, имеют зал для потребителей, производственное помещение, моечное отделение и буфет. Скоропортящиеся товары хранят в охлаждаемых шкафах, люках. Реализуются холодные закуски, первые, вторые блюда, винно-водочные изделия, холодные и горячие напитки, кондитерские и табачные изделия. Дополнительные услуги — продажа товаров и напитков вразнос. Такие рестораны обслуживают официанты.

Купе-буфеты организуют в поездах с продолжительностью рейса менее одних суток. Они занимают 2 — 3 купе, имеют торговое и подсобное помещения, где находятся холодильные шкафы. В таких купе-буфетах реализуются бутерброды, кисломолочная продукция, отварные сосиски, сардельки, горячие напитки и холодные безалкогольные напитки, кондитерские изделия.

Ход работы:изучить характеристику ресторана как типа предприятия общественного питания.

1. Ассортимент выпускаемой продукции
2. Методы обслуживания

3. Интерьер
4. Класс предприятия.

Практическая работа №15

Тема 15. Характеристика бара как типа предприятия общественного питания.

Цель работы: изучить основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

Бар. Это предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные напитки, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные и булочные изделия, покупные товары. Бары подразделяют на классы люкс, высший и первый.

Бары различают:

■поассортиментуреализуемойпродукцииииспособуприготовления—молочный, пивной, кофейный, коктейль-бар, гриль-баридр.;

■поспецификеобслуживанияпотребителей—видеобар, варьете-баридр.

Обслуживание в баре представляет собой услугу по приготовлению и реализации широкого ассортимента напитков, закусок, кондитерских изделий, покупных товаров, созданию условий для их потребления у барной стойки или в зале. Обслуживание в барах осуществляют метрдотели, бармены, официанты, имеющиеспециальное образование и прошедшие профессиональную подготовку.Бары должны иметь световую вывеску; для оформления залов используют декоративные элементы, создающие единство стиля. Микроклимат поддерживается кондиционированием воздуха или приточно-вытяжной вентиляцией.

Обязательная принадлежность бара — барная стойка высотой до 1,2 м и табуреты с вращающимися сиденьями высотой 0,8 м. В зале должны быть столы с мягким или полиэфирным покрытием, мягкие кресла с подлокотниками. Требования к посуде предъявляются такие же, как и в ресторанах: используется посуда из мельхиора, нейзильбера, нержавеющей стали, фарфоро-фаянсовая, хрустальная, стеклянная высших сортов.

Ход работы:изучить основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.

Практическая работа № 16

Тема 16. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания.

Цель работы: изучить характеристику кафе как типа предприятия общественного питания.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

Кафе. Это предприятие общественного питания, предназначенное для организации отдыха потребителей. Ассортимент реализуемой продукции по сравнению с рестораном ограниченный. Кафе реализует фирменные, заказные блюда, мучные кондитерские

изделия, напитки, покупные товары. Блюда в основном несложного приготовления, расширенный ассортимент горячих напитков (чай, кофе молоко, шоколад и др.).
Кафе различают:
■поассортиментуреализуемой продукции — кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная;
■поконтингентупотребителей—кафемолодежное, кафедетское;
■пометодуобслуживания—ссамообслуживаниемиобслуживаниемофициантами
Ход работы:изучить характеристику кафе как типа предприятия общественного питания.

1. Ассортимент реализуемой продукции.
2. Контингент потребителей (кафе молодежное, кафе детское).
3. Метод обслуживания.

Практическая работа №17
Тема 17. Характеристика закусочной как типа предприятия общественного питания.
Цель работы: изучить характеристика закусочной как типа предприятия общественного питания.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:
Закусочная. Представляет собой предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей. Услуга питания закусочной зависит от специализации. Закусочные подразделяют по ассортименту реализуемой продукции:
■общеготипа
■специализированные (сосисочная, пельменная, блинная, пирожковая, пончиковая, шашлычная, чебуречная, чайная, пиццерия, гамбургернаяит.д.).
Закусочные должны иметь высокую пропускную способность, от этого зависит их экономическая эффективность, поэтому их размещают в оживленных местах, на центральных улицах городов и в зонах отдыха. Закусочные относятся к предприятиям быстрого обслуживания, поэтому должно применяться самообслуживание. В крупных закусочных могут быть организованы несколько раздаточных самообслуживания. Иногда секции раздаточных располагают уступами: каждая секция реализует продукцию одного наименования со своим расчетным узлом, это ускоряет обслуживание потребителей, которые имеют маю времени.
Торговые залы оборудуют высокими столами с гигиеническим покрытием. Оформление залов также должно отвечать определенным требованиям эстетики и санитарии. Из столовой посуды допускается применение посуды из алюминия, фаянса, прессованного стекла. По стандартным требованиям закусочные могут не иметь вестибюля, гардероба, туалетов для посетителей. Площадь залов в закусочных должна соответствовать нормативу — 1,6 м2 на одно посадочное место.

В последние годы появилась новая сеть предприятий быстрого обслуживания «Бистро». Бистро специализируется на русской кухне (пирожки, расстегаи, бульоны, салаты, напитки). Специализированные предприятия при интенсивной нагрузке имеют более

высокие экономические показатели, чем предприятия универсального типа, так как оборачиваемость посадочных мест может бьгть выше, чем на других предприятиях. Такие предприятия более полно удовлетворяют потребности посетителей определенной продукцией, чем универсальные. Узкий ассортимент блюд позволяет автоматизировать процессы обслуживания и создавать такие предприятия, как кафе-автоматы, закусочные-автоматы. Эти предприятия рекомендуется открывать там, где скапливается большое число людей: при зрелищных учреждениях, стадионах, дворцах спорта.

Предприятие по отпуску готовой продукции на дом. Для расширения услуг общественного питания в жилых районах городов размещают предприятия по отпуску готовой продукции на дом. Они предназначены для приготовления и реализации на дом обеденной продукции, кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов. Такое предприятие может принимать предварительные заказы на эту продукцию. В ассортименте предприятия — выбор холодных, первых, вторых и сладких блюд. Обслуживание осуществляет раздатчик. Предприятие имеет складские помещения для хранения продуктов, производственное помещение, торговый зал, в котором могут быть размещены несколько четырехместных столов (3—4) для потребления пищи на месте, но главная его задача — отпускать продукцию на дом.

Предприятия общественного питания могут также работать как предприятия розничной торговли. К ним относятся магазины кулинарии, мелкорозничная сеть (киоски, разносная торговля). При реализации кулинарной продукции через мелкорозничную сеть должны также соблюдаться все правила, обеспечивающие безопасность продукции. Каждая партия кулинарной продукции должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием предприятия-изготовителя, нормативного документа, по которомувыработана продукция, срока хранения, массы, цены одного изделия (килограмма) изделия. Сроки хранения, указанные в удостоверении, являются сроками годности кулинарной продукции и включают в себя время пребывания продукции на предприятии-изготовителе (с момента окончания производственного процесса), время транспортирования, хранения и реализации.

Через мелкорозничную сеть могут реализовываться и покупные товары, но при этом необходимо помнить, что торговля товарами, срок хранения которых истек, запрещена.

Магазины кулинарии — это предприятия, реализующие населению кулинарные и кондитерские изделия, полуфабрикаты, проводят прием предварительных заказов на полуфабрикаты и мучные кондитерские изделия. Торговый зал магазина организуют на 2, 3, 5 и 8 рабочих мест. Магазин не имеет своего производства и является филиалом других предприятий общественного питания (комбината питания, ресторана, столовой). В таком магазине чаще всего организуют три отдела:

- отделполуфабрикатов (мясных, рыбных, овощных, крупяных), натуральныхкрупнокусковых, порционных, мелкопорционных (гуляш, азу), рубленых (бифштексы, котлет, фарш);

■отделготовойкулинарнойпродукции—салаты, винегреты; запеканки овощные и крупяные; печеночный паштет; кулинарные изделия; отварные, жареные мясные, рыбные и из птицы; рассыпчатые каши (гречневая) и др.;

■кондитерскийотделреализуетмучныекондитерскиеизделияизразличныхвидовтеста (торты, пирожные, пирожки, булочкиидр.) ипокупныекондитерскиеизделия— конфеты, шоколад, печенье, вафлиидр.

При магазине кулинарии, если позволяет площадь торгового зала, организуют кафетерий; для потребления продукции на месте ставят несколько высоких столов.
Ход работы:изучить характеристика закусочной как типа предприятия общественного питания.

Практическая работа № 18.
Тема 18. Роль оптовой торговли в системе товароснабжения.
Цель работы: изучить товароснабжение предприятий общественного питания сырьем.**Перечень используемого оборудования**: не требуется
Теоретическая часть:
Важная роль в развитии сферы обращения товаров народного потребления принадлежит оптовой торговле.
Преобразуя производственный ассортимент в торговый, определяя структуру и направление товарных потоков, выступая на рынке в качестве посредника между промышленностью и розничным торговым звеном, оптовые предприятия способствуют гармонизации единого потребительского рынка страны.
п\п оптовой торговли должны специализироваться на коммерческом посредничестве в установлении хозяйственных связей между предприятиями – производителями товаров и розничными торговыми предприятиями или другими оптовыми покупателями, а также на закупке и продаже товаров со складов и оказании сопутствующих услуг.
Основные задачи опт. п\п: Закупка товаров у производителей, их доставка, хранение, формирование торгового ассортимента в соответствиями с требованиями розн. п\п, обеспечение предприятиям-производителям сбыта их товаров, маркетинговые исследования для производителей товаров и розничных торговых предприятий, информационное обслуживание.
Опт. п\п обеспечивают значительную экономию издержек обращения, так как розничные п\п освобождаются от закупок товаров у множества производителей; снижаются материальные затраты, связанные с хранением, формированием ассортимента товаров и их доставкой.
Основное назначение оптовой торговли состоит в организации бесперебойного рационального товароснабжения розничных продавцов и промышленных предприятий, в обеспечении сбалансированности спроса и предложения.
Ход работы:изучить товароснабжение предприятий общественного питания сырьем.

1. Товароснабжение предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продовольственными товарами.
2. Формирование товарных запасов и организация складского хранения.

3. Классификация продовольственных товаров.
4. Товароведение в условиях рыночной экономики.

Практическая работа №19

Тема 19.Товароснабжение предприятий общественного питания.

Цель работы: изучить товароснабжение предприятий общественного питания.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

Важным условием, определяющим рациональную организацию товароснабжения, является правильный выбор формы движения товаров из пунктов производства в районы потребления. Процесс доведения товаров до потребителей может осуществляться в двух организационно-экономических формах: транзитной и складской. Выбор той или иной формы товароснабжения зависит от конкретных условий покупателя и поставщика -- объема товарооборота, транзитных норм отгрузки, нормативов товарных запасов, состояния складского хозяйства и т.п.

Под транзитом понимается такая форма товароснабжения, когда товар из производственного предприятия направляется в предприятия общественного питания, минуя склады оптовой и розничной торговли. Такая форма снабжения предприятий общественного питания применяется по скоропортящимся товарам и товарам, не требующим подсортировки (хлеб и хлебобулочные изделия, напитки, стройматериалы, мебель и т.д.). Транзитная форма снабжения магазинов может применяться при работе с местными поставщиками по любым товарам, так как в этом случае их завоз осуществляется автомобильным транспортом, а поэтому не требуется соблюдения нормы единовременной отгрузки.

Транзитная форма товароснабжения способствует сокращению времени доведения товаров до предприятий общественного питания, снижению транспортно-экспедиционных расходов и товарных потерь.

Транзитная форма товароснабжения обладает рядом преимуществ. При ней исключаются повторные перевозки и погрузочно-разгрузочные работы, устраняются складские операции по приему, хранению и отпуску товаров, ускоряется товарооборачиваемость, уменьшаются товарные потери и объем транспортно-экспедиционных операций, сокращается потребность в складах, снижаются издержки обращения, обеспечивается сохранность товаров.

Вместе с тем чрезмерное расширение транзита может привести к замедлению времени обращения товаров, неправильному формированию ассортимента в предприятиях общественного питания, образованию излишних товарных запасов и неравномерному их размещению в розничной и оптовой торговле. Поэтому выбор транзитной формы товароснабжения необходимо тщательно экономически обосновывать. Она получила широкое развитие при одногородних поставках, особенно скоропортящихся товаров.

Труднее применять ее при иногородних поставках, но это также возможно и во многих случаях целесообразно (поставка крупногабаритных товаров, фарфорофаянсовой и стеклопосуды, строительных материалов и т.д.).

Существуют следующие виды транзита:

- с вложением собственных средств, или твердорасчетный транзит;
- без вложения собственных средств, или организуемый транзит;
- прямой транзит (хлеб, молоко, колбаса).

Твердорасчетный транзит означает оплату оптовым предприятием счетов поставщика с последующим предъявлением своих счетов покупателям.

При организуемом транзите поставщик представляет счета не оптовой базе, а непосредственно предприятию общественного питания.

Применение твердорасчетного транзита усложняет расчеты, вызывает необходимость оформления многочисленных документов, двойного кредитования банком участников оборота и, в конечном счете, ведет к увеличению звенности, т.е. применение этого транзита менее экономично по сравнению с организуемым оборотом. С этой точки зрения транзит без вложения средств более целесообразен, так как в этом случае упрощаются расчеты за товары, роль оптовой торговли сводится в основном к регулированию поставок.

Расширению транзитной формы товароснабжения содействует развитие местного производства, укрупнение торговых предприятий, увеличение количества контейнерных пунктов, снижение транзитных норм отгрузки.

Под транзитной нормой отгрузки понимается минимально допустимое количество товаров, отгружаемое единовременно поставщиком в адрес покупателя (вагон, контейнер и т.п.). Эти нормы регламентируются в договорах поставки.

Транзит экономически оправдан, когда объем розничного товарооборота позволяет принимать транзитную норму отгрузки и это не приводит к образованию сверхнормативных запасов.

Необходимый объем товарооборота Т для осуществления транзитных отгрузок товаров простого ассортимента можно определить по формуле

$$T=365*Н/Ч,$$

где Н -- норма отгрузки, тыс. руб.; Ч -- частота завоза, дней.

По товарам сложного ассортимента учитывается количество поставщиков:

$$T=(365*Н*П)/Ч,$$

где П -- количество поставщиков.

Транзитная форма товароснабжения получила широкое развитие в республике. Особенно высок навесной вес транзита по мебели, радио-, мото-, велотоварам, телевизорам, строительным материалам, скоропортящимся товарам и т.п. По товарам сложного ассортимента (швейные, трикотажные, парфюмерные и т.п.) он значительно ниже.

Складская форма товароснабжения не связана с обязательным получением транзитной нормы. Она позволяет предприятиям общественного питания заказывать товары в нужном количестве исходя из спроса на них и товарных запасов. При складской форме

товароснабжения товары завозятся сначала на склады оптовой базы, а затем в предприятия общественного питания. На складах осуществляется подсортировка и комплектование товаров.

Эта форма обычно применяется по товарам сложного ассортимента и главным образом для предприятий общественного питания, закупающих товары мелкими партиями. Через склады могут продаваться и товары простого ассортимента, когда покупатели по размерам товарооборота не могут получать минимальную транзитную норму, а также товары сезонного производства и потребления.

Складская форма товароснабжения применяется при получении товаров от иногородних поставщиков крупными партиями, требующими преобразования производственного ассортимента в торговый, а также по товарам, требующим длительного хранения. В этих случаях складская форма имеет преимущества передтранзитной, так как повышается эффективность розничной торговли за счет завоза товаров широкого ассортимента, но мелкими партиями, что позволяет значительно ускорить товарооборачиваемость и сократить издержки обращения.

Складская форма товароснабжения требует значительных издержек по осуществлению транспортно-экспедиционных и складских операций, замедляет в целом товарооборачиваемость, так как прерывается процесс движения товаров от производства в торговлю. Поэтому применение складской формы, как и транзита, должно быть экономически обосновано.

Одним из важнейших вопросов, который необходимо решить при организации складской формы товароснабжения, является звенность товародвижения. Число складских звеньев должно быть минимальным, так как от их количества зависит время товарного обращения, размер товарных запасен, уровень издержек обращения.

К звеньям в процессе товародвижения относятся склады оптовой и розничной торговли, которые прерывают движение товаров для подсортировки, хранения или перевалки на другой вид транспорта.

В зависимости от количества участвующих звеньев различают одно-, двух- и многозвенный путь движения товаров.

Во многих случаях система товародвижения характеризуется многозвенностью, особенно в предприятиях общественного питания.

Основным показателем звенности товародвижения является коэффициент звенности, показывающий отношение валового товарооборота к розничному:

Кзв.= (Топт.+Трозн.)/Трозн.,

где Топт -- оптово-складской товарооборот, тыс. руб.,

Трозн -- розничный товарооборот, тыс. руб.

На показатель звенности товародвижения оказывает влияние ряд факторов: территориальное размещение производства, степень специализации промышленности, размеры партий отгрузки, объем товарооборота оптовых покупателей, характер и свойства товаров и т.п.

Сокращению количества звеньев товародвижения способствует расширение использования малогабаритных контейнеров, внедрение централизованной доставки, снижение транзитных норм отгрузки, расширение почтово-посылочных операций и т.д.

Различают также следующие виды снабжения предприятий общественного питания:
Продовольственное (товарное)
Материально-техническое
Топливно-энергетическое
Продовольственное снабжение является основным видом снабжения для обеспечения процессов производства, реализации и организации потребления продукции общественного питания и покупных товаров. Объемы необходимого продовольствия зависят от типа и класса предприятий, контингента потребителей и других условий. Исходя из этого для каждого структурного подразделения и в целом для предприятия составляется производственная программа и на ее основе ведомость необходимых товаров, сырья и полуфабрикатов различной степени готовности на плановый период (месяц, квартал, год).
Для определения необходимого количества товаров существуют сырьевые нормы закладки компонентов, достаточных для производства блюд и изделий, которые содержатся в нормативной документации (сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, отчетно-статистические данные о наличии товароматериальных ценностей на предприятии и другие источники информации).
Материально-техническое снабжение призвано обеспечить все этапы хозяйственной деятельности предприятий необходимыми средствами труда и материалами. Периодичность поставок предметов материально-технического оснащения определяется сроками их эксплуатации, экономичностью и целесообразностью. Сроки эксплуатации оборудования и мебели значительно выше, чем у производственного и торгового инвентаря, посуды, моющих средств, оберточных материалов.
Для незапланированных потребностей необходимо предусматривать дополнительные резервы. Все товары материально-технического назначения должны соответствовать действующим стандартам и техническим условиям, обеспечивающим безопасность их использования. В то же время оборудование, инвентарь и материалы, поступающие в общественное питание, должны быть высокого качества и соответствовать уровню развития научно-технологического прогресса в отрасли.
Топливно-энергетическое снабжение должно обеспечивать предприятия достаточными для хозяйственной деятельности объёмами электроэнергии, горячего и холодного водоснабжения, твердого, жидкого и газообразного топлива.
Для обеспечения предприятий общественного питания всеми видами снабжения следует определить их источники, которые могут представлять различные формы собственности.
Основными источниками образования товарных ресурсов являются пищевая промышленность, сельское хозяйство, в том числе подсобные хозяйства и приусадебные хозяйства граждан, местная промышленность, индивидуальные производства; оптово-посреднические структуры; оптовые и оптово-розничные склады; поставки зарубежных фирм и компаний.

Источники товарного обеспечения выбираются и определяются в зависимости от структуры существующего товарного рынка с учетом спроса и предложения, обслуживаемого контингента, ассортимента товаров, товарооборачиваемости и финансовых возможностей предприятия общественного питания.

Источниками материально-технического снабжения являются торговое машиностроение, индивидуальные производства, посреднические конторы и базы материально-технического снабжения, мелкооптовые магазины и склады, зарубежные фирмы и компании.

Топливно-энергетическое обеспечение предприятий общественного питания осуществляют специализированные системы: городские водоканалы, тепловые сети, электрические сети, системы служб газоснабжения, оптовые и индивидуальные продавцы жидкого и твердого топлива. На воду, тепло, электроэнергию, газ по согласованию сторон устанавливаются лимиты (нормы), объем которых зависит от потребностей предприятия. При перерасходовании лимитов объекты общественного питания подвергаются штрафным санкциям, размер которых превышает в несколько раз стоимость энергоресурсов, отпущенных по лимиту. Учет и контроль расходования энергоресурсов осуществляется счетчиками учета.

Итак, широкая номенклатура товаров, необходимая для производства продукции общественного питания, определяет выбор формы поставки товара. Общественное питание пользуется и транзитными, и складскими поставками. Транзитные поставки более предпочтительны, когда источником поступления являются местные производители, а также для тех товаров, которые имеют более короткие сроки хранения. Складская форма удобна тогда, когда необходимы малые объемы товаров широкого ассортимента.

Ход работы:изучить товароснабжение предприятий общественного питания.

Практическая работа №20

Тема 20. Организация договорных отношений с поставщиками.

Цель работы: изучить организацию договорных отношений с поставщиками.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

Организация договорных отношений с поставщиками

Договор поставки является основным документом, определяющим права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции.

При составлении договоров необходимо руководствоваться Гражданским кодексом РФ, законами и иными законодательными актами РФ.

При намерении заключить договор следует четко знать, какие цели необходимо достичь при его реализации, и уточнить наиболее важные моменты, связанные с его оформлением, подписанием и исполнением.

Договор, как правило, имеет четыре раздела:

- Преамбула (или вводная часть).
- Предмет договора.
- Дополнительные условия договора.

- Прочие условия договора.

Наряду с очень краткими договорами, содержащими минимум условий, нередко заключаются многостраничные, очень подробные договоры, предусматривающие значительное число дополнительных условий.

При составлении договора необходимо предусматривать главные вопросы предстоящей работы, а затем, переходя от общего к частному, составить примерную поэтапную схему работы и продумать, что и как должно быть сделано на каждом этапе, какие для этого потребуются действия, прикинуть возможность риска.

Проект предстоящего договора желательно разработать самой заинтересованной организации, а не получать проект от противоположной стороны.

При составлении формулировок условий договора лучше привлечь специалистов соответствующего профиля.

Если предложение о заключении договора поступает от неизвестной организации, необходимо как можно больше получить о ней информации.

Следует убедиться, что организация действительно существует.

Для этого надо ознакомиться с ее учредительными документами и свидетельством регистрации.

Рекомендуется обратить внимание на то, кто является ее учредителями, какой размер уставного фонда; финансовое положение организации.

Приступая к работе по формулированию условий договора, нельзя допускать двусмысленности, нечеткости фраз.

Организация снабжения. Выбор поставщика

В крупных фирмах на предприятиях общественного питания независимо от вида собственности создаются отделы снабжения, на небольших предприятиях назначается работник, ответственный за организацию снабжения.

Отдел снабжения, как правило, работает самостоятельно, выполняя свои определенные функции, обеспечивающие прохождение материального потока в цепи снабжение — производство — сбыт.

Логистика - это планирование, организация и контролирование всех видов деятельности по перемещению материального потока от пункта закупки сырья до пункта конечного потребителя.

Обеспечение высокой степени согласованности действий по управлению материальными потоками между службой снабжения и службами производства и сбыта является задачей логистической организации предприятия в целом.

Для обеспечения предприятия продовольственными продуктами необходимо решить следующие задачи:

- что закупить;
- сколько закупить;
- у кого закупить;
- на каких условиях закупить.

Кроме того, необходимо:

- заключить договор;
- проконтролировать исполнение договора;

- организовать доставку;
- организовать складирование и хранение.

На предприятиях общественного питания должен формироваться список потенциальных поставщиков, который постоянно обновляется и дополняется.

Составленный перечень поставщиков анализируется на основании специальных критериев.

Зачастую при выборе поставщиков ограничиваются ценой и качеством поставляемой продукции, а также надежностью поставок.

К другим критериям, принимаемым во внимание при выборе поставщика, относят следующие:

•удаленность поставщика от потребителя;

- сроки выполнения заказов;
- организацию управления качеством у поставщика;
- финансовое положение поставщика, его кредитоспособность и др.

Каждое предприятие должно повышать эффективность товародвижения (движение материального потока).

Ход работы:изучить организацию договорных отношений с поставщиками.

1. Договор поставки, порядок его заключения.
2. Содержание договора поставки.
3. Право заключать контракты. Законность.
4. Реквизиты договора. Преамбула договора.
5. Сроки и порядок поставки.
6. Качество и компетентность.
7. Упаковка и маркировка.
8. Цена и порядок расчетов.
9. Ответственность сторон.
10. Срок договора.
11. Изменение и расторжение договора.
12. Решение споров.
13. Реквизиты сторон.

Практическая работа №21

Тема 21.Организация снабжения. Выбор поставщика.

Цель работы: изучить организацию снабжения, выбор поставщика.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

В крупных фирмах, на предприятиях общественного питания независимо от вида собственности создаются отделы снабжения, на небольших предприятиях назначается работник, ответственный за организацию снабжения. Отдел снабжения, как правило, работает самостоятельно, выполняя свои определенные функции. При логистическом подходе к работе предприятия служба снабжения является цементом микрологистической системы, обеспечивающей прохождение материального потока в цепи снабжение - производство-сбыт.

Для обеспечения предприятия продовольственными продуктами необходимо решить следующие задачи:

что закупить;
сколько закупить;
у кого закупить;
на каких условиях закупить.
Кроме того, необходимо:
заключить договор;
проконтролировать исполнение договора;
организовать доставку;
организовать складирование и хранение.

На предприятиях общественного питания должен формироваться список потенциальных поставщиков, который постоянно обновляется и дополняется.

Составленный перечень поставщиков анализируется на основании специальных критериев. Зачастую при выборе поставщиков ограничиваются ценой и качеством поставляемой продукции, а также надёжностью поставок.

Ход работы:изучить организацию снабжения, выбор поставщика.

Практическая работа №22

Тема 22. Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания, его характеристика.

Цель работы: изучить технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами является важнейшей предпосылкой эффективной и ритмичной работы производства.

К организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания предъявляются следующие требования: обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года; своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза; сокращение звенности продвижения товаров; оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров. От организации товароснабжения предприятий общественного питания зависят ассортимент товарных запасов, их оборачиваемость, а также издержки, связанные с организацией снабжения.

Различают следующие виды снабжения предприятий общественного питания: продовольственное и материально-техническое.

Правильная организация продовольственного снабжения — важнейшее условие удовлетворения спроса населения на продукцию общественного питания.

Нормальная работа предприятий требует бесперебойного снабжения материально-техническими средствами, оборудованием, инвентарем, спецодеждой, столовой посудой и др. От рациональной организации материально-технического снабжения зависят выполнение производственной программы предприятия, качество блюд, культура обслуживания потребителей.

Источники снабжения и поставщики продуктов

Для эффективной и ритмичной работы предприятия необходимо организовать завоз товаров из разных источников. Основными источниками продовольствия являются предприятия—изготовители.

Предприятия—изготовители продовольственных товаров различных форм собственности: государственные предприятия пищевой промышленности, акционерные общества, объединения, частные фирмы, изготовляющие продукты питания. Большой вклад в организацию продуктового снабжения вносят производители сельскохозяйственной продукции: колхозы, совхозы, многие из которых преобразовались в акционерные общества; фермерские хозяйства, частники, предлагающие излишки сельскохозяйственной продукции. Предприятия общественного питания могут закупать продукты на рынках, оптовых рынках, в магазинах, у частников; в сезон овощей, фруктов многие предприятия для расширения ассортимента выпускаемой продукции занимаются самозаготовкой (соление, квашение, консервирование и т. п.). Крупные фирмы, предприятия, заводы могут организовывать подсобные хозяйства (парники, небольшие свинооткормочные пункты и др.).

Многие виды продуктов поступают на предприятия через посредников — оптовые базы:

оптовые базы и холодильники, снабжающие мясом, маслом, рыбными и гастрономическими продуктами;

оптовые базы, снабжающие бакалейной продукцией;

оптовые плодоовощные базы.

Ход работы:изучить технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания.

1. Оптимальнаязвенность товародвижения.
2. Эффективность использования транспортных средств.
3. Эффективность использования торгово-технологического оборудования.
4. Сокращение количества операций с товаром.
5. Сема технологического процесса товародвижения.

Практическая работа №23

Тема 23.Формы и способы товародвижения.

Транспорт в товародвижении, требования к нему.

Цель работы: изучить формы и способы товародвижения.

Транспорт в товародвижении, требования к нему.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

Товародвижение - транспортировка товаров от места их производства до места потребления.

Основные принципы товародвижения:

• оптимальнаязвенность товародвижения;

эффективность использования транспортных средств;

эффективность использования торгово-технологического оборудования;

• сокращение количества операций с товаром

Складская форма снабжения предполагает наличие промежуточного звена, т. е. через сколько складов проходит товар на пути его движения от производства до потребителя. Например: товар со склада изготовителя транспортируется на склады выходных баз, потом на торгово-закупочные базы, затем товар транспортируется на склады торговых баз, а после этого на склады потребителя.

При складской форме поставок обеспечивается лучшая комплектность поступающего сырья и товаров.

Транзитная форма снабжения предполагает прямые связи поставщик - предприятие, минуя промежуточные оптовые базы.

Для скоропортящихся, а также для крупногабаритных товаров (мука, сахар, макаронные изделия и т. д.) используется транзитная форма, для нескоропортящихся — складская, а в большинстве случаев применяется смешанная форма снабжения.

Доставка продуктов ведется централизованным и децентрализованным способами. Централизованная доставка товаров на предприятия осуществляется силами и средствами поставщиков. При централизованной доставке предприятие освобождается от необходимости иметь свой транспорт.

При децентрализованной доставке вывоз товаров от поставщиков обеспечивает непосредственно само предприятие, используя свой транспорт.

Со способами доставки тесно связаны и маршруты завоза продуктов. При децентрализованной доставке продукты завозятся на предприятие только лилейными (маятниковыми) маршрутами, а при централизованной - преимущественно кольцевым маршрутом, т. е. на одной машине товар доставляется на несколько предприятий по кольцу в соответствии с графиком и разработанным маршрутом. Кольцевой маршрут позволяет более полно использовать грузоподъемность транспорта, сократить транспортные расходы, ускорить возврат тары.

Ход работы:: изучить формы и способы товародвижения.

Транспорт в товародвижении, требования к нему.

Практическая работа №24

Тема 24.Оганизация приемки продовольственных товаров.

Цель работы: изучить организацию приемки продовольственных товаров.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:риемка товаров на предприятиях общественного питания является важной составной частью технологического процесса. Товар принимается по документам: накладным, товарно-транспортным накладным; счету-фактуре. Приемку проводят в два этапа

Пооперационная схема документального оформления приемки товаров.

Пооперационная схема документального оформления приемки товаров

Продукты получают по количеству и качеству. Первый этап - предварительный. Приемка продукции по количеству производится по товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивания и т. п. Если товар поступил в исправной таре, кроме проверки веса брутто предприятие имеет право потребовать вскрытия тары и проверки веса нетто. Второй этап - окончательная приемка. Масса нетто и количество товарных единиц проверяются одновременно со вскрытием тары, но не позднее 10 дней, а по скоропортящейся продукции - не позднее 24 ч. с момента приемки товаров. Масса тары проверяется одновременно с приемкой товара. При невозможности взвешивания продукции без тары (соленые огурцы, квашеная капуста в бочках, сметана, творог в бидонах) масса нетто определяется как разность между весом брутто и тары. В случае расхождения фактического веса тары результаты проверки оформляются актом назавес тары, который должен быть составлен не позднее 10 дней после ее освобождения. На каждом тарном месте (ящике, фляге, коробке) должен быть маркировочный ярлык с указанием даты, часа изготовления и конечного срока реализации.

При обнаружении недостачи составляется односторонний акт о выявленной недостаче, этот товар хранится отдельно, обеспечивается его сохранность и вызывается поставщик по скоропортящимся товарам немедленно после обнаружения недостачи, по остальным - не позднее 24 ч. Поставщик по скоропортящимся товарам обязан явиться в течение 4 ч после вызова, по остальным - не позднее чем на следующий день. После завершения окончательной приемки составляется акт в 3 экземплярах.

Одновременно с приемкой товаров по количеству товар принимается также и по качеству. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров - 24 ч, для нескоропортящихся - 10 дней.

Приемка товаров по качеству производится органолептически (по виду, цвету, запаху, вкусу). При этом проверяют соответствие стандартам, ТУ. К транспортным документам прикладываются сертификаты или удостоверения качества, где указываются дата изготовления, срок реализации, название фирмы; гигиенические сертификаты (с указанием допустимых и фактических уровней тяжелых металлов).

В соответствии с Законом «О защите прав потребителей» и санитарными нормами и правилами товар должен быть безопасным для здоровья потребителей. Запрещается принимать:

- мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- сельскохозяйственную птицу и яйца без ветеринарного свидетельства, а также из неблагополучных по сальмонеллезу хозяйств;

- консервы с нарушением герметичности, бомбажем;
- овощи и плоды с признаками гнили;
- грибы соленые, маринованные, сушеные без наличия документа о качестве;
- продукцию растениеводства без качественного удостоверения;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности. В случае обнаружения несоответствия качества составляется акт, как указано выше.

Для обеспечения бесперебойной работы производств реализации продукции в достаточном ассортименте с учетом спроса потребителей необходимы товарные запасы.

Товарные запасы должны быть минимальными, но достаточными для ритмичной работы предприятия. Для предприятий общественного питания рекомендуются следующие нормы товарных запасов при нормальных условиях хранения:
- нескоропортящиеся продукты (мука, сахар, крупа) -8-10 дней;
- скоропортящиеся продукты (мясо, рыба, птица и др.) - 2-5 дней;
- запасы хлеба, молока не должны превышать однодневную реализацию.
Сверхнормативные запасы увеличивают потери при хранении, замедляют оборачиваемость товаров, усложняют учет, загромождают складские помещения, при этом ухудшаются условия хранения.

Ход работы:

1. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия.
2. Приемка продукции по количеству.
3. Приемка товаров по качеству.
4. Сроки проверки качества товаров.

Практическая работа №25
Тема 25.Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания.
Цель работы: изучить организацию материально-технического снабжения предприятий общественного питания.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:

Значение и особенности материально-технического снабжения в общественном питании.

Принципы организации материально-технического снабжения.
Классификация предметов материально-технического оснащения и расчет потребности в них.
Характеристика отдельных групп предметов материально-технического оснащения.
Справочник, инвентарь и посуда.

Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания. Приказ министерства торговли.
Об утверждении примерных норм технического оснащения заготовочных предприятий питания.
Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, инвентарем и т.д.

1. Своевременное бесперебойное снабжение предприятий общественного питания оборудованием, мебелью, столовой посудой, кухонным и торговым инвентарем, специальной одеждой является необходимым условием нормального функционирования предприятия.
Наряду с продовольственным снабжением, материально-техническое приобретает важную роль в обеспечении культуры обслуживания и производства.
Особенности материально технического снабжения
Большое количество снабжаемых предприятий общественного питания должно обеспечиваться широким ассортиментом предметов материально-технического оснащения в сравнительно незначительном объеме поставок продукции и материалов.
По сравнению с продовольственным снабжением номенклатура товаров материально-технического снабжения менее стабильна, изменения в ней происходят постоянно, вводятся новые виды оборудования, кухонная посуда, материалы для упаковки, новые дезинфицирующие и моющие средства.

По сравнению с продовольственным наблюдаются значительные различия от типа и класса предприятия. Рестораны – фарфоровая посуда не ниже 7 класса, нержавейка, мельхиоровые приборы.

Предметы материально-технического снабжения менее взаимозаменяемы, чем продовольственные товары.

В меньшей мере требуют специальных условий для их хранения.

Периодичность поставок различных предметов материально-технического оснащения определяется сроком их эксплуатации (холодильники, бумажные салфетки, посуда). Поставки значительно реже, чем продуктовых.

2. Особенности материально-технического оснащения определяют его принципы.

Принципы:

1. Своевременность и комплектность – существенный принцип. При вводе в эксплуатацию предприятия общественного питания в первую очередь поставляют оборудование, потом кухонный инвентарь и посуду, и в последнюю очередь столовую посуду и белье. Как правило, на предприятии имеется определенный

запас предметов материально-технического оснащения. Отсутствие предметов материально-технического оснащения создает перебои в работе.

2. Бесперебойность материально-технического снабжения обусловлена непрерывностью торгово-производственного процесса в предприятиях общественного питания. В настоящее время в условиях перехода к рынку ликвидирована вертикальная связь материально-технического снабжения, и централизованного снабжения нет. Эту нишу в рынке заполняют вновь созданные оптовые фирмы по торговле оборудованием, инвентарем, посудой. Помогает в обеспечении в материально-техническом снабжении конверсия оборонных предприятий.

3. Своевременность и бесперебойность должны сделать материально-техническое снабжение гарантированным, что обеспечит нормальную деятельность предприятий общественного питания.

4. Высокое качество поставляемого оборудования, инвентаря, посуды. Все предметы материально-технического снабжения должны быть в строгом соответствии с ГОСТами. В этой связи большое значение имеет качественная, квалиф-я приемка предметов материально-технического оснащения непосредственно на базах, и в случае выявления дефектов необходимо ставить в известность фирму или завод-изготовитель.

3. Номенклатура предметов материально технического снабжения подвергается частым изменениям, но все они группируются на следующие группы.

Механическое, тепловое, холодильное, торговое, подъемно-транспортное оборудование.

Кухонная посуда (котлы, кастрюли, противни и т.д.).

Технологический, торговый и хозяйственный инвентарь (мерные емкости, гири, совки, ножи и т.д.).
Ход работы**:** изучить организацию материально-технического снабжения предприятий общественного питания.

Практическая работа №26
Тема 26. Назначение складских помещений.
Цель работы: изучить назначение складских помещений.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:Все помещения на обще товарных складах делят на группы:

Основного производственного назначения (хранение, экспедиция по приемке и отпуску, приемораспаковочные, упаковочные и фасовочные);

Вспомогательные (для тары, тары оборудования, поддонов (тароремонтные мастерские);

Подсобно-технического назначения (машинное отделение, вентиляционные камеры, котельные, кладовые хозяйственных материалов и инвентаря, ремонтные мастерские, подзарядочные аккумуляторные станции);

Административно-бытовые (конторские службы, зал товарных образцов, места отдыха и приема пищи, красные уголки, душевые, санузлы и др.).

На общетоварных складах существует понятие "зоны", основные из них: разгрузка, приемка, хранение, фасовка, отборка комплектование, погрузка.

Содержание и объем складского технологического процесса зависят от вида склада, физико-химических свойств товаров, хранящихся на нем, объем грузооборота и других факторов.

Организация технологических процессов оказывает влияние на общую продолжительность продвижения товаров от пунктов производства к товаропол учателям. В свою очередь, скорость технологического складского процесса зависит от функций, выполняемых складом, условий поставки и степени механизации складских помещений.
Рациональная организация технологического процесса, представлена на рис. 2.4, предполагает:
Последовательное планомерное выполнение складских операций, способствующих ритмичности и эффективной организации труда складских работников, наиболее полному использованию оборудования и складских помещений;
Оптимальное использование емкости и оборудования складов;
Обеспечение сохранности потребительских свойств товаров при их обработке и хранении;
Повышение механизации и автоматизации складских операций;
Снижение общего уровня складских расходов за счет использования прогрессивных методов работы.
Ход работы:изучить назначение складских помещений.

1. Разгрузка транспорта.
2. Приемка товаров.
3. Размещение на хранение.
4. Отпуск товаров из мест хранения.
5. Внутрискладское перемещение грузов.

Практическая работа №27
Тема 27. Состав складских помещений.
Цель работы: изучить состав складских помещений.
Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:Складские помещения на предприятиях общественного питания служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов. Складские помещения могут размещаться в отдельных помещениях в первых, цокольных и подвальных этажах предприятий. Они должны иметь удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия. Количество и наименование складских помещений зависит от типа, мощности предприятия и формы организации производства. Помещения этой группы занимают 15-20% общей площади предприятия.

На предприятиях, работающих на сырье, оборудуют следующие охлаждаемые камеры: мясо-рыбную, молочно-жировую, для хранения фруктов, зелени и напитков, а также неохлаждаемые: кладовую сухих продуктов, кладовую овощей, кладовую вино-водочных изделий. На предприятиях, работающих на полуфабрикатах организуют охлаждаемые камеры для хранения полуфабрикатов, и неохлаждаемую кладовую сухих продуктов.
При планировке складских помещений необходимо учитывать определенные объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования.
Объемно-планировочные требования:
– складская площадь должна быть рационально (компактно) спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции;
– оборудование должно быть рационально размещено с учетом необходимой площади для проездов, проходов и перемещения грузов;
– транспортировка сырья и полуфабрикатов из загрузочных в кладовые и охлаждаемые камеры должна осуществляться без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, тары по кратчайшим маршрутам с максимально возможной механизацией трудоемких работ;
– высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее 2,5 м, охлаждаемых камер – не менее 2,4 м;
– подъезд транспорта и разгрузка товаров должны осуществляться со стороны хозяйственного двора;
– для приемки грузов должны оборудоваться разгрузочные площадки;
– для спуска товаров в подвальные помещения необходимо предусмотреть специальные люки с дверями и пандусами, или подъемные лифты;
– охлаждаемые камеры должны размещаться единым блоком с общим тамбуром глубиной 1,6 м, размеры их в плане должны быть не менее 2,1´2,4 м2;
– камера пищевых отходов с тамбуром должна размещаться, как правило, на первом этаже с выходом наружу;
– складские помещения должны быть непроходными.
Санитарно-гигиенические требования:
– помещения должны содержаться в чистоте;
температура, влажность воздуха и крайность его обмена должны соответствовать режимам хранения и СНиП (строительным нормам и правилам);
– освещение неохлаждаемых складских помещений должно быть как искусственным, так и естественным, и соответствовать нормам (КЕО 1:15); в кладовых овощей, напитков, а также в охлаждаемых камерах освещение только искусственное;

– вентиляция в складских помещениях должна быть естественной и механической; для охлаждаемых камер хранения овощей, фруктов и пищевых отходов предусматривается отдельная вентиляция;
– складские помещения не должны размещаться под моечными, санитарными узлами, душевыми, во избежание порчи продуктов; охлаждаемые камеры не должны размещаться рядом с помещениями с повышенной температурой (горячий цех, выпечное отделение кондитерского цеха или мучного и т.д.)
– стены в складских помещениях должны быть защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской на высоту 1,8 м, а стены охлаждаемых камер – облицованы глазурованной плиткой;
– полы должны обеспечивать безопасное и удобное передвижение грузов, людей и транспортных средств, быть прочными, влагонепроницаемыми, без пустот и выбоин; устройство порогов не допускается;
– ширина коридоров для складских помещений принимается от 1,3 до 1,8 м, а при применении тележек с поддонами – 2,7 м; ширина дверей зависит от площади помещений, характера груза и транспортных средств, она принимается не менее 1,2 м в неохлаждаемых кладовых, в охлаждаемых камерах – 0,9 м.

Следует указать, какие из этих требований соблюдены на данном предприятии общественного питания.
Оснащение складских помещений зависит от типа и мощности предприятия, нормативов товарных запасов, объема работ по приемке, хранению и отпуску продукции. К оборудованию складов относятся подтоварники и стеллажи, весоизмерительные приборы, холодильное и подъемно-транспортное оборудование. Складские помещения также оснащаются необходимым инвентарем и инструментами.
Существуют несколько способов хранения и укладки сырья и продуктов:
– стеллажный – продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах;
– ящичный – продукция хранится в ящиках (плоды, овощи, яйца и т. д.);
– насыпной – продукты хранят навалом;
– штабельный – продукция хранится на подтоварниках;
– наливной – используется для хранения жидких и полужидких продуктов, поступающих в бочках, бидонах, бутылках и т. д.;
– подвесной – используется для хранения сырья и продуктов в подвешенном состоянии.
В данном разделе необходимо отметить какое оборудование используется на предприятии, применяемый способ хранения и для каких продуктов он применяется.
Отпуск продукции на производство осуществляется по требованиям-накладным, подписанным руководителем предприятия, старшим бухгалтером, заведующим складом и заведующим производством. При получении продуктов со склада проверяется их соответствие требованию-накладной по ассортименту, массе и качеству.
Ход работы:изучить состав складских помещений.

Практическая работа №28
Тема 28. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.

Цель работы: изучить требования к внутренней планировке склада, санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

Состав и площади складских помещений для различных типов предприятий общественного питания устанавливаются по Строительным нормам и правилам проектирования предприятий общественного питания в зависимости от типа и мощности предприятия. Расчет площади складских помещений можно производить по норме нагрузки на 1 м2 площади пола и коэффициенту использования площади по формулам:

для специализированной кладовой:

для универсальной кладовой:

где Sобщ. — общая площадь кладовой, м2;

Р — масса продукта, кг;

N — норма нагрузки, кг/м2;

Кс.п. — коэффициент, учитывающий свободные проходы, %.

Устройство складов должно обеспечить:

- полную количественную и качественную сохранность материальных ценностей;
- надлежащий режим хранения;
- рациональную организацию выполнения складских операций;
- нормальные условия труда.

Для хранения скоропортящихся продуктов (мяса, рыбы, молочных продуктов, жиров и гастрономических продуктов) на предприятиях оборудуются охлаждаемые камеры. Количество складских помещений зависит от мощности предприятия.

На небольших предприятиях общественного питания планируется не менее двух камер:

- одна — общая охлаждаемая камера, для кратковременного хранения мясных, рыбных полуфабрикатов, кисломолочной продукции, гастрономических продуктов и др.;
- другая — неохлаждаемая камера для нескоропортящихся продуктов.

На средних предприятиях должно быть не менее четырех камер:

- две камеры охлаждаемые (мясо-рыбная; для молочных, жировых продуктов и др.),
- камера для сухих продуктов
- овощная.

На крупных предприятиях на 150 мест и более предусматривается раздельное хранение мяса, рыбы, молочных и гастрономических продуктов.

Если предприятие имеет лицензию на реализацию винно-водочных изделий, они должны храниться в отдельной камере.

На предприятиях предусматриваются помещения для хранения белья, инвентаря, тары. Для обеспечения нормальных условий труда при приемке товаров, оформлении транспортных и сопроводительных документов в группе складских помещений оборудуется специальное помещение для приемки сырья и продуктов.

Оснащение складских помещений зависит от типа и мощности предприятия, нормативов товарных запасов. К оборудованию складских помещений относятся - стеллажи и подтоварники для размещения и хранения продуктов, в мясных камерах — подвесные крючья, весоизмерительное, подъемно-транспортное и холодильное оборудование.

Ход работы:

1. Требования к внутренней планировке склада
2. Складская площадь, высота складских помещений.
3. Подъезд транспорта.
4. Охлаждаемые камеры.

Практическая работа №29

Тема 29. Организация хранения продуктов.

Цель работы: изучить организацию хранения продуктов.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:ри хранении сырья и продуктов должны соблюдаться требования санитарных норм в соответствии с СанПиН''Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов''. Ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил несут руководители предприятий, производящих и транспортирующих скоропортящиеся продукты, предприятия общественного питания и торговли.Контроль за соблюдением санитарных правил возлагается на органы санэпидслужбы.

Большое значение имеет правильное размещение товаров с учетом максимального использования площади склада, возможности применения механизмов, обеспечения безопасности работы персонала, оперативного учета товарно-материальных ценностей.

Для предотвращения потерь и порчи продуктов необходимо обеспечить в складских помещениях оптимальный режим хранения товаров в соответствии с их физико-химическими свойствами. Режим хранения предусматривает определенную температуру, скорость движения воздуха, относительную влажность. При хранении следует строго следить за соблюдением сроков реализации продуктов, особенно скоропортящихся. Так, крупнокусковые полуфабрикаты из мяса хранятся 48 ч при температуре 2—6°С, порционные без панировки полуфабрикаты — 36 ч; порционные панированные полуфабрикаты — 24 ч; полуфабрикаты мясные рубленые — 12 ч; рыба всех наименований — 48 ч при температуре О—2°С; рыба мороженая — 24 ч при той же температуре; молочнокислая продукция хранится не более 36 ч при температуре 2—6°С.

Существует несколько способов хранения и укладки сырья и продуктов.

Стеллажный— продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах; при этом способе она предохраняется от отсыревания, так как осуществляется доступ воздуха к нижним слоям. Таким способом хранят продукты в ящиках, масло, сыр, хлеб, вина в бутылках (в горизонтальном положении для смачивания пробок).

Штабельный— продукция хранится на подтоварниках; так хранят продукты в таре, которую можно складывать в устойчивый штабель высотой не более 2 м; мешки с сахаром, мукой укладывают плашмя, высотой не более 6 мешков.

Ящичный— в ящиках хранят плоды, овощи, яйца и др.

Насыпной— продукты хранят навалом — в закромах, ларях, контейнерах, бункерах без тары, причем со стороны стен и пола оставляют пространство в 10—20 см для свободного доступа воздуха; таким способом хранят картофель (высота не более 1,5 м), корнеплоды (0,5 м), лук (0,3 м).

Подвесной— используется для хранения сырья и продуктов в подвешенном состоянии, так хранят копчености, колбасные изделия. Мясо тушами, полутушами, четвертинами хранят подвесным способом на луженых крюках, без соприкосновения туш друг с другом и со стенами при помощи крюков.

Для обеспечения правильного режима хранения запрещается содержать пищевые продукты вне складских помещений (в коридорах, на разгрузочной площадке и т. п.); готовые изделия, гастрономические продукты — совместно с сырыми; товары, легко поглощающие запах (яйца, молочные продукты, хлеб, чай и т. д.), — с остропахнущими товарами (рыба, сельдь и др.); продукты— с освободившейся тарой.

Ход работы:изучить организацию хранения продуктов.

1. Режим и способы хранения.
2. Требования санитарных норм.
3. Способы хранения и укладки сырья и продуктов: стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной.
4. Нормируемые товарные потери.
5. Ненормируемые товарные потери.

Практическая работа №30

Тема 30.. Порядок отпуска продуктов на производство.

Цель работы: изучить порядок отпуска продуктов на производство.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:Отпуск продукции является одной из важных завершающих операций складского цикла. Из складских помещений предприятий общественного питания отпуск продуктов осуществляется на производство, в филиалы, буфеты по требованиям, составленным материально ответственными лицами (заведующим производством, буфетчиками). На основании требования бухгалтерия оформляет требования-накладные, которые подписываются главным бухгалтером и руководителем предприятия, а после отпуска товаров — заведующим складом и получившим товар материально ответственным лицом. При получении продуктов со склада проверяется соответствие их требованиям-накладным по ассортименту, массе и качеству, а также исправность тары.

Перед отпуском кладовщик вскрывает тару, проверяет качество товаров, производит их сортировку и зачистку. При отпуске продуктов кладовщик соблюдает очередность: товары, поступившие раньше, отпускаются в первую очередь, вначале сухие продукты, затем из охлаждаемых камер, и в последнюю очередь — картофель, овощи.

Кладовщик обязан подготовить мерную тару, весоизмерительное оборудование, инвентарь, инструменты.

При получении продуктов материально ответственные лица должны убедиться в исправности весов, проверить вес тары, качество продукции, сроки реализации отпускаемых товаров, проследить за точностью взвешивания и записей в накладной.

Ход работы:изучить порядок отпуска продуктов на производство.

Практическая работа №31

Тема 31. Организация тарного хозяйства.
Цель работы: изучить организацию тарного хозяйства.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары. Требования к таре

Тара — это товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товаров. Она предназначена для обеспечения сохранности количества, качества товаров, предохраняет их от внешних воздействий, потерь и порчи. Все товары и продукты, которые перерабатываются или реализуются предприятиями общественного питания, доставляются в таре. Различные физико-химические свойства сырья, продуктов, готовых изделий определяют необходимость использования разнообразных видов тары.

Классификация тары производится по четырем основным признакам:

• по виду материала тара делится на деревянную, стеклянную, металлическую, тканевую, картонно-бумажную, пластмассовую, разную;
• по степени жесткости, т. е. способности сопротивляться механическим воздействиям, — на жесткую, полужесткую, мягкую;
• по степени специализации — на универсальную и специализированную; универсальная тара используется для нескольких видов товаров;
• по кратности использования тара бывает однооборотной и многооборотной (используемой неоднократно). Многообо ротная тара в свою очередь делится на инвентарную, принадлежащую определенному предприятию-поставщику и имеющую его инвентарный номер, и тару общего пользования, поступающую от разных поставщиков; применение многооборотной тары позволяет значительно сократить количество тары, находящейся в обороте. В настоящее время все шире получает применение многооборотная тара — тарооборудование, которая представляет собой как тару, так и оборудование. Это специальные конструкции, выполняющие распространен на предприятиях общественного питания унифицированный контейнер в виде емкостей и средств их перемещения. Эти емкости предназначены для хранения, приготовления, транспортировки полуфабрикатов от заготовочных и промышленных предприятий на предприятия общественного питания, кратковременного хранения, приготовления и раздачи блюд.
Ход работы:изучить организацию тарного хозяйства.

1. Назначение и классификация тары.
2. Технические требования.
3. Эксплуатационные требования.
4. Санитарно-гигиенические требования.
5. Экологичность тары.
6. Тарооборудование

Практическая работа №32

Тема 32. Состав складских помещений.

Цель работы: изучить состав складских помещений.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:В целом комплекс складских операций представляет собой следующую последовательность:

- разгрузка транспорта;
- приемка товаров;
- размещение на хранение;
- отпуск товаров из мест хранения;
- внутрискладское перемещение грузов.

Состав и площади складских помещений для различных типов предприятий общественного питания устанавливаются по Строительным нормам и правилам проектирования предприятий общественного питания (СНиП П-Л 8-71) в зависимости от типа и мощности предприятия. Расчет площади складских помещений можно производить по норме нагрузки на 1 м2 площади пола и коэффициенту использования площади по следующей формуле:

для специализированной кладовой:

$$Sобщ = \frac{P \cdot 100}{N\,(100 - Ксп)}$$

для универсальной кладовой:

$$Sобщ = \Sigma \frac{P \cdot 100}{N\,(100 - Ксп)} = \frac{P1 \cdot 100}{N1\,(100 - Ксп)} + \frac{P2 \cdot 100}{N2\,(100 - Ксп)} + \ldots$$

где Sобщ - общая площадь кладовой, м.;

P - масса продукта, кг;

N - норма нагрузки, кг/м2;

Ксп - коэффициент, учитывающий свободные проходы, %.

Устройство складов должно обеспечить:

- полную количественную и качественную сохранность материальных ценностей;
- надлежащий режим хранения;
- рациональную организацию выполнения складских операций;
- нормальные условия труда.

Для хранения скоропортящихся продуктов на предприятиях оборудуются охлаждаемые камеры для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, жиров и гастрономических продуктов. Количество складских помещений зависит от мощности предприятия. В

небольших предприятиях общественного питания планируется не менее двух камер: одна - общая охлаждаемая камера для кратковременного хранения мясных, рыбных полуфабрикатов, кисломолочной продукции, гастрономических продуктов и др.; другая - неохлаждаемая камера - для нескоропортящихся продуктов. В средних предприятиях должно быть не менее четырех камер: две камеры охлаждаемые (мясо-рыбная, для молочных, жировых продуктов и др.), камера для сухих продуктов и овощная камера. В крупных предприятиях на 150 мест и более предусматривается раздельное хранение мяса, рыбы, молочных и гастрономических продуктов. Если предприятие имеет лицензию на реализацию винно-водочных изделий, они должны храниться в отдельной камере. На предприятиях предусматриваются помещения для хранения белья, инвентаря, тары. Для обеспечения нормальных условий труда при приемке товаров, оформлении транспортных и сопроводительных документов в группе складских помещений оборудуется специальное помещение для приемки сырья и продуктов.

Оснащение складских помещений зависит от типа и мощности предприятия, нормативов товарных запасов. К оборудованию складских помещений относятся стеллажи и подтоварники для размещения и хранения продуктов, в мясных камерах - подвесные крючья, весоизмерительное, подъемно-транспортное и холодильное оборудование.

Складские помещения должны быть оснащены необходимым инвентарем, инструментом для приемки сырья, его хранения и отпуска (рис. 1).

Инструменты и инвентарь, используемые в кладовых

Рис. 1. Инструменты и инвентарь, используемые в кладовых:

1 - овоскоп: а - съемная крышка с гнездами для яиц, б - молочное стекло для проверки бутылок с вином; 2 - термометр с металлическим наконечником; 3 - ареометр; 4 - психрометр; 5, б, 7 - пробоотборники для масла, сыров, муки, крупы; 8 - лупа; 9 - струна для резки масла; 10 - совки; 11 - насос для растительного масла; 12 - лопаты деревянная и решетчатая для картофеля;13 - приспособление для перемещения бочек; 14 - щипцы кондитерские; 15 - лопатка кондитерская; 16 - молокомеры; 17- ложка для сметаны; 18- воронка; 19- вилка для сельди; 20 - лопатки для творога, топленого масла, икры, повидла, для очистки бочек; 21 - пломбир; 22 - крюки для мяса (гастрономические): а - «восьмерка», 6 - «вертлюг»

Это различный инвентарь для хранения и транспортировки продуктов, инвентарь для вскрытия тары, транспортные средства для складских помещений -грузовые тележки и т. п.

Внутренняя планировка склада должна отвечать следующим требованиям:

- обеспечивать применение наиболее рациональных способов размещения и укладки товаров;
- исключать отрицательное влияние одних товаров на другие при хранении;
- не допускать встречных, перекрестных движений товаров;
- обеспечивать возможность применения средств механизации, современной технологии.

Для обеспечения четкой работы складов к складским помещениям предприятий общественного питания предъявляются определенные объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования.

Ход работы:изучить состав складских помещений.

Практическая работа №33

Тема 33. Мероприятия по сокращению расходов по таре. Расходы потери. Организационно-технические мероприятия. Экономические мероприятия.

Цель работы: изучить мероприятия по сокращению расходов по таре; расходы потери; организационно-технические мероприятия; экономические мероприятия.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

В процессе организации оборота тары имеют место расходы и потери.

Расходы по операциям с тарой включают: затраты по доставке, погрузке и выгрузке порожней тары; расходы, связанные с ремонтов, очисткой, дезинфекцией, и прочие расходы, не являвшиеся результатом бесхозяйственности.

Потери по таре складываются из разницы между приёмными и возвратными ценами на тару; потерь от списания тары; пришедшей в негодность прочих потерь из-за бесхозяйственности. К потерям по таре относятся также штрафы за несвоевременный возврат тары и понижение ее качества,.

В общественном питании имеются большие возможности для сокращения потерь по таре. Этому способствует проведение организационио-технических и экономических мероприятий.

К организационно-техническим мероприятиям относятся:

· строгое соблюдение всех условий договора поставки по таре; приемка тары по количеству и качеству; соблюдение правил вскрытия, хранения, возврата тары;

· своевременный ремонт возвратной тары;

· бережное обращение с тарой при погрузке, перевозке, разгрузке;

· обеспечение необходимых условий для сохранности тары, исключающих ее расхищение или использование не по назначению;

· на крупных предприятиях назначение материально-ответственного работника за ведение тарного хозяйства. Он обязательно должен хорошо знать ГОСТы, ТУ, правила оформления документации;

· организация контроля за ведением тарного хозяйства со стороны администрации предприятия.

К экономическим мероприятиям относятся:

· экономический анализ всех расходов и потерь отдельно по каждому виду тары, разработка мероприятий по снижению потерь по таре;

· своевременный учет тары, соблюдение договорных обязательств, правильное оформление сопроводительных документов.

Ход работы:изучить мероприятия по сокращению расходов по таре; расходы потери; организационно-технические мероприятия; экономические мероприятия.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Практическая работа №34

Тема 34. Планирование деятельности предприятий общественного питания. Сущность планирования и его этапы. Принципы и виды планирования в общественном питании. Экономико-организационная характеристика предприятия общественного питания

Цель работы: изучить планирование деятельности предприятий общественного питания. Сущность планирования и его этапы. Принципы и виды планирования в общественном питании. Экономико-организационная характеристика предприятия общественного питания.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:рогнозирование и планирование экономики представляет собой сложный многоступенчатый и итеративный процесс, в ходе которого должен решаться обширный круг различных социально-экономических и научно-технических проблем, для чего необходимо использовать в сочетании самые разнообразные методы. В теории и практике плановой деятельности за прошедшие годы накоплен значительный набор различных методов разработки прогнозов и планов. По оценкам ученых, насчитывается свыше 150 различных методов прогнозирования; на практике же в качестве основных используется лишь 15-20. Развитие информатики и средств вычислительной техники создает возможность расширения круга используемых методов прогнозирования и планирования и их совершенствования.

Ход работы: изучить планирование деятельности предприятий общественного питания. Сущность планирования и его этапы. Принципы и виды планирования в общественном питании. Экономико-организационная характеристика предприятия общественного питания.

Практическая работа №35

Тема 35.Классификация видов финансового анализа.

Цель работы: изучить классификацию видов финансового анализа.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

Внутренний анализ проводится финансовыми службами предприятия, его результаты используются для планирования, контроля и прогнозирования финансового состояния предприятия. Цель данного вида анализа - обеспечить планомерное поступление денежных средств и разместить собственные и заемные средства таким образом, чтобы получить максимальную прибыль и исключить банкротство.

Внешний анализ осуществляется кредитными и финансовыми учреждениями, инвесторами, поставщиками материальных и финансовых ресурсов, контролирующими органами на основе отчетности предприятия. Его целью является изучение

платежеспособности предприятия, оценка его эффективной деятельности и возможности выполнения в установленные сроки своих финансовых обязательств.
Анализ, осуществляемый на основе данных прошлого периода, позволяет установить определенные тенденции состояния материальных и финансовых ресурсов и использовать это для обоснования плановых заданий.
Ход работы:изучить классификацию видов финансового анализа.

Практическая работа №36
Тема 36. Финансовый анализ, основные цели финансового анализа. Задачи финансового анализа. Направления финансового анализа. Показатели финансового анализа.
Цель работы: изучить финансовый анализ, основные цели финансового анализа. Задачи финансового анализа. Направления финансового анализа. Показатели финансового анализа.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:
Финансовый анализ – это метод научного исследования, применяемый для обработки информации о финансовой деятельности хозяйствующего субъекта (организации).

Цель финансового анализа – оценка финансовых параметров деятельности организации.

Результаты финансового анализа дают необходимую информацию о состоянии объекта анализа и служат основой для принятия соответствующих управленческих решений.

Задачами финансового анализа являются:

определение текущего финансового состояния организации;

выявление и оценка изменений финансового состояния в пространственно-временном разрезе;

выявление и оценка основных факторов, вызывающих изменения финансового состояния;

построение прогноза изменения финансового состояния организации в будущем.

Предметом финансового анализа являются отношения между отдельными подразделениями организации в сфере управления финансами, а также финансовые отношения организации с внешними контрагентами.

Объектом финансового анализа является финансово-хозяйственная деятельность организации, в частности, процессы, связанные с изменением:

ресурсной базы организации (собственного и заемного капитала);

активов организации (оборотных и внеоборотных);

доходов и расходов организации;

денежных потоков организации и др.

2.Информационное обеспечение финансового анализа
Информационное обеспечение финансового анализа деятельности организации представляет собой систему сбора и обработки внешней и внутренней информации.

Качество проведения финансового анализа напрямую зависит от репрезентативности используемой информации.

Внешняя информация предназначена для обеспечения руководства необходимыми сведениями о состоянии среды, в которой оно действует. Сбор внешней информации предполагает накопление различных данных о ситуации на рынке (о конкурентах, клиентах и т.д.).

Источники внешней информации:

издания, публикации, сообщения официальных органов власти;

отчеты информационно-аналитических агентств и консалтинговых компаний;

средства массовой информации и рекламы (газеты и журналы, телевидение и радио);

публикуемые годовые отчеты клиентов, партнеров и контрагентов;

личные контакты с клиентурой, партнерами и контрагентами.

Внутренняя информация предназначена для анализа и оценки финансового состояния организации при принятии различного рода управленческих, инвестиционных, организационных, административных и иных решений.

Источники внутренней информации:
финансовая (бухгалтерская) отчетность;
статистическая отчетность;
налоговая отчетность;
оценочные расчеты по проводимым операциям;
результаты внутренних исследований;
акты ревизий и проверок;
справки, подготовленные соответствующими службами по заданию руководства организации.

Ход работы:изучить финансовый анализ, основные цели финансового анализа. Задачи финансового анализа. Направления финансового анализа. Показатели финансового анализа.

Практическая работа №37

Тема 37. Выпуск продукции и ее реализация. Понятие: производственная программа продукция собственного производства, покупные товары, продукция общественного питания, блюдо. Основная деятельность предприятия общественного питания

Цель работы: изучить основная деятельность предприятия общественного питания

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации.

Предприятия общественного питания выполняют три взаимосвязанные функции:

производство кулинарной продукции;

реализация кулинарной продукции;

организация ее потребления.

Услуга общественного питания - результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга.

Процесс обслуживания - совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга. В процессе обслуживания потребителей комплекс услуг должен соответствовать типу предприятия.

Основная услуга общественного питания - услуга питания. Услуга питания представляет собой услуги по изготовлению кулинарной продукции и созданию условий для ее реализации и потребления в соответствии с типом и классом предприятия и подразделяются на следующие:

услуга питания ресторана;

услуга питания бара;

услуга питания кафе;

услуга питания столовой;

услуга питания закусочной.

Система общественного питания образуется ресторанами различной классности, барами, кафе и столовыми.

Ход работы:

1.Выпуск продукции и ее реализация.

2.Понятие: производственная программа продукция собственного производства, покупные товары, продукция общественного питания, блюдо.
3.Основная деятельность предприятия общественного питания

Практическая работа №38
Тема 38. Производственная мощность предприятия.
Цель работы:изучить производственную мощность предприятия.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:
На предприятии программа выпуска продукции определяется исходя из таких факторов, как: совокупность спроса на производимую им продукцию и производственная мощность предприятия.
Производственная мощность предприятия (цеха, участка) – это потенциально возможный годовой (квартальный, часовой и др.) объем выпуска продукции, работ, услуг и др. требуемого количества при заданных номенклатуре и ассортименте на основе прогрессивных норм использования оборудования и производственных площадей с учетом осуществления мероприятий по прогрессивной технологии, передовой организации труда и производства.

Ход работы:

1. Анализ производственной мощности.
2. Пропускная способность обеденного зала.
3. Анализ товарных запасов и товарооборота.

Практическая работа №39
Тема 39. Показатели эффективности предприятия.
Цель работы: изучитьпоказатели эффективности предприятия.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:
Эффективность общественного питания - это экономическая категория, выражающая отношения участников торгово-производственного процесса по поводу совокупной конечной результативности выполняемых отраслью функций производства, реализации и организации потребления, направленной на наиболее полное удовлетворение запросов потребителей.
Экономическая эффективность общественного питания отражает результативность торгово-производственной деятельности субъекта рынка в процессе использования ресурсов и получения прибыли как конечного результата хозяйствования.
Эффективность общественного питания выражается показателями характеризующими соотношения между достигнутыми результатами и совокупными затратами, с которыми связано получение этого результата.
Конечным результатом деятельности организаций общественного питания являются показатели товарооборота общественного питания, а также национального дохода(чистой продукции).

Чистая продукция (ЧП) представляет собой разность между доходами от реализации (Д) и расходами общественного питания, кроме расходов на оплату труда (Р без ФЗП). Она отражает интерес трудового коллектива:
Для оценки эффективности общественного питания используется система показателей, включающая обобщающие показатели эффективности использования применённых ресурсов и текущих затрат, а также может служить инструментом оптимизации планов развития общественного питания на различных уровнях управления отраслью.

Ход работы:

1. Коэффициенты экстенсивной нагрузки использования оборудования
2. Коэффициенты интенсивной нагрузки использования оборудования

Практическая работа №40
Тема 40. Определение потребности в сырье и продуктах Определение потребности в сырье и продуктах по индивидуальным нормам.
Цель работы: изучить определение потребности в сырье и продуктах; определение потребности в сырье и продуктах по индивидуальным нормам.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:
Для работы предприятий массового питания необходимо снабжать их сырьем, полуфабрикатами, покупными товарами в необходимом количестве и ассортименте для обеспечения выпуска кулинарной продукции и товарооборота.
План снабжения ресторанного хозяйства разрабатывается в форме баланса и состоит:

- из потребности в сырье, товарах;
- запасов сырья и товаров на начало и конец планового периода;
- поступления сырья и товаров.

Планирование снабжения сырьем и товарами начинается с анализа выполнения этого плана за прошлые годы и текущий период. Кроме того, исходной информацией для планирования являются данные об объеме товарных фондов, нормы расхода сырья на единицу изделия, плановая производственная программа, объем запланированной продукции и товарооборота.

Прежде всего, рассчитывается потребность в сырье и покупных товарах. На планируемый период ее можно определить двумя способами.

При первом способе расчета используются данные о производственной программе и индивидуальные нормы расхода сырья на единицу продукции (на одно блюдо или на одно изделие). Нормы расхода сырья приведены в специальных сборниках рецептур.

При втором способе расчета используются среднегрупповые нормы расхода сырья.

На практике определение потребности в сырье на основе индивидуальных норм расхода на единицу изделия применяется на небольших предприятиях общественного питания.

При этом способе расчета потребность в сырье определяют по каждому наименованию кулинарных изделий умножением их количества по производственной программе на индивидуальные нормы расхода сырья на единицу продукции. Поскольку одно и то же сырье (например, мясо) используется для приготовления различных блюд, то общую потребность в сырье для выполнения производственной программы рассчитывают суммированием его расхода на каждое изделие.

Для определения потребности в сырье на отдельные виды кулинарной продукции по индивидуальным нормам применяется формула:

Qn = (n * q) 1000

Где Qn - количество сырья, необходимое для выполнения производственной программы, кг;

n - индивидуальная норма расхода сырья на единицу изделия, г;

q - количество блюд в плановом периоде, ед.

Если предприятия питания имеют широкий ассортимент продукции и значительные объемы производственной деятельности, то рекомендуется применять не индивидуальные нормы расхода на единицу изделия, а среднегрупповые.

Среднегрупповая норма представляет собой средневзвешенную величину расхода для приготовления одного блюда при структуре блюд, предусмотренной производственной программой. Средневзвешенная норма расхода сырья исчисляется на основании индивидуальных норм и структуры продукции, предусмотренной на плановый период. Среднегрупповые нормы находят двумя способами:

- при помощи абсолютных величин, определяющих количество блюд;
- при помощи относительных величин, отражающих удельный вес отдельных видов блюд в их общем количестве.

При применении абсолютных величин произведения индивидуальных норм расходов сырья на количество блюд суммируют и делят на общее количество блюд. При этом используется следующая формула:

Ncp =

Где Ncp - средневзвешенная норма расхода сырья;

qобщ - общее количество блюд;
q1.....qn - количество блюд по каждому наименованию.

При применении относительных величин индивидуальные нормы расхода сырья умножаются на удельный вес каждого вида блюд в общем производстве. Полученные процентные числа суммируют и делят на 100. При этом используется следующая формула:

Ncp = ,

Где d1....dn - удельный вес в процентах каждого наименования блюда в общем плановом выпуске.

Ход работы:

1.Определение потребности в сырье и продуктах

2.Определение потребности в сырье и продуктах по индивидуальным нормам.

Практическая работа №41

Тема 41. Затраты производства и их факторы. Классификация издержек производства и обращения.

Цель работы: изучить затраты производства и их факторы; классификацию издержек производства и обращения.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:По характеру затраты подразделяют на два вида — текущие и долговременные. Текущие затраты торгового предприятия связаны с решаемыми в процессе хозяйственной деятельности тактическими задачами, связанными с закупкой, транспортировкой, хранением, подработкой, подсортировкой, упаковкой, рекламой, реализацией товаров и т.п. Долговременные затраты (инвестиции) связаны с решением стратегических задач по строительству, реконструкции, покупке новых видов машин и оборудования и т.п. Текущие затраты торгового предприятия представлены в основном издержками обращения.

Под издержками обращения понимаются выраженные в денежной форме затраты трудовых, материальных и финансовых ресурсов на осуществление торгово-производственной деятельности предприятия.

Роль издержек обращения для торговых предприятий весьма значительна. Они оказывают влияние на прибыль, так как в количественном выражении прибыль является остаточным показателем, представляющим собой разность между валовым доходом и издержками обращения. В связи с этим издержки обращения можно определить как инструмент, с помощью которого предприятие регулирует процесс формирования прибыли, устанавливает размер торговой надбавки к цене реализуемого товара.

Ход работы:

1.Затраты производства и их факторы.

2.Классификация издержек производства и обращения.

Практическая работа №42

Тема 42. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения. Внешние и внутренние факторы, влияющие на издержки производства и обращения . Расходы по доставке сырья и товаров.

Цель работы: изучить факторы, влияющие на издержки производства и обращения. Внешние и внутренние факторы, влияющие на издержки производства и обращения . Расходы по доставке сырья и товаров.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:Для предприятия (фирмы) важно определить не только свои доходы, но и свои расходы по производству продукции. Расходы на производство продукции называются издержками производства или просто издержками. Соотнося доходы (совокупный доход) с издержками (часто не только с издержками производства, но и с другими издержками - налогами, рекламой и т.д.), определяют превышение доходов над издержками.

С экономической точки зрения издержки производства и обращения представляют собой стоимость затрат предприятия. Предприятия выполняют функции производства собственной продукции, реализации продукции собственного производства и покупных товаров. Следовательно, издержки предприятия включают наряду с затратами на производство продукции также издержки реализации и потребления собственной продукции и покупных товаров.

Издержки производства и обращения классифицируются по различным признакам: явные и неявные; предельные; альтернативные; в зависимости от функций, выполняемых предприятием; по видам затрат; материальные и нематериальные; постоянные и переменные; по товарным группам; прямые и косвенные; по статьям и др.

Существуют два подхода к оценке затрат: бухгалтерский и экономический. В отчетах предприятия отражаются явные издержки. Кроме явных издержек экономисты учитывают и неявные издержки, а также затраты упущенных возможностей.

Ценность использованных в производстве ресурсов, прежде всего, может быть выражена ценой, по которой фирма приобрела их на рынке. В этом случае издержки представляют как сумма выплат, которые фирма осуществила поставщиками собственным работникам. Все выплаты обязательно фиксируются в бухгалтерских документах. Такой способ оценки издержке называется бухгалтерским, а оцененные с его помощью издержки - бухгалтерскими издержками.

Чтобы лучше понять, что конкретно входит в бухгалтерские издержки, перечислим их основные статьи:

1) материальные затраты - оплата сырья, материалов, топлива, энергии, покупных комплектующих изделий и полуфабрикатов;

2) затраты на оплату труда - заработная плата наемных работников, а также другие выплаты, предусмотренные трудовыми договорами;

3) отчисления на социальные нужды - отчисления по установленным законодательством нормам в фонд социального страхования, фонд содействия занятости и т.п.;

4) амортизация - отчисления по установленным законодательством нормам, отражающие износ оборудования, зданий и т.п.;

5) прочие затраты - комиссионные платежи банку за кассовое и банковское обслуживание; проценты за кредит, арендные платежи; оплата работ и услуг, оказываемых другим фирмам; налоги и сборы, включаемые законодательством в издержки производства.

Ход работы:
1.Факторы, влияющие на издержки производства и обращения.
2. Внешние и внутренние факторы, влияющие на издержки производства и обращения .
3.Расходы по доставке сырья и товаров.

Практическая работа №43
Тема 43. Прибыль производства. Прибыль производства, ее функции. Виды прибыли, их характеристика.
Цель работы: изучить прибыль производства, ее функции. Виды прибыли, их характеристика.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:
Прибыль– это основной финансовый результат и побудительный мотив деятельности предприятия.В общем смысле, прибыль– это положительная разница между доходами и расходами от всей хозяйственной деятельности предприятия. В обратном случае, предприятие будет нести убытки.

Функции прибыли:
- измерительная, т.е. прибыль характеризуется экономический эффект, полученный в результате деятельности предприятия;
- стимулирующая, желание получить прибыль, побуждает предпринимателей к развитию и совершенствованию их деятельности;
- финансовая, прибыль выступает основным источником собственных средств предприятия.

Виды прибыли:
Прибыль от реализации продукции- это разница между выручкой от реализации продукции в действующих ценах и затратами на производство и реализацию продукции.

П = TR–TC

Балансовая (валовая) прибыль- это сумма прибыли от реализации продукции, прочей реализации и доходов от внереализационных операций, уменьшенных на сумму расходов по этим операциям.
Прибыль от прочей реализации– разница между доходами и расходами от операций по прочей реализации.
Налогооблагаемая прибыль– это балансовая прибыль увеличенная или уменьшенная на сумму корректировок по доходам, учитываемых при расчете налога на прибыль (ДЗ учитывается в базе н/о по налогу на прибыль).

Чистая прибыльразница между балансовой прибылью, суммой налога на прибыль и других налогов из прибыли (налог на имущество-источник БП, таможенные пошлины).
Ход работы:
1.Прибыль производства.
2.Прибыль производства, ее функции.
3. Виды прибыли, их характеристика.

Практическая работа №44
Тема 44. Рентабельность предприятия. Рентабельность предприятия, основные показатели рентабельности. Основные показатели рентабельности.
Цель работы: изучить
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:Рентабельность является показателем экономической эффективности, который характеризует доходность от деятельности предприятия. Данный параметр помогает понять, насколько эффективно компанией используются имеющиеся ресурсы (природные, экономические, трудовые и финансовые). Если рассматривается сфера деятельности некоммерческих структур, то в данном случае рентабельность будет считаться эффективностью их работы. Если же речь идёт о коммерческих подразделениях, то в этом случае важными являются точные количественные характеристики.
Рентабельность можно сравнить с показателями КПД, т.е. соотношение общих затрат и итоговой прибыли. Другими словами рентабельность — соотношение доходов и расходов. Если по итогам отчетного года бизнес принёс прибыль, то этот бизнес считается рентабельным.

Ход работы:
1.Рентабельность предприятия.
2.Рентабельность предприятия, основные показатели рентабельности.
3.Основные показатели рентабельности.

Практическая работа №45
Тема 45. Оперативное планирование работы производства.
Цель работы: изучитьоперативное планирование работы производства.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:
У каждого предприятия общественного питания должен быть утвержден план товарооборота на месяц, на основании которого составляется производственная программа на день.

В ресторанах, где ассортимент блюд очень велик, в меню в основном включаются заказные порционные блюда, поэтому заранее планировать количество выпущенных блюд трудно, но, по опыту, и в ресторане можно планировать выпуск количества полуфабрикатов (при обработке мяса, птицы, рыбы) и количество продуктов, которые надо получить на день из складских помещений.

На предприятиях общественного питания с определенным контингентом потребителей (в столовых при производственных предприятиях, учебных заведениях, детских учреждениях, домах отдыха и т.д.) можно более четко планировать работу производства на каждый день.

Оперативное планирование работы производства включает в себя следующие элементы:

• составление планового меню на неделю, декаду (цикличное меню);
• на его основе производится разработка плана-меню, отражающего дневную производственную программу предприятия;
• составление и утверждение меню;
• расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом меню, и составление требования на сырье;
• оформление требования-накладной на отпуск продуктов из кладовой на производство и получение сырья;
• распределение сырья между цехами и определение заданий поварам в соответствии с планом-меню.

При составлении плана-меню необходимо учитывать наличие сырья в кладовых и его сезонность. Блюда и закуски, включаемые в меню, должны быть разнообразными как по видам сырья, так и по способам тепловой обработки (вареные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные). Учитываются также квалификационный состав работников, мощность производства и оснащенность его торгово-технологическим оборудованием, а также трудоемкость блюд, т.е. затраты времени на приготовление единицы продукции.

Утверждая план-меню, директор и заведующий производством несут ответственность за то, чтобы блюда, включаемые в него, были в продаже в течение всего дня торговли предприятия.

На предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд оперативное планирование начинается с составления плана- меню на один день в соответствии с товарооборотом.

Пример 2

Необходимо составить план-меню столовой со свободным выбором блюд, в которой в среднем за день питается 1 тыс. человек; период — осеннелетний.

1. Общее количество блюд, планируемых к выпуску, определяется по формуле

где п — количество блюд, реализуемых за день;
N — количество потребителей, обслуживаемых в столовой; т — коэффициент потребления блюд одним потребителем на предприятиях общественного питания различных типов.

Для общедоступной столовой т = 2,5. При количестве потребителей 1 тыс. человек количество блюд составит 2500 (1000 х 2,5).

2. После расчета общего количества блюд, реализуемых за день, их распределяют по группам (холодные, первые, вторые и сладкие). Коэффициент потребления блюд т — это сумма коэффициентов потребления отдельных видов.
Ход работы:

1. Общие положения.
2. Сущность оперативного планирования.

Практическая работа №46
Тема 46. Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров.
Цель работы:изучить организацию снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами является важнейшей предпосылкой эффективной и ритмичной работы производства. От организации снабжения, его регулярности и надежности зависит оптимальный размер запасов товаров, эффективность использования оборотных средств предприятия, снижение уровня издержек.
К организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания предъявляются следующие требования: обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года; своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза; сокращение звенности продвижении товаров; оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.
Нормальная работа предприятий требует бесперебойного снабжения материально-техническими средствами, оборудованием, мебелью, инвентарем, спецодеждой и форменной одеждой, столовой посудой, бельем и др. От рациональной организации материально-технического снабжения зависят выполнение производственной программы предприятия, качество блюд, культура обслуживания потребителей.

К организации материально-технического снабжения предъявляются следующие требования: своевременность и комплектность поставок; бесперебойность, так как перебои в снабжении нарушают четкий ритм предприятий, ухудшают обслуживание, поэтому особенно важно определить потребность в материально-технических средствах и размеры товарных запасов; надежность и высокое качество поставок, т. е. все материальные средства должны поставляться в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями; правильный выбор формы снабжения.

Для эффективной и ритмичной работы предприятия необходимо организовать завоз товаров из разных источников.

В связи с этим необходимо составить перечень сырья, полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий и покупных товаров, а также оборудования, инвентаря,

спецодежды, столовой посуды и др., необходимых для реализации производственной программы (планового меню) с указанием поставщиков (источников снабжения), условий и сроков хранения, форм (складская, транзитная, смешанная) и способов (централизованная, децентрализованная) товародвижения

Ход работы:

1. Требования к организации продовольственного снабжения.
2. Требования к организации материально- технического снабжения.

Практическая работа №47

Тема 47.Организация работы вспомогательных служб. Техническое, санитарное и бытовое обслуживания производства.

Цель работы: изучить организацию работы вспомогательных служб, техническое, санитарное и бытовое обслуживания производства.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

Организация работы вспомогательных служб.

К вспомогательным производственным помещениям относят экспедицию, моечную кухонной посуды, хлеборезку, а также помещения, предназначенные для технического, санитарного и бытового обслуживания производства. Вспомогательные производственные помещения помогают правильно организовать технологический процесс на предприятиях общественного питания, улучшают условия труда, помогают соблюдать санитарные нормы и правила, утвержденные для предприятий общественного питания.

Полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия реализуются на другие предприятия через экспедицию. Крупные заготовочные предприятия, как правило, имеют несколько экспедиций: экспедиция, реализующая полуфабрикаты (из овощей, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов); экспедиция, реализующая кулинарную продукцию (при кулинарном цехе); экспедиция при кондитерском цехе. Экспедиция размещается вблизи заготовочных, кулинарного и кондитерского цехов. Состав и площади помещений экспедиции зависят от мощности предприятий и ассортимента выпускаемой продукции. В состав экспедиции входят следующие помещения: стол приема заказов, охлаждаемые камеры для кратковременного хранения овощных, рыбных, мясных полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, кладовые кондитерских изделий, помещение приема и разборки транспортной тары, моечная тары для полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, помещения для хранения тары, комната экспедитора.

Моечная кухонной посуды предназначена для мытья наплитной посуды (котлов, кастрюль, противней и др.), кухонного и раздаточного инвентаря, инструментов. Помещение моечной должно иметь удобную связь с производственными цехами (холодным, горячим). В помещении моечной устанавливают подтоварники для использованной посуды, стеллажи для чистой посуды и инвентаря, моечные ванны с тремя отделениями — для замачивания, мытья и дезинфекции использованной посуды и ее ополаскивания.

Для очистки посуды от остатков пищи используют деревянные лопатки, металлические щетки, скребки. Моют посуду травяными щетками, применяя моющие средства. После обработки инвентарь, кухонную посуду и внутрицеховую тару просушивают и хранят в специально выделенном месте на стеллажах на высоте не менее 0,5—0,7 м от пола. Удобное хранение кухонной посуды и инвентаря облегчает работу поваров и сокращает время, затрачиваемое на подбор посуды и инвентаря для той или иной производственной операции.

На предприятиях общественного питания хлебобулочные изделия реализуют через раздаточную и буфеты. Для хранения, нарезки и отпуска хлеба и хлебобулочных изделий на крупных и средних предприятиях предусматривается специальное помещение — хлеборезка, которая должна иметь удобную связь с торговым залом, раздаточной, буфетом и располагаться вдали от моечных.

В помещении необходимо поддерживать температуру воздуха не более 18 °С и относительную влажность до 70 %. В ресторанах с обслуживанием официантами хлеборезку размещают вблизи торгового зала.

На небольших предприятиях около раздаточной выделяется небольшой участок для нарезки хлеба и его реализации. В помещении хлеборезки устанавливают два производственных стола, шкаф для хранения суточного запаса хлеба и стеллаж для лотков с нарезанным хлебом. На одном из столов размещают машину для нарезки хлеба МХР-200.

Рабочее место резчика хлеба обеспечивается весами для контроля за выходом порций хлеба, разделочными досками, при отсутствии машины — хлебными ножами, лотками, щипцами, вилками для хлеба, а также щетками для уборки столов.

Хлеб нарезают по мере потребности в количестве, необходимом для реализации в течение 1 ч.

Техническое обслуживание имеет целью обеспечение технической готовности и бесперебойной работы торгово-технологического, холодильного, подъемно-транспортного и прочего оборудования в течение всего периода эксплуатации. Для избежания аварийного выхода из строя оборудования на предприятиях должен быть внедрен метод комплексного технического обслуживания. Комплексный метод технического обслуживания предусматривает профилактический осмотр оборудования один раз в месяц; средний и капитальный ремонты; межремонтное обслуживание оборудования, т. е. устранение неполадок, возникающих при эксплуатации оборудования.

В штате средних и крупных предприятий могут быть слесари, электрики, которые обеспечивают нормальное техническое состояние электрических и санитарно-технических коммуникаций к оборудованию.

Профилактические осмотры и планово-предупредительные ремонты выполняются ремонтно-монтажными комбинатами на договорных условиях с предприятиями общественного питания. Договор заключается сроком на один год, в нем указывается номенклатура и количество оборудования, подлежащего комплексному обслуживанию, сроки (график) проведения осмотров, ремонтов — малого, среднего и капитального, сроки устранения технических неполадок оборудования, которые могут возникнуть между плановыми видами работ.

В договоре также указываются обязанности заказчика — обеспечение подготовки объектов для выполнения работ, своевременное перечисление финансовых средств, обеспечение правильной эксплуатации оборудования (повседневный уход, очистка, промывка, оттаивание «снеговой шубы» испарителей холодильных установок и т. д.). Эти работы выполняются работниками предприятия, непосредственно эксплуатирующими данное оборудование. В целях повышения ответственности за его состояние, увеличения срока службы и обеспечения безаварийной эксплуатации приказом директора предприятия оборудование закрепляется за определенными работниками, проводится их инструктаж по правилам эксплуатации, периодически осуществляется сдача технического минимума.

Текущий ремонт оборудования производится на предприятии общественного питания, а капитальный — на ремонтно-монтажном комбинате.

Санитарное обслуживание производства включает: контроль правильности технологического процесса, соблюдения рецептур, качества поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции (осуществляется санитарно-пищевыми и технологическими лабораториями); обучение работников санитарному минимуму (по особым программам); выполнение работниками санитарных правил, профилактические медицинские и лабораторные обследования работников; ежедневную и генеральную уборку помещений.

Профилактические мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации осуществляют санитарно-эпидемиологические станции на основе соответствующих договоров. В договоре указывается объем работ и профилактических мероприятий, проводимых санитарно-эпидемиологической станцией (СЭС) на предприятии, и сроки их выполнения. Календарные графики проведения работ составляются СЭС и согласовываются с заказчиком.

Генеральная уборка помещений производится силами предприятия не реже одного раза в неделю. Предприятие должно закрываться одни раз в месяц на санитарный день. Для уборки помещений и мытья полов применяются специальные машины: вакуумные подметально-пылесосные; полотерно-поломоечные и полотерные, пневматические машины для мытья окон; для удаления пыли со светильников используются различные приспособления.

Бытовое обслуживание производства включает создание благоприятных условий для работников, обеспечивающих соблюдение персоналом правил личной гигиены, хранение санитарной одежды, переодевание и др. Бытовые помещения включают гардеробные, душевые кабины, помещения для приема пищи и для переодевания.

В зависимости от типа и мощности проектируемого предприятия студенты в данном разделе должны в первую очередь определиться с составом вспомогательных помещений, а затем описать организацию работы вспомогательных служб с указанием необходимого оборудования

Ход работы:

1.Организация работы вспомогательных служб.

2.Техническое, санитарное и бытовое обслуживания производства

Практическая работа №48

Тема 48. Организация работы вспомогательных служб. Техническое, санитарное и бытовое обслуживания производства.

Цель работы: изучить организациюработы вспомогательных служб; техническое, санитарное и бытовое обслуживания производства.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

К вспомогательным производственным помещениям относят экспедицию, моечную кухонной посуды, хлеборезку, а также помещения, предназначенные для технического, санитарного и бытового обслуживания производства. Вспомогательные производственные помещения помогают правильно организовать технологический процесс на предприятиях общественного питания, улучшают условия труда, помогают соблюдать санитарные нормы и правила, утвержденные для предприятий общественного питания.

Полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия реализуются на другие предприятия через экспедицию. Крупные заготовочные предприятия, как правило, имеют несколько экспедиций: экспедиция, реализующая полуфабрикаты (из овощей, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов); экспедиция, реализующая кулинарную продукцию (при кулинарном цехе); экспедиция при кондитерском цехе. Экспедиция размещается вблизи заготовочных, кулинарного и кондитерского цехов. Состав и площади помещений экспедиции зависят от мощности предприятий и ассортимента выпускаемой продукции. В состав экспедиции входят следующие помещения: стол приема заказов, охлаждаемые камеры для кратковременного хранения овощных, рыбных, мясных полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, кладовые кондитерских изделий, помещение приема и разборки транспортной тары, моечная тары для полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, помещения для хранения тары, комната экспедитора.

Моечная кухонной посуды предназначена для мытья наплитной посуды (котлов, кастрюль, противней и др.), кухонного и раздаточного инвентаря, инструментов. Помещение моечной должно иметь удобную связь с производственными цехами (холодным, горячим). В помещении моечной устанавливают подтоварники для использованной посуды, стеллажи для чистой посуды и инвентаря, моечные ванны с тремя отделениями — для замачивания, мытья и дезинфекции использованной посуды и ее ополаскивания.

Для очистки посуды от остатков пищи используют деревянные лопатки, металлические щетки, скребки. Моют посуду травяными щетками, применяя моющие средства. После обработки инвентарь, кухонную посуду и внутрицеховую тару просушивают и хранят в специально выделенном месте на стеллажах на высоте не менее 0,5—0,7 м от пола. Удобное хранение кухонной посуды и инвентаря облегчает работу поваров и сокращает время, затрачиваемое на подбор посуды и инвентаря для той или иной производственной операции.

На предприятиях общественного питания хлебобулочные изделия реализуют через раздаточную и буфеты. Для хранения, нарезки и отпуска хлеба и хлебобулочных изделий

на крупных и средних предприятиях предусматривается специальное помещение — хлеборезка, которая должна иметь удобную связь с торговым залом, раздаточной, буфетом и располагаться вдали от моечных.

> В помещении необходимо поддерживать температуру воздуха не более 18 °С и относительную влажность до 70 %. В ресторанах с обслуживанием официантами хлеборезку размещают вблизи торгового зала.

На небольших предприятиях около раздаточной выделяется небольшой участок для нарезки хлеба и его реализации. В помещении хлеборезки устанавливают два производственных стола, шкаф для хранения суточного запаса хлеба и стеллаж для лотков с нарезанным хлебом. На одном из столов размещают машину для нарезки хлеба МХР-200.

Рабочее место резчика хлеба обеспечивается весами для контроля за выходом порций хлеба, разделочными досками, при отсутствии машины — хлебными ножами, лотками, щипцами, вилками для хлеба, а также щетками для уборки столов.

Хлеб нарезают по мере потребности в количестве, необходимом для реализации в течение 1 ч.

Техническое обслуживание имеет целью обеспечение технической готовности и бесперебойной работы торгово-технологического, холодильного, подъемно-транспортного и прочего оборудования в течение всего периода эксплуатации. Для избежания аварийного выхода из строя оборудования на предприятиях должен быть внедрен метод комплексного технического обслуживания. Комплексный метод технического обслуживания предусматривает профилактический осмотр оборудования один раз в месяц; средний и капитальный ремонты; межремонтное обслуживание оборудования, т. е. устранение неполадок, возникающих при эксплуатации оборудования.

В штате средних и крупных предприятий могут быть слесари, электрики, которые обеспечивают нормальное техническое состояние электрических и санитарно-технических коммуникаций к оборудованию.

Профилактические осмотры и планово-предупредительные ремонты выполняются ремонтно-монтажными комбинатами на договорных условиях с предприятиями общественного питания. Договор заключается сроком на один год, в нем указывается номенклатура и количество оборудования, подлежащего комплексному обслуживанию, сроки (график) проведения осмотров, ремонтов — малого, среднего и капитального, сроки устранения технических неполадок оборудования, которые могут возникнуть между плановыми видами работ.

В договоре также указываются обязанности заказчика — обеспечение подготовки объектов для выполнения работ, своевременное перечисление финансовых средств, обеспечение правильной эксплуатации оборудования (повседневный уход, очистка, промывка, оттаивание «снеговой шубы» испарителей холодильных установок и т. д.). Эти работы выполняются работниками предприятия, непосредственно эксплуатирующими данное оборудование. В целях повышения ответственности за его состояние, увеличения

срока службы и обеспечения безаварийной эксплуатации приказом директора предприятия оборудование закрепляется за определенными работниками, проводится их инструктаж по правилам эксплуатации, периодически осуществляется сдача технического минимума.

Текущий ремонт оборудования производится на предприятии общественного питания, а капитальный — на ремонтно-монтажном комбинате.

Санитарное обслуживание производства включает: контроль правильности технологического процесса, соблюдения рецептур, качества поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции (осуществляется санитарно-пищевыми и технологическими лабораториями); обучение работников санитарному минимуму (по особым программам); выполнение работниками санитарных правил, профилактические медицинские и лабораторные обследования работников; ежедневную и генеральную уборку помещений.
Профилактические мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации осуществляют санитарно-эпидемиологические станции на основе соответствующих договоров. В договоре указывается объем работ и профилактических мероприятий, проводимых санитарно-эпидемиологической станцией (СЭС) на предприятии, и сроки их выполнения. Календарные графики проведения работ составляются СЭС и согласовываются с заказчиком.

Генеральная уборка помещений производится силами предприятия не реже одного раза в неделю. Предприятие должно закрываться одни раз в месяц на санитарный день. Для уборки помещений и мытья полов применяются специальные машины: вакуумные подметально-пылесосные; полотерно-поломоечные и полотерные, пневматические машины для мытья окон; для удаления пыли со светильников используются различные приспособления.
Бытовое обслуживание производства включает создание благоприятных условий для работников, обеспечивающих соблюдение персоналом правил личной гигиены, хранение санитарной одежды, переодевание и др. Бытовые помещения включают гардеробные, душевые кабины, помещения для приема пищи и для переодевания.

> В зависимости от типа и мощности проектируемого предприятия студенты в данном разделе должны в первую очередь определиться с составом вспомогательных помещений, а затем описать организацию работы вспомогательных служб с указанием необходимого оборудования.

Ход работы:
1. Организация работы вспомогательных служб.
2.Техническое, санитарное и бытовое обслуживания производства.:

Практическая работа №49-50

Тема 49. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.
Цель работы: изучитьоперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:
У каждого предприятия общественного питания должен быть утвержден план товарооборота на месяц, на основании этого плана составляется производственная программа на день.
В ресторанах, где ассортимент блюд очень большой, в меню в основном включаются заказные порционные блюда, поэтому заранее планировать количество выпущенных блюд трудно, но, учитывая прошедший опыт, и в ресторане можно планировать выпуск количества полуфабрикатов (при обработке мяса, птицы, рыбы) и сколько необходимо получить продуктов на день из складских помещений.
В предприятиях общественного питания с определенным контингентом потребителей (столовые при производственных предприятиях, учебных заведениях, детских учреждениях, домах отдыха и т.д.) можно более четко планировать работу производства на каждый день.
Оперативное планирование работы производства включает в себя следующие элементы:
- составление планового меню на неделю, декаду (цикличное меню), на его основе разработку плана-меню, отражающего дневную производственную программу предприятия; составление и утверждение меню;
- расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом меню, и составление требования на сырье;
- оформление требования накладной на отпуск продуктов из кладовой на производстве и получение сырья;
- распределение сырья между цехами и определение заданий поварам в соответствии с планом-меню.
Первым этапом оперативного планирования является составление планового меню. Наличие планового меню дает возможность обеспечить разнообразие блюд по дням недели, избежать повторений одних и тех же блюд, обеспечить четкую организацию снабжения производства сырьем и полуфабрикатами, своевременно направляя заявки на оптовые базы, промышленные предприятия, правильно организовать технологический процесс приготовления пищи и труд работников производства. В плановом меню указывается ассортимент и количество блюд каждого наименования, которые могут быть приготовлены на данном предприятии по дням недели или декады. При составлении планового меню учитываются квалификация поваров, потребительский спрос, возможности снабжения сырьем и сезонность сырья, техническое оснащение предприятия.
Вторым и основным этапом оперативного планирования является составление плана-меню. План-меню составляется заведующим производством накануне планируемого дня (не позднее 15 ч) и утверждается директором предприятия.
В нем приводятся наименования, номера рецептур и количество блюд с указанием сроков приготовления их отдельными партиями с учетом потребительского спроса.

К основным факторам, которые необходимо учитывать при составлении меню, относятся: примерный ассортимент выпускаемой продукции, рекомендованный для предприятий общественного питания, в зависимости от его типа и вида предоставляемого рациона, наличие сырья и его сезонность.

Примерный ассортимент блюд (ассортиментный минимум) - это определенное количество наименований холодных блюд, горячих блюд, напитков, характерных для различных предприятий общественного питания (ресторанов, столовых, кафе и т.д.).

При составлении плана-меню необходимо учитывать наличие сырья в кладовых и его сезонность. Блюда и закуски, включаемые в меню, должны быть разнообразными как по видам сырья, так и по способам тепловой обработки (вареные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные); учитываются также квалификационный состав работников, мощность производства и оснащенность его торгово-технологическим оборудованием, а также трудоемкость блюд, т.е. затраты времени на приготовление единицы продукции.

Утверждая план-меню, директор и заведующий производством несут ответственность за то, чтобы блюда, включаемые в меню, были в продаже в течение всего дня торговли предприятия.

На предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд оперативное планирование начинается с составления плана-меню на один день в соответствии с товарооборотом.

Ход работы:изучить оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.

1. Ассортимент выпускаемой продукции.
2. Техническая оснащенность предприятия.
3. Объем полуфабрикатов.
4. Расчеты выхода овощных полуфабрикатов.
5. Расчеты выхода мясных полуфабрикатов.

Практическая работа №51

Тема 50.Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.

Цель работы: изучить оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

Ход работы:изучить оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.

Практическая работа №52

Тема 51. Виды меню, их характеристика.

Цель работы:изучить виды меню, их характеристика.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

Характеристика меню различных видов, требования к их составлению и оформлению.

Слово «меню» происходит от франц. menu и означает расписание блюд и напитков на завтрак, обед и ужин, а также рационы (трехразового питания), составленные в столовых и ресторанах, перечисление блюд для приемов и другого вида обслуживания (определение «меню» — бланк, карта, лист бумаги, где печатаются или пишутся названия блюд).

Меню представляет собой перечень всевозможных блюд, закусок, кулинарных изделий и напитков, предлагаемых посетителям на данный день. Меню составляют с учетом ассортиментного минимума и программы работы предприятия. Каждое предприятие самостоятельно определяет ассортиментный минимум в соответствии со специализацией, имеющимся сырьем, сезоном года.

В международной практике принято различать следующие виды меню:

-а-лякарт (a lacarte) — используется в очень дорогих ресторанах с указанием индивидуальной цены на каждое порционное блюдо;

-табльдот (tabled'hote) — предлагает выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам, что особенно удобно в условиях проживания в гостинице;

-дюжур (dujour) — меню дежурных (дневных) блюд;

-туристское меню — формируется специально для туристов с акцентом на невысокую цену блюд.

Требования:

предельная ясность для посетителя формулировок (исключаются сокращения в названиях блюд, напитков, кондитерских изделий): он должен точно знать, что ему предлагают, в каком объеме, по какой стоимости;

каждое фирменное блюдо или напиток должны иметь конкретное название (красивое, лаконичное), тогда его будет удобнее заказывать (например, вместо словосочетания «тарталетки с макаронами, трюфелями и пюре из гусиной печени» лучше указать историческое название этого блюда — «Медичи»).

Требования к оформлению меню состоят прежде всего в том, что оно должно служить эффективным средством рекламы, отражать специфику предприятия. Украшают меню эмблемы, символизирующие специфику ресторана, кафе, столовой, бара. Меню должно быть отпечатано четким, ясным, удобочитаемым шрифтом, на хорошей бумаге. Необходимо правильно подобрать размер и тип шрифта, пробелы между буквами и словами. Это связано с тем, что человек неодинаково воспринимает зрительную информацию. Так, наибольшее внимание привлекают текст и изображение в правой верхней части раскрытого меню. Поэтому там должна размещаться информация о фирменных блюдах, закусках, напитках. В левой нижней части лучше поместить яркий рисунок, историческую справку о том или ином блюде, чтобы привлечь к нему внимание потребителя. Предприятия, обслуживающие иностранных туристов, должны иметь меню на иностранных языках (английском, немецком, французском).

Меню ресторанов класса люкс должно содержать не менее 15 наименований холодных закусок, 3 — горячих, 5 — супов, 30 — вторых горячих блюд, 6 — сладких блюд. Все блюда в меню перечисляют в последовательности, соответствующей порядку приема пищи. Фирменные и порционные блюда в общем меню выделяются в особый раздел. Блюда и закуски, включенные в меню, должны быть в наличии в течение всего дня работы ресторана или в течение времени, указанного в меню для завтрака, обеда или ужина.

Следует также иметь в виду, что предприятия питания в дневное время могут посещать клиенты с детьми. Поэтому в меню должны быть предусмотрены блюда в размере полупорций или специальные блюда для детей.

При составлении меню должно быть достигнуто разнообразие закусок, блюд, кулинарных изделий как по видам сырья (рыбные, мясные, из птицы, дичи, овощные), так и по способам кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные), а также правильное сочетание гарнира с основным продуктом. Следующий фактор, учитываемый при составлении меню, — сезонность потребления.

В зависимости от назначения применяются несколько видов меню: со свободным выбором блюд; заказных блюд дневного рациона; комплексных обедов (завтраков, ужинов); дежурных блюд и закусок; банкетов; для специальных видов обслуживания (например, свадебное или новогоднее); диетического питания.

В правой верхней части раскрытого меню, как правило, дают информацию о часах работы предприятия. Положительный эффект на посетителей производит краткая кулинарная характеристика фирменных блюд, закусок, напитков, а также соответствующие рисунки или фотографии этих блюд.

Ход работы:Характеристика меню различных видов, требования к их составлению и оформлению.

1. Меню со свободным выбором блюд.
2. Меню комплексных обедов.
3. Меню дневного рациона.
4. Меню диетического питания.
5. Меню детского питания.
6. Банкетное меню.

Практическая работа №53

Тема 52. Расчет сырья и составление заданий бригадирам поваров.

Цель работы:изучить расчеты сырья и составление заданий бригадирам поваров.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров

Расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд, производится на основании плана-меню и сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Кроме этого делается расчет сырья для производства мучных кондитерских и кулинарных изделий, реализуемых через магазин кулинарии, затем составляется сводная таблица расчета сырья.

На основании этих расчетов составляется требование-накладная (требования в кладовую) в одном экземпляре с учетом потребности в сырье на предстоящий день. На основании требований в кладовую выписывается накладная на отпуск товара для получения продуктов из кладовой. Затем заведующий производством дает задания бригадирам цехов или поварам по выполнению производственной программы на следующий день и отпускает им продукты.

В задании указываются наименования блюд и их количество, график выпуска партий, т.е. количество блюд каждого вида, которые должны быть выпущены к определенному времени с учетом реализации блюд на раздаче.

Работникам овощного цеха предприятия с полным производственным циклом дается заказ на выпуск полуфабрикатов. Количество сырья, необходимое для выполнения задания (Q брутто), рассчитывается из заданной массы Q нетто с учетом процента отходов при обработке сырья в зависимости от сезона:

Если предприятие общественного питания начинает работу в 7-8 ч утра, то полуфабрикаты заготавливаются вечером текущего дня. Если предприятие начинает работу поздно, в 11-12 ч, то повара приступают к своим обязанностям за 2-3 ч до открытия торгового зала.

Задание по приготовлению блюд и кулинарных изделий является дневным планом работы каждой бригады поваров. На основании полученного задания бригадир или старший повар осуществляет расстановку поваров по участкам работы и организует контроль за ходом производственного задания.

В конце рабочего дня повара отчитываются перед бригадиром или непосредственно перед заведующим производством о количестве выпущенных полуфабрикатов или готовых блюд согласно полученному заданию и фактической реализации блюд. Материально ответственные лица ведут оперативный учет движения сырья и готовой продукции и следят за расходом продуктов, обеспечивают соблюдение норм вложения сырья.

4. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания

К нормативной документации, которая используется на предприятиях общественного питания относятся: сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, технико-технологические карты (ТТК), отраслевые стандарты (ОСТ), стандарты предприятий (СТП), технические условия (ТУ) и технологические инструкции (ТИ) на продукцию, вырабатываемую промышленными и заготовочными предприятиями для снабжения других предприятий.

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания.

В диетических столовых и отделениях применяется «Сборник рецептур блюд и диетического питания для предприятий общественного питания».

В сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюда, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

Сборником рецептур руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готовых блюд, технико-технологических и технологических карт.

Технологические карты. Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов. Один из них – соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Последние составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании сборника рецептур, применяемого на данном предприятии.

В технологических картах указываются: наименования блюд, номера и варианты рецептур, нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также даются расчеты на определенное количество порций или изделий, приготовляемых в котлах определенной емкости, указывается выход блюд.

В картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюд и их оформления, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюд, коэффициенты трудоемкости блюд. Коэффициенты трудоемкости учитывают затраты труда повара на приготовление данных блюд. Технологические карты на гарниры ко вторым блюдам составляются отдельно.

Карты составляются по установленной форме на плотном картоне, подписываются директором, заведующим производством и калькулятором и хранятся в картотеке заведующего производством.

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые фирменные блюда и кулинарные изделия – те, которые вырабатывают и реализуют только на данном предприятии .

ТТК включают следующие разделы:

1. Наименование изделия и области применения ТТК.
2. Перечень сырья для изготовления блюда (изделия).
3. Требования к качеству сырья и его соответствие нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ).
4. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
5. Описание технологического процесса, приводят используемые пищевые добавки, красители и др.
6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению (в соответствии с ГОСТ 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»).
7. Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические показатели блюда (вкус, запах, цвет, консистенция), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда.
8. Показатели пищевого состава и энергетической ценности.

Каждая технико-технологическая карта получает порядковый номер и хранится в картотеке предприятия. Подписывает ТТК ответственный разработчик.

Отраслевые стандарты (ОСТ) являются основным нормативным документом, регламентирующим производство полуфабрикатов и кулинарных изделий. ОСТы разрабатываются и утверждаются министерствами мясной и молочной промышленности, пищевой промышленности, рыбного хозяйства, вырабатывающими продукцию для общественного питания.

Технические условия (ТУ) разрабатываются научно-исследовательским институтом общественного питания, который является базовой организацией по стандартизации

продукции общественного питания. Техническое условие – это основной регламентирующий документ, определяющий производство полуфабрикатов только на предприятиях общественного питания. ОСТы и ТУ содержат требования к качеству сырья и полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.
Технологические инструкции (ТИ) вводятся одновременно со стандартами (техническими условиями).
Они являются основными технологическими документами, определяющими: ассортимент вырабатываемых полуфабрикатов; требования к качеству и нормы расхода сырья; порядок проведения технологических процессов; требования к упаковке и маркировке; условия и сроки хранения и транспортирования.
Стандарты предприятий (СТП) разрабатывают на кулинарные изделия с нетрадиционными способами холодной и тепловой обработки, на новые процессы.
Проект СТП согласовывают с территориальными органами Роспотребнадзора. Утверждаются СТП на срок определяемый руководителем предприятия.
Технологический процесс, изложенный в СТП, должен обеспечить показатели и требования безопосности, установленные государственными актами. СТП не может нарушать ГОСТы.
Структурные элементы СТП:
- титульный лист;
- наименование;
- содержание;
- технологический процесс приготовления;
- оформление, подача, реализация, хранение;
- транспортировка (для блюд и изделий);

- методы испытаний;
- требования охраны окружающей среды;
- информация о пищевой и энергетической ценности.

Ход работы:Расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд, производится на основании плана-меню и сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

1. Оперативный контроль работы производства.
2. Расчет количества сырья и продуктов.
3. Наименование блюд и количество.
4. График работы поваров.

Практическая работа №54
Тема 53. Технологические документы на продукцию общественного питания.
Цель работы: изучить технологические документы на продукцию общественного питания.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:
Для того чтобы изготавливать продукцию общественного питания, недостаточно оборудования, набора продуктов и умелых рук повара. Необходимо строгое соблюдение

нормативной и технической документации. Что это за документация? В каких случаях предприятия могут руководствоваться сборниками рецептур, а в каких придется разработать ТТК? Когда потребуются технологические инструкции? Какие требования предъявляются к продукции общественного питания, реализуемой через розничную торговую сеть? Способны ли технические документы выступать объектами интеллектуальных прав? Как учитываются расходы на создание или приобретение технической документации?

Техническая документация на предприятии общественного питания

Чтобы разобраться, какая техническая документация должна на сегодняшний день быть у предприятия общественного питания, какими нормативными актами следует руководствоваться, а какими - нет, обратимся к истории. В период с 01.07.1995 до 01.01.2009 действовал ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия" <1>. Согласно п. 5.1 этого стандарта кулинарная продукция должна была соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания.

В ГОСТе Р 50763-2015 приводятся определения:

технологической инструкции по производству (или доставке) продукции общественного питания (ТИ) - это технический документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке (п. 3.17);

сборника рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания - это технический документ, определяющий нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, изделий, содержащий требования к технологическим процессам приготовления продукции общественного питания (п. 3.16);

технико-технологической карты на продукцию общественного питания (ТТК) - это технический документ, разрабатываемый на фирменные и новые блюда, кулинарные, булочные и мучные кондитерские изделия, вырабатываемые и реализуемые на конкретном предприятии общественного питания, устанавливающий требования к качеству сырья, нормы закладки сырья (рецептуры) и нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд (изделий), требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания (п. 3.18);

технологической карты на продукцию общественного питания (ТК) - это технический документ, составленный на основании сборника рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий или технико-технологической карты и содержащий нормы закладки сырья (рецептуры), нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий и описание технологического процесса изготовления (п. 3.19).

К сведению. Предприятиям общественного питания подойдут не любые сборники рецептур, а только официально изданные на территории РФ, в том числе национальных кухонь.

ТК согласно названному стандарту - документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия). ТК переоформляют при внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции. Рекомендуемая форма ТК приведена в Приложении А к стандарту. ТК подписываются заведующим производством (его заместителем, шеф-поваром или старшим поваром) и калькулятором, технологом (при наличии) и хранятся в картотеке заведующего производством.

ТИ - документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке. ТИ разрабатывают для конкретного вида или группы однородной продукции общественного питания. ТИ может быть самостоятельным документом или разрабатываться в качестве приложения к ГОСТу Р, СТО и ТУ.. Изменения к ТИ оформляют в виде отдельного документа - Изменение технологической инструкции изготовителя (ИТИ). ТИ утверждаются руководителем организации (или его заместителем).

Ход работы:соблюдение нормативной и технической документации.

Техническая документация на предприятии общественного питания

1. В каких случаях предприятия могут руководствоваться сборниками рецептур, а в каких придется разработать ТТК?
2. Когда потребуются технологические инструкции?
3. Какие требования предъявляются к продукции общественного питания, реализуемой через розничную торговую сеть?
4. Способны ли технические документы выступать объектами интеллектуальных прав? 5.
5. Как учитываются расходы на создание или приобретение технической документации?

Практическая работа №55

Тема 54. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.

Цель работы:изучить и уметь работать с сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД является основным нормативным документом для определения потребности и расхода сырья, выхода готовых блюд и изделий.

Нормы вложений на большую часть продукции в рецептурах даны в граммах. Исключения составляют яйца, на которые нормы даны в штуках и граммах. Ряд продуктов, таких как, мясо, птица, рыба и др. подвергаются первичной и тепловой обработке.для них в рецептурах дается две или три нормы в соответствии с различной стадии обработки.

В графе брутто указана масса необработанных продуктов.

В графе нетто указывается масса обработанных продуктов.

В строке масса п/ф указывается общая масса основных и дополнительных продуктов, израсходованных на его изготовление (печень, рыба, мясо, масса фарша для изготовления котлет и биточков).
Для ряда продуктов, прошедших тепловую обработку, в отдельной строке указывают выход (масса отварного мяса).
Некоторые продукты (маргарин, майонез) не подвергаются холодной обработки, поэтому масса брутто и нетто у них совпадают.
В конце рецептуры указывается также выход блюда или изделия в целом. На некоторые холодные закуски и на вторые блюда нормы вложения продуктов установлены на выходной порции. На первые блюда, гарниры, соусы, фарши, тесто и др. изделия нормы вложения установлены на 1000 грамм выхода.
Для выпеченных и кондитерских изделий нормы даются на 100 штук или на 10 кг выхода.
Нормы вложения продуктов в рецептурах установлены в 2 или 3 вариантах:
По первому варианту предусмотрены повышенные нормы мяса,
рыбы и др. дорогостоящих продуктов.
По второму и третьему варианту увеличивается норма
вложения недорогих продуктов, таких как овощи.
При отсутствии на предприятии отдельных не основных продуктов, предусмотренных в рецептуре, допускается их замена. Пользуются таблицей «нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд». Количество заменяющий продуктов определяют так: норму брутто по рецептуре умножают на изготовляемое количество порций ил килограммов и на эквивалентную массу.
Если нормы даны на выход одной порции, то при определении потребного количества продуктов норму умножают на изготовляемое количество порций.
Если рецептура дана на 1000 грамм выхода, а отпускаться изделие будет порциями, то потребное количество определяют: устанавливается выход одной порции, определяется масса готового изделия кг, которое следует приготовить.выход одной порции умножают на количество запланированных порций.
Для этого норма вложения, указанная в рецептуре на 1000 г выхода, умножается на количество килограммов готового изделия
Ход работы:изучить и уметь работать с сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

1. Рецептуры, технология приготовления блюд, нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции.
2. Нормы вложения продуктов.

Практическая работа №56
Тема 55. Технологические карты.
Цель работы: изучить технологический процесс приготовления блюд.Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:
Разработка технологических документов на продукцию общественного питания. Технологические карты блюд.

На технологические документы общественного питания разработан ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Согласно этого документа:
Технологическая карта на продукцию общественного питания - документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).
Технико-технологическая карта (ТТК) - документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания. ТТК разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготовляемую на предприятии общественного питания.

Ход работы:

1. Наименование блюда, номер и вариант, нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию, расчет на определенное количество порций или изделий.
2. Технологический процесс приготовления блюда.
3. Качественная оценка готового блюда.

Практическая работа №57
Тема 56. Технико-технологическая карта.
Цель работы: изучить требования к оформлению, подаче, реализации блюд.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:
Порядок разработки, оформления и утверждения технико-технологических карт на блюда (изделия)
Технико-технологические карты (ТТК) разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии (на продукцию, поставляемую другими предприятиями ТТК не действуют).
Утверждаются технико-технологические карты руководителем предприятия.
Срок действия технико-технологических карт определяется предприятием.
Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, содержащаяся в технико-технологических картах должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.
Технико-технологическая карта включает в себя:
наименование изделия и область применения технико-технологической карты;
перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия);
требования к качеству сырья;
нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия;
описание технологического процесса приготовления;
требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;

показатели качества и безопасности;
показатели пищевого состава и энергетической ценности.
Продолжение приложения К
В разделе «Наименование блюда. Область применения» указывается точное название блюда (изделия), которое не подлежит изменению без утверждения. В этом же разделе конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).
В разделе «Перечень сырья» указываются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда (изделия), с указанием нормативной документации, в соответствии с которой они произведены (ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия).
В разделе «Требования к качеству сырья» в обязательном порядке делается запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, ОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.
В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции. В данном разделе должны быть указаны основные характеристики сырья и полуфабрикатов: кондиция, термическое состояние, степень обработанности.

В разделе «Технологический процесс» содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.
В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования к порядку реализация кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортирования в соответствии с ГОСТом Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», Санитарными правилами для предприятий и Условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов.
Продолжение приложения К
В разделе «Показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция, а также физико-химические и микробиологические показатели влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с приложениями к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
В Разделе «Пищевая и энергетическая ценность» указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия), которые определяются по таблицам справочника «Химический состав российских пищевых продуктов».
Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, хранится в картотеке предприятия.
Подписывает технико-технологическую карту ответственный разработчик.
Ход работы:

1. Наименование изделия и области применения ТТК.
2. Перечень сырья. Требования к качеству сырья. Нормы закладки сырья. Нормы выхода.
3. Описание технологического процесса.
4. Требования к оформлению, подаче, реализации, хранению.
5. Показатели качества и безопасности.
6. Показатели пищевого состава и энергетической ценности

Практическая работа №58

Тема 57.Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия.

Цель работы: изучить отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

К нормативно-технологической документации, которой пользуются предприятия общественного питания, относятся также: отраслевые стандарты (ОСТ), стандарты предприятий (СТП), технические условия (ТУ) и технологические инструкции (ТИ) на продукцию, вырабатываемую промышленными и заготовочными предприятиями для снабжения других предприятий.

Отраслевые стандарты (ОСТы) являются основным нормативным документом, регламентирующим производство полуфабрикатов и кулинарных изделий. ОСТы разрабатываются и утверждаются министерствами мясной и молочной промышленности, пищевой промышленности, рыбного хозяйства, вырабатывающими продукцию для общественного питания.

Технические условия (ТУ) разрабатываются научно-исследовательским институтом общественного питания, который является базовой организацией по стандартизации продукции общественного питания. Техническое условие - это основной регламентирующий документ, определяющий производство полуфабрикатов только на предприятиях общественного питания. ОСТы и ТУ содержат требования к качеству сырья и полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.

Технологические инструкции (ТИ) вводятся одновременно со стандартами (техническими условиями).

Они являются основными технологическими документами, определяющими: ассортимент вырабатываемых полуфабрикатов; требования к качеству и нормы расхода сырья; порядок проведения технологических процессов; требования к упаковке и маркировке; условия и сроки хранения и транспортирования.

В картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформление, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюда, коэффициенты трудоемкости блюда. Технологические карты составляются по установленной форме, подписываются директором, заведующим производством и калькулятором и хранятся в картотеке заведующего производством.

К нормативно-технологической документации, которой пользуются предприятия общественного питания, относятся также: отраслевые стандарты (ОСТ), стандарты предприятий (СТП), технические условия (ТУ) и технологические инструкции (ТИ) на продукцию, вырабатываемую промышленными и заготовочными предприятиями для снабжения других предприятий.

Отраслевые стандарты (ОСТ) являются основным нормативным документом, регламентирующим производство полуфабрикатов и кулинарных изделий..

Технические условия (ТУ) разрабатываются научно-исследовательским институтом общественного питания, который является базовой организацией по стандартизации продукции общественного питания.

Технологические инструкции (ТИ) вводятся одновременно со стандартами (техническими условиями). Они являются основными технологическими документами, определяющими: ассортимент вырабатываемых полуфабрикатов; требования к качеству и нормы расхода сырья; порядок проведения технологических процессов; требования к упаковке и маркировке; условия и сроки хранения и транспортирования.

Стандарты предприятий (СТП) разрабатывают на кулинарные изделия с нетрадиционными способами холодной и тепловой обработки, на новые процессы.

Ход работы:

Пример ТУ на полуфабрикат «Котлеты домашние»

Полуфабрикат «Котлеты домашние»

Наименование показателей Характеристика показателей

Внешний вид Форма котлет - круглая, поверхность равномерно панированная сухарной мукой, без разорванных и ломаных краев

Консистенция Однородная, фарш хорошо перемешан

Вкус и запах Свойственные доброкачественному сырью

Содержание влаги, %, не более

Содержание хлеба с учетом панировочной сухарной муки, %, не более

Содержание соли, %От 1,2 до 1,5

Практическая работа №59

Тема 62. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.

Цель работы:изучить организацию работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

Овощной цех вместе с кладовой овощей должен размещаться в едином блоке со складскими помещениями, что обеспечивает удобство разгрузки овощей при поступлении. Цех должен иметь удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, в которых завершается технологический процесс выпуска готовой продукции.

Организация рабочих мест

В соответствии с технологическим процессом в цехе могут быть организованы сл. рабочие места:
– очистке картофеля и корнеплодов, дочистки и промывания их;
– очистке лука репчатого, хрена, чеснока;
– обработке капусты свежей белокочанной, кабачков, свежей зелени и других сезонных овощей;
– нарезке овощей.
На небольших предприятиях общественного питания рабочие места по очистке лука и обработке сезонных овощей могут быть совмещены. В этом случае над производственным столом устанавливают местное вытяжное устройство.
На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов должны быть установлены моечные ванны, картофелечистка периодического действия, специальные столы из нержавеющей стали с углублениями для очищенного картофеля и двумя желобковыми отверстиями: слева – для дочищенных овощей, справа – для отходов, а также необходимый инвентарь (тара для очищенных овощей и отходов, желобковый нож и т. д.)
На рабочем месте по очистке лука, чеснока, хрена устанавливаются специальные столы с вытяжным устройством.
На рабочем месте по обработке белокочанной капусты и сезонных овощей необходимы производственные столы, моечные ванны, инвентарь (разделочные доски, лотки, ножи и т. д.).
В овощном цехе может производиться нарезка овощей. В этом случае организуется рабочее место по нарезке овощей, оборудованное производственным столом, овощерезательной машиной, необходимым инвентарем. Для нарезки зелени и лука зеленого, укропа, сельдерея, щавеля можно использовать устройство УНЗ. При ручной нарезке овощей на производственные столы укладывают разделочные доски с маркировкой «ОС», с правой стороны размещают инструменты, а с левой – сырье. Слева от работника ставят передвижную ванну с подготовленными для нарезки овощами, справа – тару для нарезанных овощей (полуфабрикатов).

Оборудование в цехе целесообразно размещать в линии, пристенно или островным способом. Пример расстановки оборудования с указанием рабочих мест приведен в приложении Г.

Организация труда работников в цехе

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает от 1 до 5 человек (в зависимости от количества обрабатываемого сырья и изготовляемых полуфабрикатов).

Режим работы овощного цеха односменный. Для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты изготавливают заранее, с учетом их сроков хранения и реализации.

Чистильщики овощей 1 и 2 разрядов выполняют все операции по обработке овощей и приготовление полуфабрикатов. Заведующий производством, согласно план-меню, составляет график отпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня и сроков хранения полуфабрикатов.
В конце рабочего дня ответственный работник цеха (или заведующий производством) составляет отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.
В данном подразделе следует представить график выхода на работу поваров овощного цеха.

Ход работы:

1. Ассортимент и количество вырабатываемых цехом полуфабрикатов.
2. Оборудование для овощного цеха.

Практическая работа №60
Тема 63. Производство полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.
Цель работы:изучить производство полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:Мясные цехи организуются на крупных заготовочных предприятиях и предприятиях средней мощности, перерабатывающих сырье для своего производства.

На крупных заготовочных предприятиях мясные цехи более механизированы, применяются транспортеры, подвесные и поточные линии и др.
Мясные полуфабрикаты вырабатываются в следующем ассортименте: крупнокусковые полуфабрикаты из говядины (толстый, тонкий край, верхний и внутренние куски заднетазовой части и др.); из свинины и баранины (корейка, окорок, лопаточная часть, грудинка и др.); кости; порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины (антрекот, бифштекс, эскалоп и др.); мелкокусковые полуфабрикаты из говядины (бефстроганов, поджарка, азу, гуляш);из баранины и свинины (шашлык, рагу и др.); из рубленого мяса (бифштекс, котлеты, шницели); перец, кабачки, фаршированные мясом и рисом.
В цехе по ходу технологического процесса организуются три линии: для обработки сырья и получения крупнокусковых полуфабрикатов, для производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов; для производства рубленых изделий.

Технологический процесс обработки мяса складывается из следующих операций: дефростация мороженого мяса, зачистка поверхности и срезание ветеринарных клейм, обмывание, обсушивание, деление на отруба, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых частей, жиловка мяса и приготовление полуфабрикатов натуральных и рубленых.

Мясные цехи на крупных заготовочных предприятиях состоят из нескольких помещений: дефростеров для размораживания мяса, моечного отделения туш, помещений для

обсушивания, обвалки, жиловки туш, для распиловки костей, приготовления полуфабрикатов, холодильных камер для кратковременного хранения полуфабрикатов.

На крупных предприятиях применяют поточные механизированные линии. Из холодильных камер замороженное мясо (туши, полутуши) по подвесному пути (монорельсам) или на тележке поступают в дефростеры, где при температуре 4 - 6 °С в течение трех суток происходит процесс медленного оттаивания. Поверхность оттаявшего мяса зачищается от загрязнений, срезаются клейма.

Затем мясо подвергается обмыванию в специальном помещении теплой водой при помощи щеток-душей. Мясо обсушивается в отдельном помещении с помощью воздуха, подаваемого вентиляторами (в течение 2 ч.). Однако целесообразнее обсушивать мясо хлопчатобумажной тканью (3 -5 мин на тушу).

Разруб туши на части производится обвальщиком в начале конвейерной линии. Эту операцию выполняют с помощью большого ножа - рубака или мясницкого топора. В целях безопасности работы для работников заготовочных предприятий предусмотрены металлические сетчатые фартуки или перчатки. Рабочие места обвальщиков, организуемые вдоль конвейерной линии с одной или с двух сторон, оснащаются производственными столами с выдвижными ящиками для инструментов (ножей, мусатов), разделочными досками, которые крепятся на столах с помощью штырей. Обвальщики используют обвалочные ножи (большой и малый).

Выделенные части (мясо, кости) по конвейеру поступают к жиловщикам, которые производят зачистку мяса от сухожилий, пленок, разборку крупнокусковых полуфабрикатов по видам. Кости полученные после обвалки мяса, отправляют на распиловку на части с помощью дисковой пилы.

После разборки крупнокускового мяса по сортам и видам жиловщики укладывают мясо или в тару, или в передвижные тележки с емкостями для доставки мяса к месту нарезки и фасовки.

В крупных цехах рабочие места по производству порционных и мелкокусковых полуфабрикатов могут организовываться на параллельных конвейерных линиях. Вдоль линии с обеих ее сторон располагают производственные столы. Для нарезки полуфабрикатов на производственном столе закрепляют штырями разделочную доску, слева от нее - лоток с мясом, справа - лоток для полуфабрикатов, средний нож поварской тройки, мусат. За разделочной доской устанавливают циферблатные весы ВНЦ-2 и функциональные емкости. Лоток с готовыми полуфабрикатами работник ставит на движущийся конвейер.

Для производства рубленых полуфабрикатов организуют несколько рабочих мест в одну технологическую линию. Рабочие места оснащают ванной для замачивания хлеба, мясорубкой производительностью 600 - 800 кг/ч, фаршемешалкой.

Несколько рабочих мест организуют для формовки полуфабрикатов на котлетоформовочных машинах типа МФК-2240 или АК-2М-40.

В небольших мясных цехах используют машины меньшей производительности, часто применяют универсальный привод ПМ-1,1 со сменными механизмами (мясорубкой, рыхлителем, фаршемешалкой). Мясо оттаивают, зачищают, срезают клеймо и обмывают в подвешенном состоянии над трапом или в ваннах с проточной водой. Затем рубят туши на части на разрубочном столе. Обвалку, жиловку мяса осуществляют на производственных стола, которое после выполненных операций используют для изготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

Организация труда. Работа мясного цеха заготовочного предприятия организуется в одну или две смены в зависимости от мощности. В крупных цехах могут организовываться отдельные бригады обвальщиков, жиловщиков, изготовителей полуфабрикатов. На обвале мяса заняты обвальщики III, IV и V разрядов. Жиловку мяса производят жиловщики I, II и III разрядов. Нарезку полуфабрикатов осуществляют работники III и IV разрядов. В мясных цехах ресторанов, столовых работают повара III и IV разрядов.

В крупных мясных цехах работники в течение рабочего дня заняты однородной работой, т. е. применяется пооперационное разделение труда. В небольших мясных цехах повар выполняет поочередно несколько операций.
Ход работы:

1.Ассортимент мясных полуфабрикатов.

3. Сроки хранения полуфабрикатов.
4. Технологический процесс обработки мяса.
5. Организация труда в цехе.

Практическая работа №61
Тема 64. Производство полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.
Цель работы:изучить производство полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:Цех по производству рыбных полуфабрикатов получает рыбу с костным и хрящевым скелетами как океаническую, так и пресноводную в виде сырья и полуфабрикатов (тушки потрошеные) из предприятий рыбной промышленности (рыбокомбинатов, рыбозаводов).

В соответствии с техническими условиями и технологическими инструкциями предусматривается изготовление следующего ассортимента полуфабрикатов из рыбы: рыба специальной разделки охлажденная и мороженая; рыба, нарезанная на порции, панированная в сухарях; котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки рыбные. Большое

значение приобретает также использование продуктов моря - ракообразных (крабов, креветок, лангустов и др.), моллюсков (устриц, мидий, кальмаров), иглокожих (трепангов, голотурий).

Рыбный цех имеет в своем составе следующие помещения для осуществления процесса производства полуфабрикатов высокой степени готовности: холодильную камеру для хранения сырья, рыбное отделение (основное производство) по обработке рыбы и изготовлению полуфабрикатов, помещение для приготовления фиксатора, моечную производственного инвентаря, охлаждаемую камеру для кратковременного хранения полуфабрикатов, кладовую тары, помещение начальника цеха.

Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом включает следующие операции: размораживание, отделение чешуи; срезание плавников, удаление голов, потрошение, промывание, фиксация в охлажденном рассоле, охлаждение полуфабриката, упаковка, маркировка, хранение и транспортировка.

В крупных цехах процессы обработки рыбы с костным скелетом осуществляются на поточных механизированных линиях. Мороженую частиковую рыбу освобождают от тары, укладывают в решетчатые контейнеры и направляют к ваннам для дефростации. Контейнеры с рыбой погружают в ванны с 3 - 5 %-ным раствором поваренной соли при температуре воды не выше 15 °С на 2 - 3 ч. Дефростация считается законченной, когда температура в толще тушки достигает -1 □С.

Креветки, мускул морского гребешка, рыбное филе (промышленной выработки), рыбу осетровых пород оттаивают на воздухе при комнатной температуре.

После дефростации рыбу выгружают в передвижные ванны. Ванны направляют к конвейерной линии обработки рыбы.

С помощью роликовой чешуеочистительной машины или скейлеров (механических рыбочисток - терок, скребков) очищают рыбу от чешуи; плавники срезают плавникорезкой типа ПР-2, которая обеспечивает чистый срез и безопасность в работе, головы удаляют при помощи головоотсекающей машины типа ГОМ или 2С-1. Для очистки используют производственные столы с бортиками и желобом для сбора отходов.

Далее рыба поступает на рыборазделочный конвейер, вдоль которого расположены рабочие места для потрошения и промыва рыбы.

Удаление внутренностей и промывание рыбы производятся вручную. Каждое рабочее место состоит из производственного стола со встроенными моечными ваннами. Рабочие места оборудуются разделочными досками, ножами поварской тройки. Потрошеную и промытую рыбу загружают в передвижные ванны и направляют к чану для фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли с температурой - 4...- 6 °С. Рыбу

подвергают фиксации в течение 5 - 10 мин. Фиксация применяется для предотвращения развития микрофлоры на поверхности тушек, сокращения потерь при хранении, транспортировке, а также для сохранения пищевой ценности рыбы.

Срок хранения (от окончания технологического процесса да реализации полуфабрикатов) не должен превышать 24 ч, в том числе на предприятии изготовителя - не более 8 ч.

Для производства полуфабрикатов из рыбы порционных, мелкокусковых и изделий из котлетной массы (котлеты, тефтели, фрикадельки рыбные) устанавливают производственные столы, на которых размещают разделочные доски, настольные весы, набор специй и приправ, лоток с панировкой, тару для полуфабрикатов. Нарезку рыбы осуществляют большим ножом поварской тройки.

Для приготовления котлетной массы из рыбы применяют универсальный привод П-II, стол для формовки котлет или котлетный автомат, ванну для замачивания хлеба.

На линии обработки рыб осетровых пород устанавливают производственные столы, ванну с подогревом для ошпаривания звеньев, моечные ванны.

Рыбу оттаивают на воздухе на стеллажах. Продолжительность оттаивания – 12 - 14 ч. В процесс обработки рыбы входит отделение головы, срезание спинных жучков, вытягивание визиги, пластование рыбы на звенья, ошпаривание, зачистка поверхности звеньев, промывание, укладка в тару, маркирование, транспортировка.

Если в цехе обрабатывают рыбу осетровых пород, то устанавливают металлический стеллаж с поддоном для размораживания; дополнительно устанавливают ванну с подогревом для ошпаривания рыбы при температуре воды 90 -95°С в течение 3-5 минут. Если таких ванн нет, используют котлы с горячей водой.

На производственном столе, где приготавливаются полуфабрикаты, должны находиться комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и настольные весы.

Хранят инструменты в специальном ящике или в выдвижных ящиках производственных столов. Тарой для полуфабрикатов служат лотки, которые размещают на стеллажах и в холодильном шкафу.

Для приготовления рыбного фарша на небольших предприятиях используют мясорубку типа МИМ или устанавливают универсальный привод со сменными механизмами (мясорубкой, фаршемешалкой и размолочной машиной). Формуют котлеты вручную или используют те же машины, что и в мясном цехе.Для хранения полуфабрикатов используют холодильные шкафы.

Организация труда. Работа рыбного цеха осуществляется в одну и две смены. На заготовочных предприятиях работу возглавляет начальник цеха или бригадир. В состав

работников цеха входят изготовители полуфабрикатов III и IV разрядов. Работники IV разряда разделывают рыбу осетровых пород.

В рыбных цехах ресторанов, столовых работают повара III и IV разрядов; возглавляет работу цеха заведующий производством или бригадир.

Ход работы:

1. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы.
2. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом.
3. Сроки хранения полуфабрикатов.
4. Организация труда в цехе.

Практическая работа №62

Тема 65. Организация работы цеха по обработке птицы и субпродуктов.

Цель работы:изучить организацию работы цеха по обработке птицы и субпродуктов.Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

Организация работы птицегольевого цеха

Централизованное производство полуфабрикатов из кур, обработку субпродуктов осуществляют птицегольевые цехи. Они перерабатывают сырье, поступающее с птицефабрик. Техническими условиями и техническими инструкциями предусматривается приготовление следующих видов полуфабрикатов из домашней птицы:

- тушки кур и цыплят;
- филе натуральное и филе панированное, окорочок куриный, индюшиный, грудинка куриная, цыплята-табака;
- бедро, голень куриные, индюшиные;
- субпродукты кур, индеек.

Кроме птицы в цехе обрабатывают субпродукты (почки, печень, языки, сердце и др.).

Технологический процесс обработки полупотрошенной птицы включает следующие операции: размораживание, опаливание, удаление головы, шейки, ножек, потрошение, мытье, формовка тушек разделанных, обработка потрохов, изготовление полуфабрикатов, охлаждение, расфасовка и упаковка, маркировка, хранение, транспортировка.

В крупных птицегольевых цехах предусматривается оборудование трех основных участков: для размораживания, для опаливания, для потрошения птицы и производства полуфабрикатов Организация производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов

Размораживают тушки в охлаждаемом помещении (дефростере) при температуре от 4 до 6°С и относительной влажности воздуха 85% в течение 10-12 ч. Для размораживания тушки укладывают на стеллажи в один ряд так, чтобы они не соприкасались между собой.

После дефростации стеллажи с птицей выкатывают в помещение для опаливания. Опаливают птицу в опалочных горнах типа УОП-1. Продолжительность опаливания не должна превышать 30 с. После опаливания птицу направляют в помещение, где осуществляется потрошение птицы.

Первичная обработка птицы и изготовление полуфабрикатов осуществляются на трех технологических линиях.

Первая линия представляет собой конвейер, вдоль которого оборудуются рабочие места для потрошения птицы. В начале конвейерной линии на разрубочном стуле производится удаление голов, шеек, ножек, крылышек с помощью ножа-рубака или специальной машины. Рабочие места для потрошения птицы оборудуются столами со встроенными моечными ваннами, разделочными досками, лотками для сбора потрошеной птицы и обработанных потрохов, стульями. Для обработки птицы используют: ножи-рубаки, ножи поварской тройки, специальные ножи с серповидными лезвиями для потрошения птицы, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек
Нож для потрошения тушек:
1 - ручка; 2 - серповидный нож; 3 - лезвие ножа

На второй линии организуются рабочие места для формовки тушек в «кармашек» и приготовления порционных и рубленых полуфабрикатов.

Для приготовления полуфабрикатов из птицы рабочее место оснащают универсальным приводом ПМ-1,1 со сменными механизмами (размолочным, мясорубкой, фаршемешалкой), производственным столом со встроенным холодильным шкафом для хранения запаса полуфабрикатов. На стол устанавливают весы ВНЦ-2, укладывают разделочную доску. При изготовлении полуфабрикатов используют следующий инвентарь: ножи поварской тройки, сито, тяпку для отбивания филе, мусат для точки и правки ножей.
На третьей технологической линии производится обработка субпродуктов. На рабочих местах предусматривают производственные столы, разделочные доски, моечные ванны
Оборудование птицегольевого цеха:
1 - стеллаж стационарный; 2 - подтоварники решетчатые; 3, 11 - стеллаж передвижной; 4 - опалочный шкаф; 5 - печь для опаливания субпродуктов; 6 - стол производственный; 7 - моечный барабан; 8 ~ стол для подсушки; 9 - весы шкальные малогабаритные; 10 - ванна моечная; 12 - стол для обработки птицы; 13 - транспортер ленточный для птицы; 14 - пила ленточная

Для охлаждения полуфабрикаты укладывают в металлические ящики или лотки и отправляют в холодильные камеры, где они хранятся при температуре О-6°С
Сроки хранения полуфабрикатов из птицы
Наименование полуфабрикатов Общий срок хранения и реализации, ч Вт. ч. сроки хранения на предприятии изготовителя, ч
Тушки кур и цыплят48 12

Филе натуральное из кур 48 12
Филе панированное из кур 48 12
Окорочка из кур 48 12
Котлеты рубленые из кур 12 4
Потроха 12 6
Суповой набор из кур 12 6

Первичная обработка птицы в ресторанах и столовых производится на участке, отведенном в мясо-рыбном цехе предприятия. Технологические операции по обработке птицы осуществляются аналогично операциям в птицегольевом цехе заготовочного предприятия. Ассортимент полуфабрикатов готовят в соответствии с планом-меню.

В ресторанах кроме сельскохозяйственной птицы обрабатывают дичь. Операции обработки осуществляют так же, как для кур.

Все производственные операции выполняются поварами III, IV и V разрядов.

Ход работы:

1. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы и субпродуктов.
2.Технологический процесс обработки.
3.Схема организации производства полуфабрикатов.

Практическая работа №63-64

Тема 68. Организация работы супового отделения горячего цеха.

Цель работы:изучить организацию работы соусного отделения горячего цеха.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения — суповое и соусное. В суповом готовят бульоны и первые блюда, в соусном — вторые блюда, гарниры, соусы, горячие напитки.

Количество поваров в каждом отделении определяется соотношением 1:2, т. е. в суповом отделении поваров вдвое меньше. В горячих цехах малой мощности такого деления, как правило, нет.

Суповое отделение. Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий: приготовления бульона и приготовления супов. В столовых большой мощности, где ассортимент первых блюд небольшой (2—3 наименования), супы готовят большими партиями, поэтому требуется много бульона. На рабочем месте повара, приготовляющего бульоны, устанавливают в линию стационарные котлы — электрические, газовые или паровые. Чаще применяют электрические котлы КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250 вместимостью 100, 160, 250 л или КЭ-100, КЭ-160 с функциональными емкостями. Над стационарными котлами целесообразно устанавливать местную вытяжную вентиляцию в виде зонтов, подсоединенную к общей системе вытяжной вентиляции горячего цеха для создания нормального микроклимата.

В ресторане готовят бульоны в небольшом количестве и поэтому для варки бульона устанавливают котлы КЭ-100 или секционный модулированный котел КПЭСМ-60 опрокидывающийся вместимостью 100 и 60 л. К пищеварочным котлам подводится холодная и горячая вода. Количество котлов и их вместимость зависят от мощности предприятия. Вблизи котлов для удобства работы устанавливают в линию производственные столы, предназначенные для выполнения вспомогательных операций.

В горячем цехе готовят костный, мясо-костный, куриный, рыбный и грибной бульоны. Наибольшая продолжительность варки — костного и мясо-костного бульонов (4—6 ч). Их готовят заранее, обычно накануне текущего дня.

Нормы воды ивремя на приготовление различных бульонов

Наименование бульона Норма воды на 1 кг основного продукта, дм3 Концентрация бульонов Время варки,ч Подготовка сырья
Костный Нормальной концентрации 5-6 Кости разрубают на части длиной 5—6 см
1,25 Концентрированный
Мясо-костный 3,7 Нормальной концентрации 5-6 Используются рубленые кости, зачищенные куски мяса массой 1,5-2 кг
То же 1,15 Концентрированный
Куриный 4,0 Нормальной концентрации 2-4 Целые тушки, куриные кости
Рыбный 1,1 Концентрированный Пищевые рыбные отходы
Грибной 7,0 Концентрированный 2-3 Сушеные грибы перед варкой замачивают в течение 3—4 ч
После приготовления бульона котлы промывают и используют для варки супов.

В ресторане, где бульоны готовят в небольших количествах, для их варки используют наплитные котлы 50 и 40 л.
Кроме стационарных пищеварочных котлов, рабочее место для приготовления супов включает линию теплового оборудования и линию немеханического оборудования. Расстояние между линиями — 1,5 м.
Линия теплового оборудования состоит из электрических (газовых) плит, электросковороды. Плита используется для приготовления в наплитных котлах первых блюд небольшими партиями, тушения, пассерования овощей и т. д. Электросковороду используют для пассерования овощей. Секции-вставки к тепловому оборудованию применяют в качестве дополнительных элементов в линиях секционного модулированного оборудования, создают дополнительные удобства для работы повара.
Линии немеханического оборудования включают секционные модулированные столы и передвижную ванну для промывки гарниров к прозрачным бульонам. На рабочем месте повара, приготовляющего первые блюда, используются: стол с вмонтированной ванной, стол для малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом для хранения запаса продуктов

Ход работы:

1. Производственная программа горячего цеха.
2. Микроклимат горячего цеха.
3. Нормы оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест на предприятии.
4. Технологический процесс приготовления супов.
5. Режим работы.

Практическая работа №65-66

Тема 69. Организация работы соусного отделения горячего цеха.
Цель работы:изучить организацию работы соусного отделения горячего цеха.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:
Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов. Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места оснащены соответствующим оборудованием и разнообразной посудой, инструментом, инвентарем.

Подбирают тепловое и механическое оборудование в соответствии с нормами оснащения оборудованием предприятий общественного питания.

Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод. Стационарные пищеварочные котлы применяются в соусном отделении в крупных цехах для варки овощных и крупяных гарниров.

В горячих цехах специализированных предприятий и в ресторанах устанавливаются шашлычные печи. На предприятиях применяют сосисковарочные аппараты, яйцеварки, кофеварки и др.

Ускорение тепловой обработки пищи может быть достигнуто применением сверхвысокочастотных аппаратов. В СВЧ-аппаратах прогрев полуфабрикатов осуществляется по всему объему продукта благодаря свойствам электромагнитных волн проникать внутрь изделия на значительную глубину.

Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливается пароварочный шкаф.

Оборудование соусного отделения можно сгруппировать в 2-3 технологические линии (

1 — мармит МСЭСМ-50 для соусов; 2 — плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 3 — вставка ВСМ-420; 4 — фритюрница ФЭСМ-20; 5 — сковорода СЭСМ-0,2; 6 — шкаф жарочный двухкамерный ШЖЭСМ-2; 7 — стол со встроенной моечной ванной СМ ВСМ;

8 — стол производственный СП-1470; 9 — весы циферблатные ВНЦ-2; 10 — стол для установки средств малой механизации СММСМ; // — стол с охлаждаемым шкафом и горкой СО-ЭСМ-3; 12 — планшет настенный для технологической карты

Первая линия предназначена для тепловой обработки и приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде. Линия состоит из секционного модулированного оборудования и включает жарочный шкаф, плиты, электросковороды, фритюрницы. В ресторанах в эту линию устанавливают также мармиты, предназначенные для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии.

Вторая линия предназначена для выполнения вспомогательных операций и включает секционные модулированные столы: стол со встроенной моечной ванной, стол для установки средств малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом (в ресторанах).

Ход работы:

1. Основное оборудование соусного отделения (кухонные плиты, пароконвектоматы, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, пищеварочные котлы).
2. Посуда, применяемая в соусном отделении.
3. Инвентарь.
4. Организация труда в цехе.

Практическая работа №67

Тема 70. Организация производства мучных кондитерских издеий на предприятии общественного питания.

Цель работы: изучить организацию производства мучных кондитерских издеий на предприятии общественного питания

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:Одним из специализированных цехов предприятий общественного питания является цех мучных изделий для выпуска пирожков печеных, блинчиков, беляшей, вареников, пельменей, чебуреков и др. Такой цех может организоваться как на предприятиях общественного питания, выполняющих полный цикл производства, так и на заготовочных предприятиях наряду с кулинарными цехами.

Для производства печеных пирожков с мясом, повидлом, луком, капустой, рисом и яйцом в крупных цехах применяются поточные механизированные линии:

для приготовления теста – мукопросеиватель, тестомесильная машина, камера брожения теста, весы;

для разделки теста, формования пирожков и дозирования начинки – тестоделительный агрегат, расстоечный шкаф, тестораскаточная машина, стол-дозатор;

для расстойки и выпечки пирожков – пекарские шкафы, стеллажи для пирожков.

В цехе мучных изделий устанавливают следующее оборудование: просеиватель муки ВЭ-350, тестомесильную машину ТММ-1М, ТММ-100М или менее производительную в зависимости от мощности цеха; электросковороды СЭСМ-0,5, мясорубку, автомат для приготовления и жарки пирожков АЖ-3П, автомат для приготовления блинчиков с различными начинками МБН-780, жарочные шкафы, производственные столы и ванны

моечные; из механического оборудования - универсальный привод со сменными механизмами.
В цехах большой мощности применяют машину для приготовления блинов, аппараты для приготовления вареников, пельменей.
Для приготовления пирожков муку просеивают. В тестомесильной машине замешивают дрожжевое тесто. Готовят фарш для начинки, затем пирожки жарят во фритюре или выпекают в жарочных шкафах.

Ход работы:

1. Ассортимент продукции холодного цеха.
2. Специализированные рабочие места.
3. Организация рабочих мест в холодном цехе.
4. Организация труда в холодном цехе.

Практическая работа №68
Тема 71. Организация работы кулинарного цеха.
Цель работы: изучить организацию работы кулинарного цеха.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:улинарные цехи, организуемые на заготовочных предприятиях, выпускают широкий ассортимент кулинарной продукции, которая отпускается по заранее составленным договорам на доготовочные предприятия, в магазины кулинарии, предприятия розничной сети.
В ресторанах также может организовываться кулинарный цех меньшей мощности.

В кулинарном цехе при заготовочном предприятии производство основано на использовании полуфабрикатов, получаемых из мясного, птицегольевого, рыбного и овощного цехов. Кулинарные цехи могут быть специализированными, т.е. готовят продукцию из одного вида сырья. Такие кулинарные цехи организуются при овощном цехе, рыбном цехе. Но чаще организуются универсальные кулинарные цехи.
Для обеспечения последовательности технологического процесса в составе помещений кулинарного цеха предусматривают горячее, холодное, остывочное отделения, кладовую, холодильную камеру суточного запаса полуфабрикатов, холодильную камеру для хранения готовой продукции, экспедицию, моечную посуды и инвентаря и помещение начальника цеха. Холодное' и горячее отделения кулинарного цеха размещаются в смежных помещениях, остывочное отделение - рядом с горячим; должна быть удобная связь с экспедицией, моечной посуды и инвентаря
Ход работы:

1. Кулинарные цехи, организуемые на заготовочных предприятиях.
2. Специализированные кулинарные цехи.
3. Универсальные кулинарные цехи.
4. Технологический процесс цеха.
5. Ассортимент.

6. Организация труда.

Практическая работа №69

Тема 72. Организация производства мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

Цель работы: изучить организацию производства мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:Организация работы цеха мучных изделий

Одним из специализированных цехов предприятий общественного питания является цех мучных изделий для выпуска пирожков печеных, блинчиков, беляшей, вареников, пельменей и др. Такой цех может организоваться как на предприятиях общественного питания, выполняющих полный цикл производства, так и на заготовочных предприятиях наряду с кулинарными цехами.

В цехе мучных изделий устанавливают просеиватель муки ВЭ-350, тестомесильную машину ТММ-1М, ТММ-ЮОМ или менее производительную в зависимости от мощности цеха; электросковороды, жарочные шкафы; из механического оборудования — универсальный привод со сменными механизмами, мясорубку.

В цехах большой мощности применяют машину для приготовления блинов, аппараты для приготовления вареников, пельменей.

Для приготовления пирожков муку просеивают. В тестомесильной машине замешивают дрожжевое тесто. Мясной фарш для начинки обжаривают на электросковороде и пропускают через мясорубку, затем пирожки жарят во фритюре или выпекают в жарочных шкафах.

Для приготовления чебуреков, домашней лапши для раскатки теста используют производственные столы с деревянным покрытием. Для механизации процесса используют тестораскаточную машину, на которой можно регулировать толщину теста. Для нарезки домашней лапши применяют ножи поварской тройки, для формования чебуреков используют зубчатый резец.

Вареники, пельмени готовят на поточных линиях, состоящих из трех участков: приготовления начинок, замеса теста и порционирования. Для порционирования изделий используют специальные аппараты. Для вареников готовят различные фарши: картофель с луком, капусту, творог и т. д.

Готовые вареники, пельмени замораживают в скороморозильных аппаратах и хранят при температуре - 2...- 5 °С.

Организация работы вспомогательных производственных помещений

К вспомогательным производственным помещениям относят экспедицию, моечную кухонной посуды, хлеборезку. Вспомогательные производственные помещения помогают

правильно организовать технологический процесс на предприятиях общественного питания, улучшают условия труда, помогают соблюдать санитарные нормы и правила, утвержденные для предприятий общественного питания.

Ход работы:

1. Классификация по мощности кондитерских цехов.
2. Состав помещения.
3. Подготовка сырья
4. Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий.

Практическая работа №70
Тема 73. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста.
Цель работы: изучить организацию работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различного вида теста.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста
Замес теста, его разделка и выпечка производятся в одном помещении. На рабочем месте для замеса теста устанавливают тестомесильные машины разного типа ТММ-100М (вместимость дежи 100 дм3), МТ-40 (съемная дежа 40 л), МТМ-20П (съемная дежа 20 л), тестомесильную универсальную машину МТУ-50. В тестомесильном отделении организуется также рабочее место для выполнения подсобных операций: переборки и промывки изюма, приготовления и процеживания сахарного сиропа и раствора соли. На этом рабочем месте устанавливают производственный стол со встроенной ванной, гибким шлангом для заполнения дежи водой. Норма длины стола на одно рабочее место — не менее 1,25 м.
Для взвешивания продуктов используют товарные весы. После замешивания дежу с дрожжевым тестом откатывают в теплое место, ближе к жарочным шкафам.

На рабочем месте для приготовления бисквитного теста устанавливают взбивальную машину. Взбивальные машины используются разных типов, например, МВ-6М, МВ-35М (месильно-взбивальная). В машине взбивают сахар с яичной массой или меланжем и соединяют с мукой; рядом с машиной устанавливают производственный стол. Подготовленную массу разливают в противни, выстланные пергаментом, или формы, которые направляют для выпечки.

Для приготовления слоеного теста организуют поточную линию, в состав которой входят тестомесильная машина, тестораскаточная машина МРТ-60М, производственный стол, холодильный шкаф или стол с охлаждаемым шкафом, так как при изготовлении слоеного теста его необходимо охлаждать.

Для приготовления заварного теста отводится отдельный участок, где устанавливают электрическую плиту и производственные столы. Для заваривания теста используют наплитные котлы и инвентарь (веселка, венчики). Для отсадки заготовок из заварного теста на кондитерские листы в больших цехах используют машину МТО. Конструкция машины предусматривает легкую переналадку и регулировку массы до 100 г.

Рабочие места для разделки теста. Тестораскаточная машина может применяться также для раскатки дрожжевого и песочного теста. Для приготовления слоеного теста его раскатывают в машине не менее 4 раз, после каждой раскатки тесто охлаждают.

В кондитерских цехах для разделки теста применяют различные инструменты и приспособления. В небольших кондитерских цехах раскатывают тесто ручным способом. Для приготовления тортов из слоеного теста его раскатывают на пласты высотой 4—6 мм, укладывают на подготовленные кондитерские листы, которые устанавливают на передвижные стеллажи и направляют для выпечки.

Для формовки язычков и рожков слоеных тесто порционируют с помощью гофрированных веселок.

Разделка дрожжевого, песочного теста, формовка изделий из них осуществляются на рабочем месте, где устанавливают производственные столы с деревянным покрытием и выдвижными ящиками для муки, для хранения инвентаря. На стол ставят настольные весы ВНЦ-2. На этих столах делят тесто на порции определенной массы.

Для ускорения порционирования теста используют ручной тес-тоделитель или гестоделитель с электрическим приводом А2-ХТН, ТД-30. Сформированные кусочки теста сразу укладывают на смазанные маслом кондитерские листы, которые устанавливают на стеллажи для расстойки. Изделия из песочного теста формуют на производственных столах с помощью фигурной вырезки (пирожное «Кольцо», печенье). При изготовлении корзиночек для пирожных используют металлические формы (тарталетницы).

Выпечка кондитерских изделий. После разделки, формовки и расстойки изделия подвергаются тепловой обработке — выпечке. Для выпечки используют жарочные шкафы различной производительности: ШЖЭСМ-25, ШПЭСМ-2, ШЖЭ-0,51, ШЖЭ-0,85. Подбор шкафов зависит от мощности цеха. На участке выпечки изделий устанавливают жарочные шкафы; стеллажи и столы производственные, на которые укладывают листы с изделиями для смазывания их льезоном или маслом. Выпекают изделия в соответствии с графиком, в котором определена последовательность выпечки изделий из различных видов теста в зависимости от сроков изготовления и температуры режима выпечки.

Тесто для пирожных и тортов выпекается в противнях и формах на листах. Кондитерский лист может быть с одним, двумя или тремя бортами, чтобы можно было легко сдвигать с него полуфабрикат после выпечки. Изделия из дрожжевого теста после остывания

помещают в кондитерские лотки, выстланные бумагой. В кондитерские лотки укладывают от 50 до 100 изделий в зависимости от вида.

Приготовление отделочных полуфабрикатов. В кондитерских цехах изготовляют отделочные полуфабрикаты: начинки, сиропы, помадки, кремы, желе и др. Варят сиропы для кремов и помадки в помещении для разделки и выпечки изделий. На рабочем месте должны быть электрические 2- и 4-секционные плиты, производственные столы. Варят сироп в наплитных котлах. Приготовленный сироп выливают для охлаждения в специальную ванну. При отсутствии специальной ванны для охлаждения сиропа предусматривают ванну, в которую ставят котел с сиропом. Ванну заливают холодной водой. Для приготовления небольшого количества помадки для охлаждения сиропа можно использовать специальные столы с мраморной поверхностью. Охлажденный сироп выливают в бачок взбивальной машины, где взбивают до получения помадки в виде белой кристаллической массы. Готовую помадку помещают в котел и оставляют для созревания на сутки. Перед глазировкой изделий помадку разогревают на водяной бане до температуры 50 °С. Приготовляют кремы в отдельном помещении, где устанавливают взбивальную машину, производственные столы с холодильными шкафами или холодильными шкафами отдельно, стеллажи. Масляные и белковые кремы приготавливают, взбивая продукты в взбивальных машинах.

Работники цеха пользуются различными приспособлениями для згарезки и смачивания бисквита, оформления тортов. Для пластова-1ия и разрезания полуфабрикатов из бисквитного, слоеного и легочного теста используют дисковые резцы, нож-пилу, пластинки 1ерные. Пласты бисквитных тортов и пирожных, а также ромовые бабы пропитывают сиропом с помощью специальной лейки. Это ускоряет процесс работы и способствует равномерной промочке поверхности изделий.

На рабочем месте, организуемом для отделки тортов и пирож-1ых кремом и другими компонентами, устанавливают стол с охлаждаемым шкафом. Кондитеры оформляют изделия, нанося рисунки с помощью кондитерских мешков с различными наконечниками и кондитерских гребенок.

Моечное отделение кондитерского цеха предназначено для мытья посуды и инвентаря. В нем устанавливают ванны с двумя-тремя отделениями. Для мытья посуды используют моющие средства, щетки. Инвентарь промывают в содовой воде при температуре не ниже 45 °С, а затем ополаскивают горячей водой (не ниже 60 °С) и 2%-ным раствором хлорной извести. После мытья инвентарь просушивают и хранят на стеллажах. Для санитарной обработки кондитерских мешков, трубочек применяют стерилизатор (автоклав), где мешки обезжириваются, а затем их ополаскивают, высушивают в сушильном шкафу и хранят в специальных шкафах или в выдвижных ящиках столов.

При отсутствии автоклава стерилизацию мешков производят в наплитных котлах кипячением в течение 30 мин с момента закипания. Наконечники от мешков, мелкий инвентарь также после обработки кипятят в течение 30 мин и хранят в специально

выделенной посуде с крышкой. Емкости, предназначенные для обработки и хранения кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря, для других производственных целей использовать не разрешается. Обычно за каждой сменой закрепляются кондитерские мешки, которые не разрешается передавать другой смене, так как даже малейшие остатки крема в мешках могут привести к его бактериальному обсеменению. Весь инвентарь и внутрицеховая тара, используемые при производстве кондитерских изделий, должны быть промаркированы по наименованию сырья или полуфабрикатов. Использование непромаркированных емкостей, а также не в соответствии с маркировкой запрещается.

Готовые кондитерские изделия направляются в кладовые или холодильные камеры цеха для кратковременного хранения. Изготовленные изделия укладывают в специализированную тару.

Сроки хранения кондитерских изделий при температуре 2—6 °Сс момента окончания технологического процесса следующие:

с белковым кремом — не более 72 ч;

со сливочным кремом, в том числе пирожного «Картошка» — 36 ч;

•с заварным кремом, с кремом из сливок — 6 ч. Транспортируют кондитерские изделия специализированным

транспортом с охлаждаемыми или изотермическими кузовами. Подготовленные к транспортированию кондитерские изделия должны иметь маркировочный ярлык с указанием смены, даты и часа приготовления, условий и сроков хранения. Перевозка совместно с другими продуктами запрещается.

Реализация кондитерских изделий с кремом на предприятиях общественного питания и торговли возможна только при наличии холодильного оборудования. В теплый период года запрещается изготовление тортов и пирожных с заварным кремом и кремом из сливок.

Организация труда в кондитерском цехе

Руководство кондитерским цехом осуществляет начальник цеха. Он знакомит бригадиров с ассортиментом выпускаемых изделий, распределяет сырье между бригадами, контролирует технологический процесс приготовления кондитерских изделий.

В кондитерских цехах, как правило, применяют линейный график. В крупных цехах работа организуется в две смены, на небольших предприятиях — в одну смену. Бригады организуются или по виду продукции (одна приготавливает изделия из дрожжевого теста; другая торты, пирожные), или по операциям технологического процесса (замеса, разделки

и выпечки изделий; отделки изделий). В каждой смене работают две-три бригады в зависимости от мощности цеха с пооперационным разделением труда.

Кондитеры V разряда изготовляют фигурные, заказные торты и пирожные. Они проводят подготовку и проверку качества сырья, начинок, отделочных полуфабрикатов, готовят тесто, формуют изделия, производят художественную отделку изделий.

Кондитеры IV разряда изготовляют различные кексы, рулеты, печенье высших сортов, сложные торты и пирожные.

Кондитеры III разряда изготовляют простые торты и пирожные, хлебобулочные изделия. Они приготовляют различные виды теста, кремов, начинок.

Квалификационные требования к кондитеру:

кондитер должен иметь начальное или среднее профессиональное образование;

знать рецептуры и технологию производства мучных кондитерских и булочных изделий из различных видов теста, отделочных полуфабрикатов;

знать товароведную характеристику сырья, виды вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, разрешенных для изготовления кондитерских изделий;

соблюдать санитарно-гигиенические условия производства мучных кондитерских изделий, их сроки хранения, транспортирования и реализации;

знать органолептические методы оценки качества кондитерских изделий;

использовать способы и приемы высокохудожественной отделки сложных видов кондитерских изделий;

соблюдать принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при изготовлении кондитерских изделий.

Квалификационные требования к кондитеру указаны в соответствии с требованиями стандарта отрасли ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу», используемого при проведении сертификации услуг предприятий общественного питания.

Кондитеры II разряда выполняют отдельные работы в про цессе изготовления тортов, пирожных, приготовляют сиропы и кремы. ^

Кондитеры I разряда выполняют работу под руководством кондитеров высшего разряда, вынимают из противней выпеченные изделия, зачищают кондитерские листы, противни и формы.

Пекари II и III разрядов выпекают и жарят кондитерские, хлебобулочные изделия. Они определяют готовность полуфабрикатов к выпечке, подготавливают льезон и смазывают изделия. Пекарь должен изучить технологический процесс, режимы и продолжительность выпечки кондитерских изделий; знать нормы выхода готовых изделий, факторы, влияющие на упек, режим охлаждения выпеченных изделий, а также устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Кондитеры должны осознавать ответственность за выполняемую работу. Начальник цеха и бригадиры следят за рациональной организацией труда в цехе. Работа кондитерских цехов осуществляется в соответствии с плановым заданием по выпуску продукции.
Ход работы:

1. Организация рабочего места по приготовлению опары и теста.
2. Рабочее место для разделки теста.
3. Выпечка кондитерских изделий.
4. Приготовление отделочных полуфабрикатов.
5. Моечное отделение кондитерского цеха.
6. Сроки хранения кондитерских изделий.
7. Организация труда в кондитерском цехе.

Практическая работа №71
Тема 78.Охлаждаемые элементы. Общие требования.
Цель работы: изучить требования к охлаждаемым элементам.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:Основы холодильной техники. Компрессоры

Общие сведения о холодильном оборудовании.

Холод является прекрасным консервантом, замедляющим развитие микроорганизмов. Поэтому на предприятиях общественного питания холод используют для хранения продуктов при низких температурах в камерах, шкафах, прилавках и витринах, При этом вкусовые качества продуктов и их внешний вид остается почти без изменения, Понятие холод — означает малое содержание тепла в теле. Охлаждение — это отвод тепла от продуктов питания, сопровождающийся понижением их температуры. Различают искусственное и естественное охлаждение. При естественном охлаждении температура продуктов может быть понижена до температуры окружающего воздуха. А при искусственном — получаются более низкие температуры. На предприятиях общественного питания используются несколько способов искусственного холода, в основе которых лежат процессы изменения агрегатного состояния вещества — плавление, испарение и сублимация.

Плавление — это процесс перехода вещества из твердого состояния в жидкое.

Кипение — называется переход вещества из жидкого состояния в газообразное.

Сублимация — это процесс перехода вещества из твердого состояния в газообразное минуя жидкую фазу.

Наибольшее распространение получил процесс использования скрытой теплоты парообразования жидкостей, кипящих при низких температурах. Такие жидкости получили название холодильных агрегатов. Перенос тепла осуществляется в специальном устройстве, называемом холодильной машиной.

Одним из кардинальных решений охраны озонового слоя является снижение или прекращение выпуска ХФУ с переходом на галоген-углероды, не оказывающие действия на озон. К таким соединениям относятся хладоны - 22, 23, 32, 125, и другие, которые инертны к озону или обладают незначительной озоноразрушающей способностью вследствие того, что они либо содержат азот водорода и поэтому разлагаются в нижних слоях атмосферы, либо не содержат хлора или брома.

В настоящее время использование хлалока-12 в Европе запрещено с 1995 г., а в отдельных государствах с 1994 г.

Ведущими странами-производителями ХФУ разработаны и согласованы ЮНЕП альтернативные заменители для всех областей применения озоноопасных веществ по свойствам удовлетворяющим требованиям, предъявляемым соответствующими отраслями промышленности.

Способы охлаждения

Ледяное охлаждение. Ледяное охлаждение является самым простым способом охлаждения продуктов питания, физическую основу которого составляет процесс плавления льда и снега, В зависимости от способа получения, лед бывает естественным или искусственным.

Ледяное охлаждение применяется в сооружениях, называемых ледниками, они могут иметь различное размещение льда по отношению к охлаждаемым камерам с продуктами. Однако широкое применение получили ледники с боковым размещением льда. Лед закладывают в таком количестве, чтобы его хватило на определенное время, и объем льда должен быть в 4-5 раз больше объема камер с продуктами. При ледяном способе можно понизить температуру до 6-8 градусов С и влажностью 90-95%.

Льдосоленое охлаждение. Источником холода является смесь льда и поваренной соли. Чем больше соли, тем ниже температура смеси. Понижение температуры происходит до определенного предела. Самая низкая температура льда с поваренной солью составляет -

21,20'С. Подсоленная смесь позволяет создавать в охлажденной среде более низкие температуры по сравнению с ледяным охлаждением.

Охлаждение сухим льдом. Этот способ основан на сублимации твердой углекислоты. Сухой лед — твердая углекислота, которая по внешнему виду представляет собой куски вещества, похожего на мел, но очень холодные в быстро испаряющиеся при обычной температуре. В обычных условиях он из твердого состояния превращается непосредственно в парообразное. При этом температура понижается до -78,90*С. Холодопроизводительность сухого льда в 1,9 раза больше водяного. Сухой лед очень удобен для охлаждения продуктов, так как не выделяет влаги, не загрязняет продукты, имеет низкую температуру. Однако применение его ограничено из-за сравнительно высокой температуры.

Холодильные машины

Холодильной машиной называется совокупность устройств, необходимых для непрерывного отвода тепла от охлаждаемой среды при низкой температуре и передаче его окружающей среде при высокой температуре.

Существующие холодильные машины подразделяются на две группы: компрессорные: работающие с затратой механической энергии и адсорбционные — работающие с затратой тепловой энергии. Наибольшее применение во всех отраслях народного хозяйства имеют компрессорные холодильные машины.

Характеристика хладоагентов. Хладоагент представляет собой химическое вещество, предназначенное для отвода тепла от охлаждаемой среды. Для этого используют специальные легко кипящие жидкости, имеющие низкую температуру кипения при атмосферном давлении. В настоящее время широко применяются холодильные агенты аммиак и фреон-22.

Аммиак — это бесцветный газ с резким запахом, оказывающий раздражающее действие на слизистую оболочку. Поэтому при утечке его через неплотности можно его обнаружить по запаху. Аммиак и в воде имеет высокую взаимную растворимость. Его используют в холодильных машинах средней и большой производительности. Применение аммиака как холодильного агента в машинах малой мощности ограничено, так как имеет недостатки {ядовитость, взрывоопасность, воспламеняемость).

Фреон-22 — бесцветный газ со слабым специфическим запахом, поэтому его утечку из системы трудно обнаружить. Он становится заметным только при содержании его в воздухе более 20%. Он легко проникает через неплотности, нейтрален к металлам, взрывоопасен, но не горюч. При атмосферном давлении температура его кипения 400*С. Преимущество фреона-22 — безвредность, только при содержании его в воздухе более 30% появляются признаки отравления организма из-за недостатка кислорода.

Компрессорные холодильные машины Эти машины состоят из следующих основных частей: испарителя, конденсатора, компрессора и регулирующего вентиля.

Испаритель — это устройство, имевшее вид змеевиковой ребристо-трубной батареи, в которой происходит кипение хладоагента в условиях низкой температуры за счет теплоты, поглощаемой из окружающей среды. Испаритель устанавливается внутри холодильного шкафа, в верхней его части.

Конденсатор — это устройство, предназначенное для охлаждения паров фреона и превращения их в жидкость. Для ускорения охлаждения фреона через конденсатор продувают воздух специальным вентилятором.

Компрессор — устройство, которое отсасывает пары хладоагента из испарителя и направляет их в конденсатор в сжатом состоянии. Компрессор состоит из цилиндра, поршня и электродвигателя.

Регулирующий вентиль — устройство, регулирующее количество жидкого фреона, подаваемого в испаритель. Кроме того, регулирующий вентиль снижает давление фреона для обеспечения условии низкотемпературного кипения.

Таким образом, вес основные части холодильной машины связаны между собой замкнутой системой трубопроводов, в которой непрерывно циркулирует одно и то же количество фреона и его паров

Для улучшения режима работы схему холодильной машины включают ряд дополнительных аппаратов: ресивер, приборы автоматики и т д.

Фреоновая автоматическая компрессорная машина. Эти машины в настоящее время применяются для охлаждения витрин, шкафов, камер, прилавков, испарители которых устанавливают внутри охлаждаемого объект. Для удобства эксплуатации и ремонта некоторые устройства объединяют в один узел и называют агрегатом. В настоящее время заводы выпускает агрегаты ФАК-1.5М3 открытого типа. Испаритель и регулирующий вентиль устанавливаются в камере охлаждения, а остальные детали машины установлены на штампованной плите и образуют агрегат. Агрегат устанавливают рядом с камерой охлаждения и соединяют с испарителем трубками, по которым циркулирует хладоагент (фреон).

Принцип работы машины заключается в следующем: хладоагент, попав в испаритель, закипает, превращается на жидкого состояния в газообразное. При этом активно поглощает тепло от трубок и ребер испарителя. Пары в испарителе отсасывают при помощи компрессора, который направляет их в сжатом состоянии (6-8 атм.) в конденсатор. В конденсаторе при помощи охлаждаемого воздуха, хладоагент, имея высокое давление, переходит жидкое состояние. Жидкий хладоагент поступает в испаритель через регулирующий вентиль, который снижает давление и регулирует его

подачу. Таким образом, в замкнутой системе непрерывно циркулирует одно и то же количество фреона и его паров.

Холодильные герметические агрегаты. Промышленность выпускает более совершенные холодильные машины с герметическими компрессорами марок ФПС. Главное его преимущество в том, что электродвигатель и компрессор находятся в одном герметическом кожухе и образуют единый блок. Этот агрегат может работать длительное время, так как у него отсутствуют сальники, которые исключают утечку фреона.

ФГК по своему размеру и весу значительно меньше. Достигается это за счет уменьшения размера двигателя, отсутствия передаточного механизма и лучшего охлаждения его парами фреона.

ФГК работает почти бесшумно, не давая вибраций на фундамент.

Холодильный агрегат ВС. Эти агрегаты отличаются о агрегатов ФГК только более узким диапазоном рабочей температуры, меньшим весом и габаритами конденсатора. Экранированный герметичный агрегат ФГ-1,1 конструктивно выполнен так.что в герметичной полости находится только ротор электродвигателя. Вынесение статора из герметичной полости упрощает его сборку и дает возможность быстрой замены во время ремонта. Герметичные компрессоры станут основными агрегатами холодильных машин, применяемых в общественном питании, так как они имеют меньшую массу, габариты и потребляют меньше энергии.

Отсутствие сальников в конструкции агрегата исключает утечку хладоагента и значительно повышает надежность работы.

Краткие сведения о теплоизоляционных материалах. Теплоизоляционные материалы применяют для изоляции шкафов, прилавков и витрин, или максимального уменьшения теплопритока э охлаждаемое оборудование.

К теплоизоляционным материалам предъявляют следующие требования: прочность, долговечность, устойчивость, небольшая стоимость, низкий коэффициент теплопроводности и теплоемкости, безвредность, биостойкость, низкая гигроскопичность. При изготовлении холодильного оборудования в промышленности применяют теплоизоляцинные материалы: пеностеклопористая стеклянная масса, альфоль — гофрированные алюминиевые листы, минеральная пробка, пенопласты, асбест, рубероид и битум.

Лекция №15. Торговое холодильное оборудование. Камеры и шкафы холодильные

Виды торгово-холодильного оборудования

Для хранения, демонстрации и продажи скоропортящихся продуктов предприятия общественного питания оснащают холодильным оборудованием: сборными холодильными камерами, холодильными шкафами, охлаждаемыми витринами, прилавками.

Современные типы холодильного оборудования разнообразны по конструкции, температуре хранения и способу охлаждения.

По конструкции различают следующие типы холодильного оборудования:

— холодильные шкафы, предназначенные для хранения рабочего запаса продуктов;

— прилавки и витрины служат для демонстрации, продажи и хранения продуктов;

— сборные холодильные камеры служат для хранения продуктов в течение нескольких дней;

В камерах КХС испарители размешены под потолком или в верхней части боковых стен. В камерах КХН вместо испарителя установлены воздухоохладители. Продукты в камере размещаются на стеллажах напольных решетках и крючках. Освещаются камеры герметизированными светильниками.

Холодильная камера КХН-2-6М (рас. 15-3) низкотемпературная, выполнена в виде сборной конструкции панельного типа из десяти щитов.

Необходимую температуру (-130С) поддерживает холодильный агрегат тип ФАК-1,5М3 и три испарителя. Для оттаивания иневой «шубы» с поверхностей испарителей установлена система автоматического оттаивания.

Среднетемнературная холодильная камера КХС-2*6 (рас. 15-4) имеет одно отделение и собирается из 12 унифицированных панелей с теплоизоляцией из пенопласта.

Внутренняя облицовка выполнена из алюминиевых листов, наружная — из металлопластика различных цветов. Дверь камеры снабжена герметизацией и запором с встроенным замком.

Холодильные прилавки и витрины

На предприятиях существенного питания холодильные прилавки н витрины используют для демонстрации и хранения в процессе продажи охлажденных продуктов, холодных блюд, закусок и кондитерских изделий. Прилавки и витрины устанавливаются в торговых залах предприятий и магазинах кулинарии, а так же в буфетах и кафе.

В настоящее время промышленность выпускает большое количество прилавков, витрин, однако чаше всего используются комбинированные прилавки-витрины.

Обычно прилавки-витрины имеют верхнюю остекленную часть — витрину и нижнюю — прилавок, причем у некоторых конструкций прилавок не охлаждается.

Витрина-прилавок «Пингвин-В» состоит из двух частей, верхней — витрины и нижней — прилавка. Передняя и боковые стороны витрины закрыты двойным полированным стеклом, а со стороны продавца — тремя раздвижными створками, выполненными из оргстекла. Дном витрины служит шесть эмалированных противней, на которые угадываются продукты. Потолок витрины выполнен из нержавеющей стали. Под ним закреплена люминесцентная лампа, освещающая две корзины для продуктов, а также машинного отделения, где расположен холодильный агрегат. Наружная обшивка прилавка выполнена из листовой стали, окрашенной белой эмалью, а внутренняя — из листового алюминия. Пространство между ними заполнено теплоизоляционным материалом. Прилавок-витрина со стороны выдвижной платформы имеет рабочий стол. Под рабочим столом в нише со стороны обслуживания расположена решетка для бумаги, емкость для протирочного материала, ручка термореле, тумблер для включения холодильного агрегата.

Прилавок-витрина «Таир-102». Этот прилавок-витрина является модификацией прилавка-витрины «Таир-106» и отличается только тем, что витрина сверху открыта, обеспечивает свободный доступ к товару, находящемуся в охлаждаемом объеме.

Правила эксплуатации холодильного оборудования. Холодильное оборудование закрепляется за определенным работником, который следит за его правильной эксплуатацией и техническим состоянием. Не рекомендуется допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктов, так как это ухудшает условия хранения.

В камеру охлаждения следует помещать продукты, температура которых не превышает температуры окружающей среды. Горячие продукты увеличивают влажность воздуха, что приводит к образованию на испарителе инея или льда.

Категорически запрещается очищать испаритель инея ножом или скребком, так как это может нарушить герметичность системы.

Для создания надлежащего температурного режима хранения необходимо как можно реже открывать загрузочные двери, чтобы не допускать притока теплого воздуха. Холодильная камера должна быть заземлена, а токонесущие части холодильных машин закрыты защитным кожухом.

Необходимо периодически проводить санитарную обработку холодильного оборудования и проведение текущего ремонта.

Техническое обслуживание холодильных агрегатов осуществляется механиком, в связанности которого входят: проверка системы охлаждения, регулировка приборов автоматики, периодическая проверка температурного режима, проведение мелкого текущего ремонта.
Ход работы:проверка системы охлаждения, регулировка приборов автоматики, периодическая проверка температурного режима, проведение мелкого текущего ремонта.

Практическая работа №72
Тема 83. Оснащение рабочих мест.
Цель работы: изучить оснащение рабочих мест
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:нащение рабочего места представляет собой совокупность расположенных в пределах рабочего места основного технологического и вспомогательного оборудования, технологической и организационной оснастки, инструмента, технической документации, средств связи и сигнализации, средств охраны труда. Набор этих средств зависит от технологического назначения рабочего места, уровня его специализации, системы обслуживания рабочих мест.

Конкретные виды оснащения, которые могут быть самыми разнообразными, должны соответствовать особенностям каждого рабочего места и обеспечивать рациональное использование рабочего времени, экономию физиологических усилий, безопасность труда, комфортность и эффективность работы.

Типичными основными видами оснащения являются следующие:

• основное технологическое оборудование, которое предназначено для выполнения основной работы на данном рабочем месте. Это могут быть станки, механизмы, агрегаты, аппараты, конвейерные линии, счетная и вычислительная техника, персональные компьютеры, печатно-множительная техника, пульты управления и т.п.;

• вспомогательное оборудование – индивидуальные подъемно-транспортные устройства, транспортеры, тележки, рольганги, склизы для перемещения материалов и др.:

• технологическая оснастка – рабочие и мерительные инструменты, приспособления, запасные части, канцелярские принадлежности для служащих, сменные принадлежности типа картриджей и т.п. для печатно-множительной техники;

• рабочая документация и специальная литература – инструкции, технологические карты, правила техники безопасности, картотеки, дела, справочники, пособия и др.;

• организационная оснастка, к которой относятся рабочая мебель (столы, верстаки, стулья, кресла, шкафы, тумбочки, стеллажи, полки), часы, средства для размещения технологической оснастки и рабочих документов (ложементы, пюпитры, картотеки),

приспособления типа подставок, приставок к столам, подлокотников, подножных решеток, упоров;

• средства безопасности – ограждения, экраны, средства индивидуальной защиты (очки, респираторы, перчатки, специальные одежда и обувь), средства противопожарной защиты, вытяжная вентиляция, предупреждающие об опасности надписи и графика др.;

• средства освещения (общего для всего помещения и местного для рабочей поверхности или пространства);

• средства связи с другими рабочими местами и с местом руководителя;

• средства сигнализации (звуковые, световые, знаковые) о неисправностях, аварийных ситуациях;

• рабочая тара для сырья, материалов, полуфабрикатов, готовых изделий, отходов производства (контейнеры, поддоны, коробки, ящики);

• средства для поддержания на рабочем месте нормального микроклимата;

• хозяйственные средства для ухода за оборудованием и рабочим местом (щетки, ветошь, совки, веники, масленки, урны для мусора и др.)

Могут быть и другие виды оснащения. Главное требование к перечисленному оборудованию и оснастке – качество и обеспечение высокой производительности.

Средства оснащения подразделяются на постоянные и временные. К предметам постоянного пользования относится все, что должно находиться на рабочем месте, независимо от характера выполняемой работы:

• оборудование;

• постоянно используемые приспособления и инструменты;

• подъемно-транспортные устройства;

• вспомогательные материалы и инструменты по уходу за оборудованием;

• инвентарь постоянного пользования и др.

Переменные, в отличие от постоянных, придаются рабочему месту для проведения разовых, или случайных работ:

• приспособления для данной операции;

• рабочие и мерительные инструменты;

• тара для обработки, хранения и передачи данной конкретной продукции.

К каждой разновидности элементов оснащения рабочих мест предъявляются определенные требования.

Основное и вспомогательное оборудование должно обеспечивать: удобство его обслуживания, наладки и ремонта; рациональную рабочую позу (лучше переменную) исполнителя; безопасность эксплуатации и ремонта; возможность применения прогрессивных приемов и методов труда; удобство и легкость управления; экономию физиологических усилий работников и снижение нервно-психической нагрузки на них.

Размещение организационной оснастки должно соответствовать последовательности выполняемых работ и быть подчинено удобству пользования ею. Необходимо предусматривать раздельное хранение документации, режущих, мерительных и вспомогательных инструментов, запасных частей и приспособлений.

Столы и стеллажи, на которых хранятся предметы труда, должны располагаться так, чтобы соответствовать по высоте или быть несколько выше уровня обработки деталей, а высота столов или стеллажей для готовой продукции – соответствовать уровню ее обработки или быть несколько ниже его.

При выборе рабочей мебели необходимо считаться с антропометрическими данными и полом работников, иметь регулируемые по высоте сидения и регулируемые по углу наклона спинки сидений. Высота рабочей поверхности столов выбирается с учетом характера работы и пола работников. Например, для женщин, выполняющих очень тонкие зрительные работы, высота поверхности стола рекомендуется в размере 930 мм, а при сборке крупных деталей – 630 мм. Для мужчин эта высота будет равна соответственно 1020 и 680 мм.

Мебель по своим габаритам не должна загромождать рабочее место, а ее количество нуждается в обосновании, при этом следует руководствоваться необходимостью рационального использования производственной площади.

Количество полок в шкафах и стеллажах, ящиков в тумбочках и столах должно быть достаточным для размещения технологической оснастки, рабочей документации, предметов хозяйственного обихода. Если полы в помещении не имеют деревянного или линолеумного покрытия, то в местах, где непосредственно выполняют свои производственные функции работники, следует устанавливать деревянные подставки для ног.

Большое значение имеет выбор средств освещения. При освещении рабочих мест необходимо обеспечить достаточный уровень общего освещения, специальное освещение рабочей поверхности или пространства, одинаковость освещения разных приборов, контраст между рабочими элементами и фоном, отсутствие слепящего действия света.

Обслуживание рабочих мест является важной частью производственного процесса и имеет своей целью обеспечение их средствами и предметами труда, необходимыми для осуществления производства. Такое обслуживание включает:

• своевременное доведение до рабочих производственного задания с соответствующей документацией;

• бесперебойное снабжение рабочих мест материалами, заготовками, полуфабрикатами, комплектующими изделиями, инструментом и приспособлениями;

• ремонтное обслуживание, наладочные и транспортные работы, контроль качества продукции, поддержание чистоты на рабочих местах.

Эффективность труда вспомогательных рабочих, выполняющих перечисленные функции, во многом зависит от того, какая система обслуживания основных рабочих принята на предприятии. Система обслуживания представляет собой комплекс регламентированных по объему, периодичности, срокам и методам мер, определяющих сферу деятельности отдельных групп вспомогательных рабочих по обеспечению основных рабочих материалами, инструментом, документацией и комплексом услуг и работ, необходимых для бесперебойного высокопроизводительного труда. Она должна соответствовать типу производства и характеру труда на рабочих местах основного производства, быть увязана со структурой производства и управления, обеспечивать комплексность обслуживания.

Система обслуживания рабочих мест базируется на функциональном разделении труда на предприятии, в результате которого основные рабочие максимально высвобождаются от выполнения вспомогательных работ, а каждая функция обслуживания осуществляется определенными профессионально-квалификационными группами вспомогательных рабочих.

Различают следующие функции обслуживания рабочих мест:

• производственно-подготовительная – комплектование предметов труда, выдача производственного задания и технической документации, проведение производственного инструктажа;

• инструментальная – обеспечение инструментом и приспособлениями;

• наладочная – наладка, переналадка и подналадка оборудования и технологической оснастки. Первоначальная наладка заключается в установке, оснащении и регулировке

нового оборудования; переналадка – в смене оснастки и регулировки оборудования при переходе к производству нового изделия; подналадка – в устранении появившихся в ходе выполнения производственного задания нарушений в работе оборудования и оснастки;

• контрольная – контроль качества продукции и соблюдение технологического режима, предупреждение брака, обслуживание и ремонт мерительного инструмента и контрольно-измерительной аппаратуры;

• транспортно-складская – приемка, учет, хранение и выдача материалов, деталей, доставка к рабочим местам предметов и средств труда;

• поддержания в рабочем состоянии основного и вспомогательного оборудования, включающая его профилактическое обслуживание и ремонт;

• энергетическая – обеспечение рабочего места всеми видами энергии;

• ремонтно-строительная – текущий ремонт производственных помещений, строительство мелких вспомогательных помещений, ремонт дорог и подъездных путей;

• хозяйственно-бытовая – систематическая уборка производственных помещений и территорий, санитарно-гигиеническое и культурно-бытовое обслуживание.

Все эти функции могут выполняться по различным системам – централизованной, децентрализованной и смешанной.

При централизованной системе обслуживание осуществляется едиными функциональными службами предприятия.

Децентрализованная система предусматривает, что функции обслуживания выполняются либо производственными, либо обслуживающими рабочими, находящимися в данных подразделениях (цех, участок, линия).

При смешанной (комбинированной) системе одни функции обслуживания выполняются централизованно, другие – децентрализовано.

Значительными организационными и экономическими преимуществами обладает централизованное обслуживание. Оно позволяет более рационально использовать работников обслуживающих служб, концентрировать их усилия в необходимый период на определенных участках обслуживания, механизировать труд и т.д. При этом улучшаются возможности для организации внутрипроизводственного планирования работ по обслуживанию, что повышает их качество, надежность, своевременность, экономичность. При децентрализованной системе каждый руководитель цеха имеет в своем подчинении вспомогательных рабочих, которые выполняют весь комплекс необходимых работ. Это обеспечивает своевременность и оперативность их выполнения. Однако, при этой системе

сложно обеспечить нормальную и стабильную занятость вспомогательного персонала, рациональное его использование в соответствии с квалификацией. Наибольшее распространение на предприятиях получила смешанная (комбинированная) система обслуживания, при которой часть функций обслуживания осуществляется централизованно, а другая часть – децентрализовано.

На выбор системы обслуживания влияют масштаб и тип производства, производственная структура предприятия, качественный уровень имеющегося оборудования, сложность выпускаемой продукции, требования к ее качеству, планировка производственных площадей и др. Однако, во всех случаях, критерием выбора оптимальной системы обслуживания является минимум затрат рабочего времени и материальных ресурсов на обслуживание при высоком качестве последнего.

С этой точки зрения в основу построения любой из перечисленных систем должны быть заложены следующие принципы:

• планово-предупредительный, профилактический характер;

• гибкость;

• комплексность;

• высокое качество обслуживания;

• экономичность.

Планово-предупредительный, профилактический характер обслуживания означает согласование системы обслуживания с оперативно-календарным планированием хода основного производства, предварительную подготовку и доставку всего необходимого для эффективного функционирования рабочего места.

Гибкость системы означает возможность ее оперативной перестройки в связи с возможными отклонениями от нормального хода процесса обслуживания.

Комплексность системы предполагает согласование и увязку между собой всех функций обслуживания, выполняемых различными службами предприятия в течение одного и того же промежутка времени и на одних объектах.

Высокое качество и экономичность обеспечиваются соответствующей квалификацией вспомогательных рабочих при оптимальной их численности, четкой организацией труда, обеспечением всем необходимым для выполнения своих функций.

Конкретное обслуживание рабочих мест может осуществляться в виде одной из трех основных форм: стандартной, планово-предупредительной и дежурной.

Стандартное (регламентированное) обслуживание позволяет строго увязать работу обслуживающего персонала с графиком работы основного производства и тем самым сводит к минимуму простои основных рабочих и оборудования. К достоинствам данной формы обслуживания относятся обеспеченность полной загрузки вспомогательных рабочих, сокращение затрат времени на обслуживание, высокое качество работ. Эта система наиболее целесообразна в условиях массового и крупносерийного производства.

В серийном производстве, где существует большая вероятность возможных отклонений от нормального течения производственного процесса, целесообразно использовать планово-предупредительное обслуживание. Эта форма носит предупредительный характер, который находит выражение в предварительном комплектовании рабочей документации, инструментов и приспособлений, заготовок, проведении ремонтов, наладок и других работ. Таким образом, обеспечивается четкая и ритмичная работа обслуживающего персонала и минимальная вероятность возникновения простоев у основных рабочих.

Дежурное обслуживание используется в единичном и мелкосерийном производстве и характеризуется отсутствием заранее разработанных графиков и расписаний. Оно осуществляется по вызовам основных рабочих по мере необходимости. Обязательным условием для этой системы является наличие оперативной связи рабочих мест со вспомогательными службами и диспетчерским пунктом.

Говоря о целесообразности той или иной формы обслуживания основного производства, было бы неправильно рекомендовать в чистом виде ту или иную. Любому типу производства свойственны не только закономерные процессы, но и случайные отклонения от них. Поэтому каждую систему регламентированного обслуживания, предупреждающую большую часть возможных отклонений от нормального хода производственного процесса, но не исключающую их возникновения, должна дополнять другая система, быстро реагирующая на различные отклонения и устраняющая их.

Таким образом, речь идет о смешанной системе, при которой часть функций обслуживания производства осуществляется по заранее разработанному регламенту, а часть – по мере возникновения тех или иных отклонений от регламента. Оптимальное соотношение между объемами регламентированного и нерегламентированного обслуживания зависит от многих факторов. Необходимо оценивать преимущества и недостатки каждой системы и находить оптимальные в экономическом отношении решения.

В общем виде разработка системы обслуживания рабочих мест, включает:

• выбор форм ее организации;

•определение профессионального состава обслуживающего персонала;

• установление ее регламентации;

•обеспечение обслуживающего персонала соответствующей технической и инструктивной документацией;

•расчет норм обслуживания;

•организацию труда и оснащение рабочих мест вспомогательных рабочих;

•организацию регулярной и надежной связи между рабочими местами основного производства и обслуживающим персоналом.

Проектирование осуществляется в несколько этапов, выполняемых в следующей последовательности.

На первом этапе выявляются состав и объем работ по видам обслуживания для каждого рабочего места основных рабочих и устанавливается функциональное содержание системы обслуживания.

На втором этапе по всем функциям обслуживания на основании соответствующих нормативов формируются группы вспомогательных рабочих.

На третьем этапе определяются форма обслуживания, зоны обслуживания, связи между основными и обслуживающими рабочими.

На четвертом этапе разрабатывается регламент обслуживания, составляются графики-регламенты, рассчитываются маршруты и расписания перемещения вспомогательных рабочих, проектируется организация рабочих мест вспомогательных рабочих.
Ход работы:
Рабочие места для ручной работы.

1. Рабочие места для машинно-ручной работы.
2. Механизированные рабочие места.
3. Автоматизированные рабочие места.
4. Специализированные рабочие места.
5. Эргономика.
6. Гигиенические показатели.
7. Антропометрические показатели.
8. Физиологические и психофизиологические показатели.

Практическая работа №73
Тема 84 Планировка рабочих мест.

Цель работы: изучить планировку рабочих мест.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

Планировка рабочего места – взаимное (в трехмерном измерении) пространственное расположение на отведенной производственной площади основного и вспомогательного оборудования, технологической и организационной оснастки и самого рабочего (или группы рабочих).

Рациональная планировка рабочего места обеспечивает удобную рабочую позу, возможность применения передовых приемов и методов труда, минимальные траектории движений рабочего и движений предметов труда, соблюдение строгой последовательности, при которой один элемент работы плавно непосредственно переходит в другой. При этом расположение средств и предметов труда должно удовлетворять основным требованиям, нарушение которых ведет к непроизводительным затратам рабочего времени и энергии работника, преждевременному утомлению и снижению производительности труда, нерациональному использованию производственных площадей:

• не создавать тесноты на рабочем месте;

• не вызывать излишних движений, наклонов, хождения и перемещения предметов труда, оснастки и готовой продукции;

• к рабочему месту должен быть обеспечен свободный доступ для профилактических ремонтов и осмотров, а также аварийного обслуживания;

• рационально использовать отведенную под рабочее место производственную площадь;

• планировка рабочего места должна учитывать технологические маршруты, маршруты работы, возможность применения наиболее целесообразных в данных условиях транспортных средств.

Различают внешнюю и внутреннюю планировку.

Внешняя планировка – положение данного рабочего места относительно других рабочих мест участка, линии, цеха, грузопотоков, стен, колонн и т.д.

Требования к рациональности внешней планировки:

• Экономное использование производственных площадей;
• Рациональная взаимосвязь между рабочим местами;
• Сокращение расстояний переходов и транспортировки;
• Изоляция рабочих мест с вредными условиями труда;
• Обеспечение безопасности труда.

Ход работы: изучить планировку рабочих мест.

Практическая работа №74

Тема 85. Структура штатов на предприятиях общественного питания.
Цель работы: изучить структуру штатов на предприятиях общественного питания.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:
Понятие, и структура персонала предприятия
Согласно Российскому ГОСТу Р 50647 предприятия общественного питания – предприятия, предназначенные для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления. Остальные понятия и классификации представлены в соответствии с ГОСТом Р 50762–95.

Персонал предприятия — это совокупность всех работников предприятия, обеспечивающих реализацию его функций. Персонал предприятий общественного питания подразделяют на следующие основные группы:

- административный,

- обслуживающий,

- производственный,

- вспомогательный.

4.2 К административному персоналу предприятия общественного питания относятся категории работников, занятых организационными и технологическими вопросами: директор (управляющий, менеджер, заведующий) предприятия, инженер (техник) - технолог (менеджер по производству), заведующий складом (старший кладовщик), калькулятор.

4.3 К обслуживающему персоналу предприятия общественного питания относятся основные категории работников, занятых непосредственным обслуживанием потребителей: метрдотель (администратор зала, менеджер зала, менеджер бара), официант (бригадир официантов, старший официант, помощник официанта), бармен (бригадир барменов, старший бармен, помощник бармена), сомелье (заведующий винным погребом), бариста, работник предприятия быстрого обслуживания, буфетчик (старший буфетчик), кассир (старший кассир), хостес, продавец магазина (отдела) кулинарии.

4.4 К производственному персоналу предприятия общественного питания относятся основные категории работников, занятых изготовлением (производством) кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий: заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф-повар, су-шеф, начальник цеха, заместитель начальника цеха, повар (повар-бригадир, старший повар, помощник повара, диетповар), шеф-кондитер, кондитер (кондитер-бригадир, старший кондитер, помощник кондитера), пекарь, изготовитель пищевых полуфабрикатов, кухонный работник (помощник по кухне).

4.5 К вспомогательному персоналу предприятия общественного питания относятся категории работников, занятые выполнением функций обслуживания и не имеющие прямого отношения к производственному процессу: гардеробщик, швейцар, кладовщик, мойщик посуды, уборщица (уборщик, стюард), грузчик, курьер, экспедитор и др.

4.6 К персоналу службы безопасности (службы внутреннего контроля) относятся работники следующих категорий: работники службы безопасности, охранники, секьюрити, вахтеры, контролеры, сторожа. Требования к персоналу службы безопасности определяются нормативными правовыми актами в области безопасности и охраны, действующими на территории государства, принявшего стандарт, и фирменными стандартами работы персонала этой группы конкретного предприятия общественного питания.

Персонал - полный состав всех категорий рабочих, руководителей, специалистов, служащих, осуществляющих свою профессиональную деятельность в соответствии с возложенными функциями.
-совокупность юридически оформленных в организации всех человеческих ресурсов, которыми обладает организация и которые принимают участие в осуществлении хозяйственной деятельности;

-совокупность физических лиц, состоящих с организацией в отношениях, регулирующихся договором трудового найма;
Структураперсонала организации - совокупность отдельных групп работников, объединяющих по какому-либо признаку. Она м.б. статистической и аналитической.
Ход работы: изучить структуру штатов на предприятиях общественного питания

Практическая работа №75
Тема 86. Внедрение передовых приемов труда. Создание благоприятных условий труда.
Цель работы: изучить внедрение передовых приемов труда.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:Создание благоприятных условий труда
1. Главными составляющими по снижению физической и нервно-психической напряженности является повышение уровня механизации и автоматизации трудоемких производственных процессов, использование современной высокопроизводительной техники.
Автоматизация рабочих мест преследует следующие цели:
- сокращение трудозатрат на выполнение типовых информационных процессов: сбора, регистрации, передачи данных, хранения, поиска и выдачи информации, обработки с использованием средств вычислительной техники;

- сокращение числа работников;

- внедрение новых информационных технологий, главным образом изменяющих условия и характер деятельности сотрудников и позволяющих принимать собственные и эффективные решения;

- повышение качества информации для принятия управленческих решений.

2. Совершенствование организации рабочих мест - обеспечение высококачественного и эффективного выполнения работы в установленные сроки на основе полного использования оборудования, рабочего времени, применение рациональных приемов и методов труда, создание комфортных условий труда, обеспечивающих длительную сохранность работоспособности сотрудника.

3. Организация приемов и методов труда - стремление рационализировать приемы и методы труда; путем выведения всей выполняемой работы или отдельных операций, устранить излишние движения, действия или приемы.

4. Оптимизация темпа работы.

5. Оптимизация режима труда и отдыха - установление рациональных режимов труда и отдыха, обеспечивающих высокую эффективность труда и сохранение здоровья служащих.

6. Повышения транспортного обслуживания рабочих мест, связанных с тяжелыми предметами труда.

7. Научно обоснованное установление норм обслуживания оборудования и норм времени его обслуживания.

8. Чередование работ, требующих участия разных анализаторов (слуха, зрения, осязания и др.).

9. Чередования работ, обязывающих преимущественно умственных нагрузок с работами физическими.

10. Чередование работ разной сложности и интенсивности, что способствует снятию напряжения и снижению степени утомляемости.

11. Предупреждение и снижение монотонности труда путем повышения содержательности труда.

12. Ритмизация труда (работа по графику с пониженной на 10-15% нагрузкой в первый и последний часы рабочей смены).

13. Компьютеризация вычислительных и аналитических работ, широкое использование персональных компьютеров в практике управления производством, организация компьютерных банков данных по разным аспектам производственной деятельности и др.

Для создания благоприятных условий труда необходимо учитывать и улучшать все факторы условий труда:

1. Психофизиологические факторы (технико-технологические) обусловлены содержанием труда и его организацией. Они определяются особенностями используемой техники и технологии, уровнем механизации и автоматизации труда, степенью оснащенности рабочих мест, особенностями сырья, и материалов. Это – физический труд, который связан с динамической и статической работой; нервно-психическая нагрузка в виде напряжения зрения (точность работы), нервно-эмоционального напряжения и интеллектуальной нагрузки (объем перерабатываемой информации, число производственно важных объектов единовременного наблюдения и т.д.); монотонность трудового процесса (разнообразие, темп труда).В кафетерии мы не редко сталкивались с несправедливостью в каких условиях должны работать сотрудники мойки, мало того, что они работают по 12 часов, так они как исполняют намного больше функций, чем должны и к сожалению, это никак положительно не отражается за заработной плате.

2. Санитарно-гигиенические факторы - это внешняя производственная среда, а именно, микроклимат (температура, относительная влажность, скорость движения воздуха), чистота воздушной среды (наличие паров, газов, аэрозолей), освещенность, шум, вибрация, ультразвук, различные излучения, биологические и другие воздействия. Почти все они нормируются путем установления стандартов, санитарных норм и требований и количественно оцениваются с помощью методов санитарно-гигиенических исследований. В кафетерии работники мойки должны работать со сломанной техникой, что отражается на производительности труда всего коллектива, что касается других сотрудников, на пример кухни, печи постоянно не исправны, что так же ведет за собой постоянные издержки.

3. Эстетические - это те факторы, воздействие которых может вызывать у человека соответствующее отношение к условиям труда с точки зрения художественного восприятия окружающей среды (имеется в виду использование цвета, формы, музыки в трудовой деятельности человека). Эти элементы находят свое применение в решении художественно-конструкторских качеств рабочего места, инструмента, рабочей одежды, а также в архитектурно-художественном оформлении интерьера. Важными элементами в современных условиях являются функциональная музыка и окраска производственных помещений. Их применение положительно воздействует на состояние исполнителя работы и способствует его работоспособности.

4. Социально-психологическая группа факторов определяется составом и особенностями предприятия (социально-демографический состав персонала, интересы работников, стиль руководства в подразделениях предприятия и др.). Под действием этих факторов

формируется морально-психологический климат на предприятии, выражающийся в уровне стабильности персонала, его сплоченности, дисциплине труда, трудовой активности и творческой инициативе, что также сказывается на результатах работы. В «ДеЛюксКейтеринг» очень дружный коллектив, ни смотря на разницу в расовой принадлежности, коллектив всячески подчиняется руководству и добросовестно выполняет свою работу, так же введены переработки за приемлемое вознаграждение.

Создание благоприятных условий труда, его дальнейшее облегчение способствуют, с одной стороны, сохранению здоровья трудящихся, совершенствованию их трудовых навыков, а, с другой - повышению работоспособности и производительности труда, снижению текучести кадров и улучшению дисциплины на производстве.

Ход работы: изучить внедрение передовых приемов труда;создание благоприятных условий труда.

Практическая работа №76-77

Тема 87. Профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации работников

Цель работы: изучить сущность и роль нормирования труда.

Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:

Профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации работников.

Помимо основных гарантий для работников, совмещающих работу с обучением, трудовым законодательством предусмотрены особые условия трудовых отношений в случаях профессиональной переподготовки и повышения квалификации рабочих кадров.

Общие права и обязанности сторон трудового договора, возникающие в связи с профессиональным обучением работников, закреплены нормами гл. 31 ТК РФ и рядом статей ТК РФ[9]. В соответствии с их положениями работодатель имеет право:

1) определять необходимость профессиональной подготовки и переподготовки кадров для собственных нужд;

2) проводить профессиональную подготовку, переподготовку, повышение квалификации работников, обучение их вторым профессиям в организации, а при необходимости – в образовательных учреждениях начального, среднего, высшего профессионального и дополнительного образования на условиях и в порядке, которые определяются коллективным договором, соглашениями, трудовым договором;

3) определять с учетом мнения представительного органа работников формы профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации работников, перечень необходимых профессий и специальностей;

4) заключать срочный трудовой договор для работ, непосредственно связанных со стажировкой и профессиональным обучением работника;

5) предусматривать в трудовом договоре работника условие о его обязанности отработать после обучения не менее согласованного сторонами срока, если обучение производится за счет средств организации;
6) регулировать отношения с работником, связанные с его направлением на профессиональное обучение, дополнительным договором (например, ученическим и др.);
7) в случае неисполнения работником после обучения за счет средств работодателя трудового договора или указанного дополнительного договора возместить понесенные в связи с его обучением затраты в порядке, предусмотренном для материальной ответственности работника.
Работодатель обязан:
1) в случаях, предусмотренных федеральными законами, иными нормативными правовыми актами, проводить повышение квалификации работников, если это является условием выполнения работниками определенных видов деятельности;
2) создавать работникам, проходящим профессиональную подготовку, необходимые условия для совмещения работы с обучением, предоставлять гарантии и компенсации, установленные ТК РФ, иными нормативными правовыми актами, коллективным договором, соглашениями, трудовым договором;
3) при предоставлении гарантий и компенсаций работникам в связи с профессиональным образованием производить соответствующие выплаты за счет средств организаций.
Работники имеют право:
1) на профессиональную подготовку, переподготовку и повышение квалификации, включая обучение новым профессиям и специальностям. В этих случаях данное право реализуется ими посредством заключения с работодателем дополнительного договора;
2) на гарантии и компенсации, предусмотренные ТК РФ, иными нормативными правовыми актами, коллективным договором, соглашениями, трудовым договором. При этом данные гарантии и компенсации должны предоставляться работнику только по основному месту работы, а не по работе, на которую он принят в качестве совместителя.
Работники обязаны:
1) урегулировать отношения с работодателем, связанные с их профессиональным обучением, дополнительным договором (например, ученическим и др.);
2) при заключении трудового договора определять по договоренности с работодателем условие об обязательной отработке и сроках этой отработки после профессионального обучения, произведенного за счет средств работодателя;
3) возместить затраты (стипендию, другие расходы), понесенные работодателем в связи с профессиональным обучением работника, при одновременном наличии следующих условий: при направлении его на обучение за счет средств работодателя; при его увольнении без уважительных причин до истечения срока, обусловленного трудовым договором или соглашением о его обучении за счет средств работодателя.
Причиненный в данном случае ущерб работодателю может быть возмещен работником в добровольном порядке в соответствии со ст. 248 ТК РФ либо в соответствии со ст. 392 ТК РФ в судебном порядке по исковому заявлению работодателя.
Работники, направленные с отрывом от работы на различные курсы и в центры (повышения квалификации, переподготовки, усовершенствования и т.д.), организуемые различными учебными заведениями, также не прекращают трудовых отношений с

работодателем. С момента зачисления их на курсы по приказам (распоряжениям) руководителей этих учебных заведений они вступают с последними в административно-правовые отношения, которые длятся до окончания обучения на этих курсах. В этих случаях законодательством о труде не предъявляется каких-либо требований к участникам этих отношений и для предоставления работникам установленных им гарантий и компенсаций необходимо только надлежаще оформленное направление (командировочное удостоверение), подписанное руководителем организации, работодателем[11].

Работники, обучающиеся без отрыва от производства в образовательных учреждениях высшего, среднего и начального профессионального образования, а также в общеобразовательных учреждениях, состоят не только в трудовых правоотношениях с работодателем, но и в административном правоотношении с этими учреждениями.

В период ученичества работников непосредственно на производстве без отрыва их от работы возможны следующие виды профессионального обучения:

1) переподготовка и обучение работников вторым профессиям — обучение работников, уже имеющих профессию, в целях получения новой;

2) повышение квалификации работников — профессиональное обучение, направленное на совершенствование профессиональных знаний, навыков и умений по имеющейся профессии, причем повышение квалификации сотрудников может осуществляться и с отрывом от производства в сторонних учебных учреждениях и организациях, что не имеет никакого отношения к ученичеству.

В ТК РФ не содержится прямого запрета на подготовку непосредственно в организации новых работников из числа персонала, который при приеме на работу не имел какой-либо профессии. Такая подготовка признается одним из видов профессионального обучения.

Организационные формы вышеуказанного бесплатного для работников профессионального обучения на производстве или ученичества могут быть различными — индивидуальное, бригадное, курсовое и т.д., но в любом случае основанием для них является заключение между работником и работодателем ученического договора, который оформляется в качестве приложения к трудовому договору.

Профессиональное обучение работников в организациях обусловлено потребностями производства, и, как правило, порядок его проведения помимо трудового законодательства устанавливается локальными актами (коллективным договором, правилами внутреннего трудового распорядка и т.д.) и организационно-распорядительными документами (приказами, распоряжениями руководителя и т.д.).

В отдельных случаях законодательство о труде экономическими мерами по отношению к работодателю стимулирует проведение им профессионального обучения работников, а точнее, наказывает его за игнорирование вышеприведенных законодательных положений. В соответствии с требованиями Закона РФ от 19 апреля 1991 г. N 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» при получении работником в данной организации профессионального заболевания или инвалидности, препятствующих продолжению работы, работодатель должен принять меры к его профессиональной подготовке, повышению квалификации и переподготовке[12]. В ином случае после увольнения этого работника и его обращения в органы по вопросам занятости населения работодатель в установленном законом порядке полностью возмещает государственному бюджету

затраты этих органов на создание специальных рабочих мест и профессиональное обучение этих лиц в связи с их последующим трудоустройством.
Повышение квалификации и профессиональная переподготовка специалистов организаций (в том числе высвобождаемых работников, незанятого населения и безработных граждан), их подготовка к выполнению новых трудовых функций проводятся образовательными учреждениями высшего и среднего профессионального образования, которые наряду с основными образовательными программами могут реализовывать дополнительные профессиональные образовательные программы. Названные дополнительные программы осуществляют создаваемые для этих целей структурные подразделения дополнительного профессионального образования специалистов.
Ход работы:
1. Профессиональная подготовка
2.Переподготовка и повышение квалификации работников.

Практическая работа №78
Тема 88.Понятие бригады (команды), организационные признаки, типы бригад.
Цель работы: изучить понятие бригады (команды), организационные признаки, типы бригад.
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:Организационные признаки.

1. По формам профессионального, квалификационного и функционального разделения и кооперации труда бригады могут быть специализированными и комплексными.

Специализированными называют бригады, объединяющие работников одной профессии (специальности), одного или разных уровней квалификации. Такие бригады наиболее эффективны при наличии больших объемов технологически однородных работ, обеспечивающих полную загрузку каждого члена бригады.

Комплексные бригады объединяют работников разных профессий (специальностей) одного или разных уровней квалификации и возможно даже разных функциональных групп.

2. По степени разделения и кооперации труда комплексные бригады могут быть трех разновидностей:
с полным разделением труда, когда каждый работник выполняет обязанности строго в соответствии со своей профессией (специальностью) и уровнем квалификации;

с частичным разделением труда и соответственно частичной взаимозаменяемостью, когда работники овладевают двумя или больше количеством профессий и выполняют помимо основной работы, смежные работы по другим профессиям;

без разделения труда с полной взаимозаменяемостью, когда в бригаду объединяются работники широкого производственного профиля, владеющие разными профессиями и могущими выполнять любую закрепленную за бригаду работу.

Наибольшими возможностями для решения экономических и социальных проблем обладают комплексные бригады с полной взаимозаменяемостью. В таких бригадах можно организовать работу с переменой труда, т.е. с чередованием работ, требующих разных профессиональных знаний, навыков или с выполнением работ последовательно на разных рабочих местах, каждое их которых отличается своим набором производственных операций. Это важно для производств с очень узким разделением труда, отличающихся большой его монотонностью.

3. По характеру работы различают бригады:
технологические, когда работы могут быть выполнены только коллективными усилиями группы рабочих;
организационные, когда работы могут быть выполнены как в условиях индивидуальной, так и в бригадной организации труда, но в силу ряда организационных или экономических соображений отдается предпочтение бригадной форме.

4. По характеру обслуживания рабочей зоны бригады могут бать стационарные и мобильные с передвижным характером работы.
5. По охвату рабочих смен;
сменные бригады - формируются, когда длительность производственного цикла по изготовлению изделия (выполнения законченной работы) равна или кратна длительности рабочей смены. В таких бригадах в течении смены можно полностью завершить выпуск одного или нескольких изделий (выполнить определенное количество заданных работ).

сквозные (суточные) бригады - формируются, когда при многосменном режиме работы предприятия длительность производственного цикла больше длительности рабочей смены. Работа, начатая в одной смене, продолжается работниками второй и следующих смен. В этом случае целесообразно работников разных смен, выполняющих общее задание, объединить в одну бригаду, называемую сквозной.
Ход работы: изучить понятие бригады (команды), организационные признаки, типы бригад.

Практическая работа №79
Тема 89. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства.
Цель работы: изучить контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства.
Перечень используемого оборудования: не требуется

Теоретическая часть:Важнейшим условием, обеспечивающим рациональное ведение процесса производства и высокое качество продукции, является правильно и хорошо организованный технохимический и бактериологический контроль и учет производства.

Контроль сырья и материалов, технологического процесса готовой продукции проводит Отдел Технологического Контроля (лаборатория) и мастера участков предприятия. Целью технохимического контроля является обеспечение выпуска высококачественной продукции, удовлетворяющей требования действующих стандартов и технических условий. Контроль технологического производства, а также контроль качества готовой продукции производится работниками лаборатории в соответствии с требованиями инструкции по технологическому контролю на предприятиях молочной промышленности. Микробиологический контроль заключается в проверке качества поступившего сырья, материалов, готовой продукции, а также в соблюдении технологических и санитарно - гигиенических требований производства.

Выпуск продукции высокого качества на предприятиях во многом зависит от хорошо организованного производственного процесса, который осуществляют на всех стадиях технологического процесса заводские лаборатории. Контроль осуществляется непрерывно по всей цепи производственного процесса от приемки сырья до выпуска готовой продукции.
Контролируется качество сырья, правильность хода технологического процесса, соответствие его технологическим инструкциям. Выявляются причины брака и разрабатываются мероприятия по их ликвидации.

Ход работы:

1. Сущность и роль нормирования труда.
2. Виды норм труда и их классификация.
3. Норма труда.
4. Норма времени.
5. Норма выработки.
6. Норма облуживания.

Практическая работа №80-81
Тема 90. Классификация затрат рабочего времени.
Цель работы: изучить классификацию затрат рабочего времени
Перечень используемого оборудования: не требуется
Теоретическая часть:
Классификация затрат рабочего времени
Рабочее время — это время участия в трудовой деятельности, измеримое продолжительностью рабочего дня, недели, месяца или года; время служащее мерой оценки различных затрат труда. Продолжительность рабочего дня или недели в разных странах неодинакова и различается по отраслям хозяйства, условиям работы, профессиям и возрасту работников.

Классификация затрат рабочего времени представляет собой объединение затрат рабочего времени в родственные группы, обладающие общими признаками, с целью изучения структуры и разработки оптимального баланса затрат рабочего времени, выявления нерациональных затрат рабочего времени, определения возможного повышения производительности труда.

Классификация затрат рабочего времени производственных рабочих. В качестве единой, удовлетворяющей требованиям всех отраслей хозяйства в нашей стране принята дифференцированная классификация затрат рабочего времени исполнителя, содержащая деление затрат времени по категориям и видам. Данная классификация используется для установления правильных пропорций и абсолютных размеров составных элементов нормируемого времени. В тех случаях, когда не представляется возможным выделить для изучения отдельные категории и виды затрат времени при выполнении отдельных работ, рекомендуется анализировать более укрупненные категории и виды затрат времени. Рабочее время, или время работы исполнителя, слагается из времени работы по выполнению производственного задания и времени перерывов. Следует отметить, что время работы включает и затраты времени рабочего на подготовку к выполнению производственного задания. Таким образом, время работы состоит из следующих категорий затрат рабочего времени исполнителя: подготовительно-заключительного времени, оперативного времени и времени обслуживания рабочего места. Подготовительно-заключительное время используется рабочим на подготовку к выполнению производственного задания и действия, связанные с его окончанием. Его продолжительность не зависит от объема выполняемой работы. На практике подготовительно-заключительное время устанавливается, как правило, на выполнение конкретного задания (например, партии изделий).

Оперативное время — время, затрачиваемое непосредственно на выполнение заданной работы. В свою очередь оно подразделяется на основное и вспомогательное время.

Основное время — это время, в течение которого достигается непосредственная цель технологического процесса, т.е. происходит качественное изменение предмета труда. Вспомогательное время представляет собой время, затрачиваемое на выполнение действий, обеспечивающих возможность выполнения основной работы. К вспомогательным элементам операций относятся установка и снятие деталей, управление оборудованием, контроль изготовляемых изделий и т.д.

Время обслуживания рабочего места необходимо для поддержания рабочего места в состоянии, обеспечивающем производительную работу в течение смены. Оно подразделяется на время технического и организационного обслуживания. Время технического обслуживания рабочего места — это время, затрачиваемое рабочим на уход за рабочим местом, оборудованием и инструментом, которые необходимы ему для выполнения производственного задания. Время организационного обслуживания рабочего места затрачивается на уход за рабочим местом, связанный с выполнением работы в течение смены. К этой категории относятся затраты времени на раскладку в начале и уборку в конце рабочей смены инструмента, на чистку и смазку оборудования.

Время работы, не предусмотренное производственным заданием, — это время, затрачиваемое на выполнение случайной и непроизводительной работы. К случайным следует относить работы, непредусмотренные производственным заданием, но вызванные

производственной необходимостью. Непроизводительные работы не только не предусмотрены производственным заданием, но и не вызваны производственной необходимостью.
Время перерывов в работе подразделяется на время регламентированных и время нерегламентированных перерывов в работе. Время регламентированных перерывов включает время на отдых и личные надобности и время перерывов по организационно-техническим причинам. Время перерывов в работе, обусловленных технологией и организацией производственного процесса, — это время, необходимость которого вызывается спецификой технологического процесса или организации производства. Время на отдых и личные надобности устанавливается для поддержания нормальной работоспособности и для личной гигиены. Длительность перерывов на отдых зависит от условий труда.
Перерывы в работе, связанные с нарушением нормального течения производственного процесса, являются нерегламентированными перерывами. Причины их появления — недостатки в организации производства и нарушения трудовой дисциплины.
Все рабочее время исполнителя можно подразделить на производительные затраты и потери рабочего времени.

Производительные затраты рабочего времени включают в себя время работы по выполнению производственного задания, время выполнения случайной работы и время регламентированных перерывов в работе.
Потери рабочего времени — это время выполнения непроизводительной работы и время нерегламентированных перерывов в работе.
Классификация затрат рабочего времени управленческого персонала Классификация затрат рабочего времени управленческого персонала базируется на рассмотренной выше классификации затрат рабочего времени производственных рабочих. В этой связи более подробно остановимся только на тех категориях и видах затрат рабочего времени управленческого персонала, которые имеют принципиальные отличия по своему содержанию.
Время организационно-административной работы — это время, затрачиваемое на непосредственное управление действиями и поведением людей в процессе их трудовой деятельности. Данный вид деятельности включает в себя выполнение следующих операций: служебно-коммуникационных, распорядительных, координационных контрольно-оценочных.
Время творческой работы — это время умственной деятельности работника, направленной на исследование и разработку стоящих перед ним производственных проблем. Результатами творческой работы, как правило, являются выработка и принятие решений, определение путей и методов достижения поставленных целей.
Время формально-логической работы — время, затрачиваемое на выполнение операций, основанных на обработке информации с использованием имеющихся алгоритмов, методик и заранее определенных правил.
Время технической работы — это время выполнения стереотипных операций по информационному обеспечению процессов производства, труда и управления. В процессе

выполнения данных операций, как правило, используются разнообразные средства вычисли тельной и организационной техники.

Рассмотренная классификация затрат рабочего времени может быть использована не только для изучения и анализа структуры затрат и содержания труда управленческого персонала, но и для определения периодичности выполнения отдельных видов работ и операций, уровня их автоматизации или механизации.

Ход работы:

1. Рабочее время.
2. Время использования оборудования.
3. Время работы.
4. Время перерывов.
5. Оперативная работа.
6. Вспомогательная работа.
7. Время обслуживания рабочего места.

4.1. Рекомендуемая литература

4.1.1. Основная литература:

1. 1. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2018. - 319 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 314-315. - ISBN 978-5-4468-6164-4 5 экз.

2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон.текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 c.— Режим доступа: h Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания : [учеб.пособие] /

3. Якушкин Е.А. Основы экономики [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.А. Якушкин, Т.В. Якушкина. — Электрон.текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 248 c. — 978-985-503-576-4. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67705.html ЭБС

4.1.2. Дополнительная литература:

1. Мумладзе Р.Г. Основы экономики, менеджмента и маркетинга [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Р.Г. Мумладзе, В.С. Парамонов, Н.И. Литвина— Электрон. текстовые данные.— М.: Русайнс, 2016.— 350 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/61635.html.— ЭБС «IPRbooks»

4.1.3. Методическая литература:

- Методические указания для практических занятий
- Методические указания для самостоятельных занятий

4.1.4. Интернет-ресурсы:

1. http://www.ecsocman.edu.ru/
2. http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp
3. http://allmedia.ru/
4. http://www.opec.ru/
5. http://www.amtv.ru/
6. http://www.ecsocman.e