

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич

Должность: И.о. директора федерального государственного автономного
образовательного учреждения
высшего образования

Дата подписания: 04.06.2026 10:53:04

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

по выполнению практических работ

по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания» для студентов

направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Пятигорск, 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Практическая работа № 1 Типы предприятий общественного питания	3
Практическая работа № 2 Нормативно-техническая документация предприятий общественного питания	5
Практическая работа № 3 Понятие производственной структуры предприятия и пути совершенствования	8
Практическая работа № 4 Организация работы заготовочных цехов средней и малой мощности	10
Практическая работа № 5 Организация работы договорных цехов различных типов мощности	17
Практическая работа № 6 Содержание, значение научной организации труда в общественном питании	20
Практическая работа № 7 Изучить методы расчёта затрат рабочего времени	23
Практическая работа № 8 Разработка и внедрение рациональных форм разделения труда	24
Практическая работа № 9 Методы расчета товарооборачиваемости	27
Практическая работа № 10 Виды меню. Оптимизация меню	34
Практическая работа № 11 Тематическое меню	36
Практическая работа № 12 Встреча и размещение гостей	37
Практическая работа № 13 Предварительная сервировка стола в ресторане	39
Практическая работа № 14 Банкеты, приемы, специальные формы обслуживания	42
Практическая работа № 15 Столовые приборы	45
Практическая работа № 16 Столовая посуда	49

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1

Тема: «Типы предприятий общественного питания»

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

Теоретическая часть

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Существуют определенные свойства, присущие данному типу предприятий:

¾ необходимость выполнения нескольких функций (производства и реализации продукции, организации потребления);

¾ непродолжительность хранения сырья, необходимого для производства;

¾ высокие требования к персоналу для предприятия сферы сервиса;

¾ необходимость постоянного контроля за качеством продукции, так как данная сфера не позволяет полностью автоматизировать процесс производства;

¾ ориентация на потребителей определенных социальных групп.

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

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

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

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

Оборудование и материалы: мультимедийное оборудование.

Задания:

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

Контрольные вопросы:

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

Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:

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

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №2

Тема «Нормативно-техническая документация предприятий общественного питания»

Цель практического занятия: Изучить виды нормативно-технической документации, действующей на предприятиях общественного питания. Составить Технологическую карту и Техничко-технологическую карту на любое выбранное блюдо из ранее составленного меню.

Теоретическая часть

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, 1981-1983 гг., 1994г., 1996 г.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России, 1992 г.

В диетических столовых и отделениях применяется Сборник рецептов блюд и диетического питания для предприятий общественного питания 1988г. 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 блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

Нормы вложения продуктов массой брутто рассчитаны в рецептурах на стандартное сырье следующих кондиций: говядина и баранина - 1-й категории, свинина мясная, субпродукты (кроме

вымени) - мороженые, вымя -охлажденное; птица домашняя (куры, цыплята, гуси утки, индейки) - полупотрошенная 2-й категории; рыба - крупная мороженая или всех размеров, неразделанная, за некоторым исключением; для картофеля приняты нормы отходов по 31 октября, для моркови и свеклы - до 1 января и т.д. В каждом Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий в ведении указаны кондиции всех видов сырья и продуктов.

При использовании для приготовления блюд сырья другой кондиции, чем предусмотрено в рецептурах, норма вложения сырья массой брутто определяется с помощью перерасчета исходя из указанной в рецептурах массы нетто, величина которой остается постоянной, и процентов отходов, установленных по Сборнику Рецептур для сырья соответствующих кондиции. При использовании сырья других кондиций или некондиционного сырья нормы выхода блюд не должны нарушаться.

Приложения к Сборнику содержат таблицы расчета расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей предприятия питания могут разрабатывать новые рецептуры блюд и кулинарных изделий. Рецептуры фирменных блюд разрабатываются с учетом утвержденных норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработках различных продуктов. Они должны обладать новизной технологии приготовления, высокими вкусовыми качествами, оригинальностью оформления, удачным вкусовым сочетанием продуктов. На все блюда с новой рецептурой и фирменные блюда разрабатывается и утверждается руководителем предприятия технологическая документация: СТП, ТУ, технико-технологические технологические карты. Сборником рецептур руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готового блюда, технико-технологических и технологических карт.

Технологические карты. Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов, одно 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. Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии.

В технологических картах указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой брутто и нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, приготовляемых в котлах определенной емкости, указывается выход блюда. 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.

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия - те, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии. Срок действия ТТК определяет само предприятие. ТТК включает разделы:

1. Наименование изделия и области применения ТТК. Указывают точное название блюда, которое нельзя изменить без утверждения; приводят конкретный перечень предприятий (филиалов), которым дано право производить и реализовать данное блюдо.

2. Перечень сырья для изготовления блюда.

3. Требования к качеству сырья. Обязательно делают запись о том, что сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты для данного блюда (изделия) соответствуют нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ) и имеют сертификаты и удостоверения качества.

4. Нормы закладки, сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.

5. Описание технологического процесса, режима холодной и тепловой обработки,

обеспечивающих безопасность блюда, приводят используемые пищевые добавки, красители и др.

6. Требования к оформлению, к подаче, реализации и хранению. Должны быть отражены особенности оформления, правила подачи, порядка реализации, хранения (в соответствии с ГОСТом Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.»)

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. Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда, которые важно для организации питания определенных групп потребителей (диетическое, лечебно-профилактическое, детское питание и др.)

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

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. 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. Технические условия - 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 территориальной санэпидслужбой. Утверждает СТП руководитель предприятия на срок, утверждаемый им.

Технологический процесс, изложенный в СТП, должен обеспечить показатель и требования безопасности, установленные государственными актами. СТП не может нарушать ГОСТы.

Задание: изучить предложенную информацию и составить ТТК на любое блюдо или изделие согласно ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ НА ПРОДУКЦИЮ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

Контрольные вопросы:

1. В чем заключается сущность оперативного планирования?
2. В чем заключается оперативное планирование заготовочных предприятий?
3. В чем сущность оперативного планирования в предприятиях с полным производственным циклом?
4. В чем назначение плана-меню?
5. Какие факторы учитываются при составлении плана-меню?
6. Как рассчитывается количество блюд в плане-меню?
7. Виды меню и их характеристика.
8. Как располагаются блюда в меню со свободным выбором блюд?

9. Как ведется расчет сырья по плану-меню.
10. Перечислите нормативную документацию предприятий общественного питания.
11. Какие виды Сборников рецептур применяются на предприятиях общественного питания.
12. Как составляются технологические карты?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 3

Тема: «Понятие производственной структуры предприятия и пути совершенствования»

Цель: Изучить цеховую и бесцеховую структуры производства, классификацию цехов, их взаимосвязь с основными и вспомогательными производственными помещениями.

Теоретическая часть

Производственная деятельность в общественном питании это одна из основополагающих функций, целью которой является создание собственной продукции.

Производственная деятельность – совокупность технологических способов и приемов превращения исходного сырья в готовую продукцию (полуфабрикат, блюдо, изделие) с помощью трудовых ресурсов и оптимальных форм организации производства.

В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции различают простые и сложные формы производства.

При простой форме производства изготавливается однородная продукция из одного и того же сырья (полуфабрикаты из овощей, мяса, рыбы и пр.).

Сложная форма производства предполагает широкий ассортимент продукции различной степени сложности; партиями, ориентированными на удовлетворение разнообразных потребностей и вкусов потребителей; использование большой номенклатуры оборудования, инструментов, приспособлений, инвентаря и посуды; привлечение специалистов различной квалификации, знаний и опыта.

Для осуществления производственной деятельности организуются производственные подразделения (производства, цехи, отделения, участки), которые формируют производственную структуру. Она определяет взаимосвязь этих подразделений, участвующих в выполнении одного или нескольких технологических процессов.

Производство – это часть технологического процесса предприятий общественного питания, где может быть объединено несколько однородных и взаимосвязанных цехов, например овощной, мясной, рыбный и т.д.

Производственный процесс – это целенаправленное воздействие субъекта производства на предмет труда для получения продукции определенного вида или других полезных результатов. Он состоит из основных и вспомогательных процессов.

Основные процессы – это технологические процессы, во время которых основное сырье подвергается физико-химическим и механическим воздействиям в целях изменения его свойств, консистенции, внешнего вида и т.д.

Вспомогательные процессы предназначены для обслуживания и обеспечения бесперебойности основных процессов. Вспомогательные процессы обычно подразделяются на контрольные, обслуживающие и перемещающие. Они не вносят никаких изменений в предмет труда, но создают необходимые условия для его обработки.

Производственная операция – это первичный элемент производственного процесса, который осуществляется одним или группой работников на отдельном рабочем месте над одним или несколькими предметами труда с помощью одних и тех же орудий труда. Производственная операция характеризуется постоянным составом: рабочей силой; рабочим местом; предметом труда; орудием труда. С изменением хотя бы одного из этих компонентов возникает новая производственная операция.

По назначению производственные операции подразделяются на:

- технологические;
- контрольные;

- обслуживающие;
- перемещающие.

По степени технической оснащенности или способу выполнения различаются операции:

- ручные, выполняемые без инструмента или с использованием простого и механизированного инструмента;
- машинно-ручные, осуществляемые при помощи машин, но при непосредственном и непрерывном участии рабочего;
- машинные, выполняемые при помощи машин с ограниченным участием рабочих;
- автоматические, протекающие без участия рабочего либо только под его наблюдением на автоматах и автоматических линиях;
- аппаратные, являющиеся разновидностью машинных и автоматических. (Они характеризуются выполнением операций в специальных агрегатах. Участие рабочего сводится к загрузке и разгрузке агрегата, а также к общему наблюдению за ходом технологического процесса в нем и его регулированию).

По степени подвижности рабочего места различаются операции:

- со стационарным рабочим местом;
- с подвижным рабочим местом.

Структура производства предприятия общественного питания.

На каждом предприятии общественного питания в соответствии с технологическим процессом выпуска продукции организуются производственные подразделения, формирующие его производственную инфраструктуру, под которой понимается состав его производственных подразделений (участков, отделений, цехов), формы их построения, размещения, производственных связей.

Производства – это более крупные по сравнению с цехами подразделения, которые создаются на крупных предприятиях, где необходимо объединить несколько однородных или взаимосвязанных цехов. В свою очередь основное и вспомогательное производства делятся на цехи, отделения, производственные участки, рабочие места.

Цех – обособленная в технологическом отношении часть производства (предприятия), в котором осуществляется какой-либо законченный процесс основного или вспомогательного производства. В зависимости от характера технологического процесса и объема работы цехи могут иметь производственные участки, отделения или поточные линии.

Отделения – более крупные производственные подразделения, которые могут быть созданы в крупных цехах. Например, в горячем цехе могут создаваться суповое и соусное отделения.

Производственный участок – часть цеха, где осуществляется законченная стадия производственного процесса.

Цехи, отделения, производственные участки делятся на рабочие места.

Рабочее место – часть цеха, на которой процесс труда осуществляется одним или группой работников, выполняющих определенные операции.

Различают предприятия с цеховой и бесцеховой структурой.

Цеховая структура организуется на предприятиях, работающих на сырье, с большим объемом производства. Цехи подразделяются на заготовочные (мясной, рыбный, по обработке птицы и субпродуктов, мясо-рыбный, овощной), доготовочные (горячий, холодный), специализированные (мучной, кондитерский, кулинарный). На предприятиях общественного питания, работающих на полуфабрикатах, организуются цех доработки полуфабрикатов, цех обработки зелени.

Бесцеховая структура производства организуется на предприятиях с небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции, на специализированных предприятиях (закусочных, шашлычных, пельменных, вареничных и др.).

Состав помещений предприятий общественного питания и требования к ним определяются соответствующими СНиПами. Выделены следующие основные группы помещений:

- складская группа;
- производственная группа (заготовочные и доготовочные цехи), специализированные цехи (кондитерский, кулинарный и др.) и вспомогательные помещения (моечные, хлебoreзка и др.);

- торговая группа помещений (торговые залы с раздаточными и буфетами, магазины кулинарии, вестибюль с гардеробом и санузлами и др.);
- административно-бытовая группа помещений (кабинет директора, бухгалтерия, гардероб персонала с душами и санузлами и др.);
- технические помещения (машинное отделение холодильных камер, тепловой пункт, электрощитовая, вентиляционные камеры).

Все группы помещений взаимосвязаны между собой:

- взаимное расположение основных групп помещений должно обеспечить кратчайшие связи между ними без пересечения потоков потребителей и обслуживающего персонала, чистой и использованной посуды, полуфабрикатов, сырья и отходов;
- следует стремиться к компактной структуре здания, предусматривая возможность перепланировки помещений в связи с изменением технологии производства;
- компоновка всех групп помещений должна удовлетворять требованиям СНИПов, санитарным и противопожарным правилам;
- все производственные и складские помещения должны быть непроходными, входы в производственные и бытовые помещения – со стороны хозяйственного двора, а в торговые помещения – с улицы; они должны быть изолированы от входов в жилые помещения;
- компоновка торговых помещений производится по ходу движения потребителей; предусматривается возможность сокращения их передвижения и обеспечение эвакуации людей в случае пожара.

Задание:

1. Изучите цеховую и бесцеховую структуры производства, классификацию цехов.
2. Изучите основные требования к производственным помещениям (раздача, моечная, хлебозерка и др.)
3. После изучения составьте схему (графически) взаимосвязи любого цеха (по выбору) с производственными помещениями (пользуясь приведенной ниже информацией).

Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями, удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной, торговым залом, моечной.

Холодный цех - светлое помещение, имеющее окна на север или северо-запад, цех должен иметь удобную связь с горячим цехом, раздачей, моечной.

Контрольные вопросы:

1. Дайте определение понятию «цех».
2. Для каких п.о.п. характерна бесцеховая структура производства?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 4

Тема: «Организация работы заготовочных цехов средней и малой мощности»

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

Теоретическая часть

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Организация работы овощного цеха

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

К техническим отходам относят крахмал-сырец, предназначенный для переработки на спирт.

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

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

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

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

В крупных овощных цехах широко используют бригадные формы организации труда.

Расчет количества работников, необходимых для выполнения производственной программы, производят на основе нормы выработки, работу в выходные и предпраздничные дни. По квалификационному составу в овощном цехе используются в основном работники 2-го и 3-го разрядов. В овощных цехах предприятий, имеющих полный производственный цикл, занятость работников составляет примерно 50-60%, поэтому здесь широко применяют совмещение профессий. Так, работников овощного цеха можно привлекать к выполнению работ на раздаче, в хлеборезке, моечной столовой и кухонной посуды.

Организация работы мясного, рыбного и мясорыбного цехов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Организация работы цеха обработки птицы

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

Размораживают птицу в камерах при температуре 4-6°C и относительной влажности 85% в течение 10-12ч. Для опаливания тушки натирают мукой и подвешивают на вешала опалочного горна. Опаливание длится не более 30 с. Оставшиеся пеньки удаляют вручную. Далее тушки поступают для удаления головы, шеи, ног.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Особенности организации мясорыбного цеха

На предприятиях общественного питания, работающих на сырье, могут быть созданы мясорыбные цехи. В таких цехах организуют специализированные рабочие места (участки) по обработке и производству полуфабрикатов из мясопродуктов, рыбы, птицы и субпродуктов. При этом необходимо обеспечивать раздельную обработку и хранение полуфабрикатов из мяса и рыбы.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Организация работы цеха обработки зелени

На предприятиях, работающих на сырье, зелень обрабатывается в овощном цехе, а на предприятиях доготовочных, где основной ассортимент поступает в виде полуфабрикатов, для

обработки зелени организуют самостоятельный цех. В нем обрабатываются салатные, шпинатные овощи, свежие огурцы, кабачки, баклажаны, зеленый лук и т. д.

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

Оборудование и материалы: мультимедийное оборудование

Задания:

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

Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха?
2. В чем состоит технологический процесс обработки овощей?
3. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
4. Какие основные типы оборудования применяются в овощном цехе средней мощности?
5. В чем особенность организации рабочего места для дочистки картофеля и корнеплодов?
6. Какие виды инвентаря применяются в овощном цехе?
7. Укажите разницу в организации крупного овощного цеха заготовочного предприятия и овощного цеха хозяйства средней мощности.
8. Как обрабатываются в цехе репчатый лук, капуста, зелень и другие овощи? Как организуется труд в овощном цехе?
9. Какой квалификации являются работники овощного цеха.
10. Где организуются цехи доработки полуфабрикатов и в чем их назначение?
11. Какие отдельные рабочие места организуются в цехе доработки полуфабрикатов?
12. Какое оборудование применяется в цехах доработки полуфабрикатов?
13. Как организуется рабочее место для доработки мясных полуфабрикатов в доготовочном цехе?
14. Как организуется в цехе доработки полуфабрикатов обработка субпродуктов?

Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:

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

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 5

Тема: «Организация работы договорных цехов различных типов мощности»

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

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

Теоретическая часть

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

Организация работы холодного цеха

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

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

Организация рабочих мест в холодном цехе

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

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

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

На этих линиях организованы следующие рабочие места:

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

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

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

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

3. Для порционирования сладких блюд и напитков.

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

2. Для нарезки хлеба

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

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

Организация труда в холодном цехе

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

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

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

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

в холодном цехе

Организация работы горячего цеха

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

Производственная программа горячего цеха определяется по план-меню.

Организация рабочих мест в горячем цехе

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

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

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

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

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

Горячие напитки изготавливают в соусном отделении на плите.

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

Организация труда в горячем цехе

Режим горячего цеха зависит от режима работы кафе. Работники горячего цеха начинают свою работу с 8.00 оканчивают 23.00 часов. Руководит горячим цехом бригадир, который организывает и контролирует отпуск и качество блюд. Работники горячего цеха работают по ступенчатому графику. Количество работников в горячем цехе проектируемого предприятия составляет два человека. Повар V разряда занимается оформлением блюд,

требующих сложной кулинарной обработки, готовит вторые блюда. Повар IV разряда готовит первые блюда, пассирует овощи, томат-пюре, подготавливает продукты (нарезает овощи, варит крупы, жарит картофель, изделия из котлетной массы и др.).

Организация работы кондитерского цеха

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

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

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

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

Организация рабочих мест в кондитерском цехе

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

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

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

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

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

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

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

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

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

На участке выпечки изделий из различных видов теста устанавливают пекарский шкаф ЭШ-3М, стеллажи для расстойки заготовок и охлаждения готовых изделий, стол

производственный, на который укладывают листы с изделиями для смазывания их льезоном.

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

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

Организация труда работников кондитерского цеха

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

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

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

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

Оборудование и материалы: мультимедийное оборудование

Задания:

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

Контрольные вопросы:

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

Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:

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

Тема: «Содержание, значение научной организации труда в общественном питании»

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 6

Тема: «Содержание, значение научной организации труда в общественном питании»

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

Теоретическая часть

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Все виды затрат рабочего времени делятся на нормируемые и ненормируемые.

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

Методы изучения затрат рабочего времени

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

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

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

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

Фотографией рабочего дня называется проведение всех замеров затрат времени в течение смены или рабочего дня.

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

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

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

Оборудование и материалы: мультимедийное оборудование.

Задания:

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

Определение численности работников на предприятиях общественного питания

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

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

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

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

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

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

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

Q - объем товарооборота или выпуска продукции, кг;

a - норма выработки в единицу времени, мин;

T - фонд рабочего времени на одного работника, ч.

Контрольные вопросы:

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

Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:

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

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 7

Цель работы: Изучить методы расчёта затрат рабочего времени.

Теоретическая часть

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

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

Для хронометража используются специальные бланки.

Оборудование и материалы: мультимедийное оборудование.

Задания:

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

Примерная карта хронометража

Наименование предприятия - фабрика-кухня № 1,

цех - кондитерский

Начало наблюдения - 8 ч 20 мин 40 с

Конец наблюдения - 13ч 16 мин 55 с

Продолжительность наблюдения - 17 775 с

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

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

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

Контрольные вопросы:

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

Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:

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

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 8

Тема: «Разработка и внедрение рациональных форм разделения труда»

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

Теоретическая часть

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

- 1) на основе численности потребителей;
- 2) на основе планового меню;

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

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

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

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

Планируемый выпуск блюд рассчитывается по формуле:

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

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

ЧП — среднесуточная численность потребителей в планируемом периоде, человек;

Д — количество дней работы предприятия в планируемом периоде;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

При планировании снабжения сырьем и товарами определяют:

- потребность в сырье и покупных товарах;
- величину товарных запасов на начало и конец планируемого периода;
- поступление сырья и товаров в планируемом периоде.

- Наиболее ответственным моментом в разработке плана снабжения является расчет потребности в сырье и покупных товарах.

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

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

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

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

ЧП — планируемая численность обслуживаемого контингента;

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

Д — количество дней в планируемом периоде.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Методы расчета норматива товарных запасов рассмотрены в разделе 5.

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

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

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

Для составления продуктового баланса используют формулу:

$$\Pi = P + Z_2 - Z_1, \quad (8)$$

где Π — поступление сырья и товаров в планируемом периоде;

P — расход сырья и товаров в планируемом периоде;

Z_2 — запасы сырья и товаров на начало планируемого периода;

Z_1 — запасы сырья и товаров на конец планируемого периода.

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

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

Оборудование и материалы: мультимедийное оборудование

Задания:

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

Контрольные вопросы:

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

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 9

Тема: «Методы расчета товарооборачиваемости»

Цель работы: Изучить методы расчёта товарооборачиваемости.

Теоретическая часть

Товарооборачиваемость является одним из важнейших показателей эффективности деятельности предприятия общественного питания. Под товарооборачиваемостью понимается время обращения товаров со дня их поступления до дня их реализации, а также скорость оборота сырья и покупных товаров. Товарооборачиваемость может быть выражена либо числом оборотов товаров за определенный период времени либо количеством дней, необходимых для одного оборота. Следует отметить, что речь идет об оборачиваемости денежных средств, вложенных в запасы.

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 2 – Расчет рентабельности инвестиций, вложенных в запасы

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

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

Анализ запасов и товарооборачиваемости

Анализ текущих товарных запасов начинают с сопоставления их фактических разменов с установленными нормативами. Так как нормативы товарных запасов устанавливаются поквартально, то и их изучение проводят прежде всего по каждому кварталу

в отдельности. Сравнение фактических запасов с нормативом проводят как в сумме, так и в днях оборота.

В ходе анализа товарных запасов необходимо выявить причины, оказавшие влияние на отклонение от норматива, выяснить, в какой мере товарные запасы удовлетворяют спрос населения, обеспечивают выполнение производственной программы предприятия и объема розничного товарооборота, проверить правильность размещения запасов по структурным подразделениям предприятия. Важным моментом в анализе товарных запасов является определение эффективности использования денежных средств, вложенных в запасы

В таблице дан анализ товарных запасов по предприятию общественного питания

Таблица 3 – Анализ товарных запасов по предприятию общественного питания

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

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

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

Нормирование и планирование товарных запасов

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

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

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

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

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

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

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

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

где Z_a - представительный набор;

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

Z_c - страховой запас в днях.

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

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

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

90 - количество дней в периоде.

Представительный ассортиментный набор на предприятиях питания может не рассчитываться, так как его величина незначительна. **Запас в размере среднесуточного** равен одному дню. **Запас на время приемки и подготовки товаров к продаже** устанавливается путем хронометрирования времени, затраченного на отдельные операции. Время на приемку складывается из времени на общий осмотр тары, разгрузку, проверку по количеству и качеству, перемещению товара к месту продажи и хранения.

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

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

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

Оборудование и материалы: мультимедийное оборудование

Задания:

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

Контрольные вопросы:

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

Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:

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

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №10

Тема: «Виды меню. Оптимизация меню»

Цель работы: Разработать меню различных видов.

Формируемые компетенции: ПК-1, ПК -2

Теоретическая часть

В зависимости от обслуживаемого контингента потребителей существуют следующие виды меню.

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

Меню банкетов. В его составлении принимает активное участие сам заказчик. В зависимости от времени проведения банкет может быть завтраком, обедом, ужином. Исходя из вида банкета, меню может быть для банкета за столом с полным или частичным обслуживанием официантами, для банкета – фуршета, коктейля, чая, а также для тематических банкетов.

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

При составлении меню учитывают ряд факторов:

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

Требования, предъявляемые к меню

В меню все закуски и блюда располагаются в определенной последовательности:

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

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

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

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

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

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

Оборудование и материалы: мультимедийное оборудование.

Задания:

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

Контрольные вопросы:

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

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №11

Тема: «Тематическое меню»

Цель работы: научиться составлять меню в зависимости от тематики.

Формируемые компетенции: ПК-1, ПК -2

Теоретическая часть

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

Пасхальное меню

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

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

Блюда ко дню святого Патрика

Зеленый цвет активно присутствует в праздничном меню ко Дню святого Патрика. День святого Патрика (17 марта) — ирландский праздник, который полюбил весь мир. Все пабы и рестораны приглашают любителей пива отметить этот день с размахом. Главные позиции в меню отдают традиционным напиткам — элю и виски. Стеклянная посуда для ресторана, отмечающего День святого Патрика, должна быть качественной и крепкой. Есть разрешается все, что угодно: мясо, картофель, рыбу. В свое праздничное меню Вы можете включить аппетитный ирландский суп с зеленым горошком, картофельное пюре со свежим зеленым луком, боксти — блинчики из картошки, а также знаменитый в Ирландии картофельный пирог.

День благодарения

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

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

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

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

Технологическое оборудование для кафе, ресторанов и баров позволит быстро

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

Задания:

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

Контрольные вопросы:

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

Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:

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

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №12

Тема: «Встреча и размещение гостей»

Цель работы: научиться готовить помещение зала к приему гостей.

Формируемые компетенции: ПК-1, ПК -2

Теоретическая часть

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

Подготовка торгового зала к обслуживанию осуществляется в 4 этапа:

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

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

Уход за растениями, украшающих торговый зал.

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

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

Столы используются 2-4-6 местные.

При расстановке столов необходимо освободить главный проход-2 метра.

Расстояние между рядами столов -1,5 метров.

Столы ставят с расстоянием спинок стульев 35-50 см.

Расстояние между стульями за столом -30 см.

Расстояние столов, сервантов от стен -20 см.

Квадратные столы чаще в центре.

Круглые в нишах и в центре.

Прямоугольные у стен, и в середине зала.

2-х местные в нише у стен.

6-ти местные у стен по диагонали.

Не следует размещать столы на одной линии со входной дверью.

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

Бармен-официант осматривает столы, проверяет, находятся ли они в одном ряду в установленном порядке. Ровно ли стоят ножки. Он устраняет недостатки. Проверяет кресла и стулья. Треснувшие и расшатанные заменяют.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Задания:

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

Контрольные вопросы:

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

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №13

Тема: «Предварительная сервировка стола в ресторане»

Цель работы: научиться предварительно сервировать стол в ресторане.

Формируемые компетенции: ПК-1, ПК -2

Теоретическая часть

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

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

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

Основные требования относительно сервировки столов: простота, практичность,

соответствие посуды блюдам, которые подаются, эстетичная направленность согласно со стилем предприятия. Сервировка стола может быть предварительной и дополнительной.

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

Дополнительная сервировка проводится официантом в зависимости от меню принятого заказа.

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

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

Сначала ставится закусочная тарелка точно напротив стула. Расстояние от тарелки до края стола должна составлять приблизительно 2 см (рис.). Если на тарелке есть эмблема ресторана, то она повернута к середине стола. При банкетной сервировки закусочная тарелка ставится на мелкую столовую. Между ними целесообразно положить салфетку, не закрывая эмблему. Пирожковая тарелка ставится с левой стороны от основной (мелкой столовой или закусочной) на расстоянии 5-10 см от нее в зависимости от количества приборов. Возможны разные варианты размещения пирожковой тарелки: нижние или верхние борта пирожковой и закусочной тарелок расположенные на одной линии, или центры обеих тарелок находятся на одной линии.

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

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

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

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

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

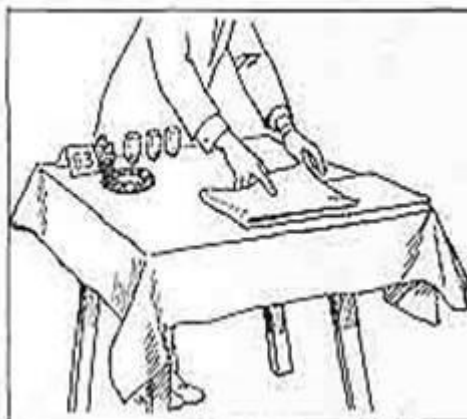
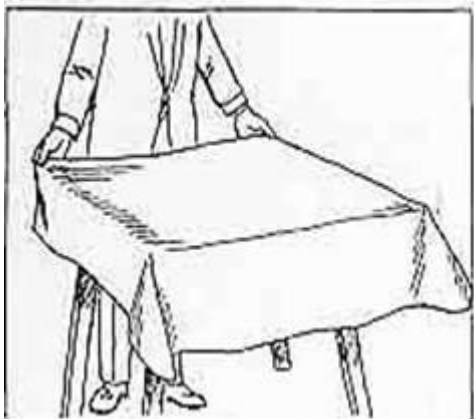
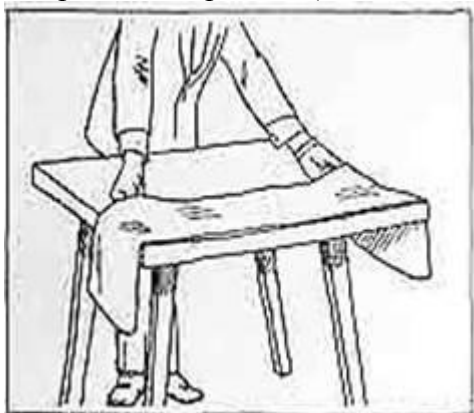
Вид предварительной сервировки стола зависит от времени приема пищи. Различают сервировку для завтрака, обеда, ужина, банкета, чая, кофе.

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

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

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

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



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

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

Контрольные вопросы:

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

Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:

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

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №14

Тема: «Банкеты, приемы, специальные формы обслуживания»

Организация банкета-фуршет осуществляется во время правительственных приемов, подписания протоколов, театральных премьер, заключения деловых соглашений и других мероприятий. Особенность обслуживания такого банкета заключается в том, что гости едят и пьют стоя у столов, к которым не ставят стульев. Продолжительность банкета — 1,5—2 ч.

Организация банкета-фуршет имеет ряд преимуществ по сравнению с другими формами обслуживания: на той же площади банкетного зала можно обслужить значительно большее число гостей, каждый участник в ходе банкета имеет возможность подойти для беседы к любому гостю, выбрать любое место в зале, самостоятельно взять понравившиеся ему закуски, напитки, приглашенные могут уйти с банкета в любой момент, расходы в расчете на одного гостя значительно ниже, чем при обычном банкете.

Для организации банкета-фуршет используют столы высотой 90—110 см, шириной 150 см. При расчете длины и количества столов предусматривается размещение 6—8 гостей на 1 пог. м стола при двухстороннем его использовании, при односторонней сервировке норма соответственно уменьшается. Длина столов не должна быть более 10 м. Фуршетные столы размещают в один ряд, несколькими рядами или в виде букв Т, П, Ш.

Кроме основных фуршетных столов в зале в удобных местах ставят дополнительные столы, возле которых гости могут есть и пить, поставить на них использованные тарелки, рюмки. У стен устанавливают также подсобные столы для запасных тарелок, приборов, рюмок, салфеток.

В процессе организации банкета-фуршет необходимо придерживаться следующего:

- • фуршетные столы не должны загораживать основные или служебные входы в зал. Их нецелесообразно устанавливать ближе чем на 1,5 м от стены, чтобы не затруднять передвижение гостей и официантов. Центральное, наиболее удобное место в зале отводится почетным гостям;
- • нельзя устанавливать столы в непосредственной близости от источников тепла, а также под прямыми лучами солнечного света, так как это приводит к потере товарного вида и внешней привлекательности всех продуктов;

- • столы должны гармонировать с окружающей обстановкой, при их расстановке нужно учитывать расположение осветительной арматуры в зале с тем, чтобы обеспечить равномерное освещение всех столов.

Фуршетные столы накрывают специальными банкетными скатертями, спуская кромку почти до пола (на 5—10 см от пола). Углы скатерти с торца аккуратно забирают внутрь и скрепляют так, чтобы образовался прямой угол при переходе торца в боковую часть. Нижняя кромка скатерти везде должна быть на одном уровне от пола.

Необходимо соблюдать следующую очередность сервировки столов: сначала расставляют стеклянную и хрустальную посуду, затем — тарелки, приборы, салфетки.

Сервировка стеклом может быть нескольких вариантов. В расчете на одного гостя стол сервируют следующим количеством стекла в штуках:

- • рюмки всех видов — 2—2,5;
- • фужеры — 0,75—1;
- • стаканы для соков — 0,25—0,5.

Допустим, при расстановке стекла в два ряда из фужеров на концах стола составляют треугольники по 10—15 шт., обращенные одним углом к его торцу. Расстояние от треугольника до края стола — 10—15 см, расстояние между треугольниками — 1,5—2,0 м.

Все треугольники из фужеров должны быть расположены симметрично оси стола.

Рюмки расставляют между треугольниками из фужеров в два ряда на расстоянии 15—20 см одна от другой, чередуя их в определенном порядке. Например, чередование рюмок — водочная, лафитная, рейнвейная — в обоих рядах должно быть одинаковым, как представлено на рис. 7.1.

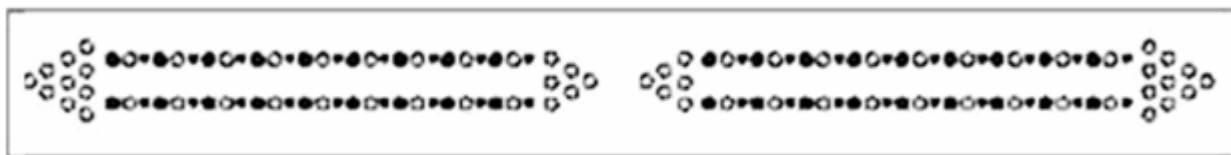


Рис. 7.1. Сервировка столов банкета-фуршет в два ряда

На фуршетный стол ставят тарелки: закусочные (из расчета 1,5—2 шт. на одного гостя) и десертные или пирожковые (из расчета 0,5—0,75 шт. на одного гостя).

Закусочные тарелки ставят по обеим сторонам стола стопками по 8—10 шт. на расстоянии 1,5—2 см одна от другой и в 1,5—2 см от края стола. За ними ставят пирожковые тарелки также стопками по 4—6 шт. Стопки тарелок должны быть расположены симметрично оси стола, кроме случая расстановки стекла «змейкой».

Фуршетные столы сервируют приборами в количествах из расчета на одного гостя в штуках:

- • ножи закусочные — 0,75—1;
- • вилки закусочные — 1,5—2;
- • ножи фруктовые — 0,5—0,75;
- • вилки десертные — 0,5—0,75.

Существует два варианта сервировки фуршетных столов приборами.

При первом варианте закусочные ножи располагают справа от тарелок, повернув к ним лезвиями и отступив 1,5—2 см от края стола. Закусочные вилки кладут на ребра слева от тарелки, повернув к ним вогнутой стороной зубцов и отступив 1,5—2 см от края стола, вилок около стопки должно быть столько, сколько в ней тарелок, или больше этого количества. Десертные ножи помещают за десертными тарелками или правее них, ручками вправо. Десертные вилки кладут слева от десертных тарелок ручками влево или в одну линию вместе с ножами.

При втором варианте сервировки закусочные ножи кладут справа от стопок тарелок, закусочные вилки располагают правее ножей, повернув их вогнутой стороной зубцов к тарелкам. При отсутствии десертных вилок увеличивают количество закусочных вилок.

Полотняные салфетки, сложенные определенным образом, кладут по 3—5 шт. на стопки пирожковых тарелок или в непосредственной близости за ними. Однако более практичны на таком банкете небольшого размера бумажные салфетки. Их помещают в невысокие вазочки-стаканы. Если нет таких стаканов, салфетки можно свернуть в виде треугольника и положить стопкой или веером по 6—10 шт. на скатерть, рядом с тарелками.

В первую очередь на фуршетный стол ставят цветы и фрукты в вазах по оси стола между рядами рюмок при сервировке в два ряда. Вазы должны размещаться с одинаковыми интервалами, а на нескольких столах, расположенных параллельно, — симметрично.

Затем выставляют напитки. При сервировке в два ряда бутылки с пивом, минеральной и фруктовыми водами — около групп фужеров. Если в меню предусмотрены соки, то стаканы для них ставят в ряды с рюмками, также чередуя их в определенной последовательности. Бутылки со спиртными напитками расставляют с одинаковыми интервалами, этикетками в одну и в другую стороны к гостям.

Натуральные соки на стол ставят как в бутылках, так и в кувшинах, а пиво, минеральные и фруктовые воды — в закрытых бутылках. Открывают их за несколько минут до приглашения гостей.

После того как на столе расставлены фрукты, цветы, напитки, но не ранее чем за один час до начала банкета, расставляют холодные закуски и блюда, соусы к ним и хлеб. Ассортимент закусок фуршетного стола должен быть разнообразным. Учитывая то, что гости едят стоя, все холодные закуски подготавливают мелкими кусочками «на вилку». Гарниры к закускам целесообразно подавать на стол отдельно от основного продукта. При расстановке закусок на столе соблюдают определенную последовательность. В первую очередь ставят закуски, которые не теряют своих вкусовых качеств и внешнего вида от воздействия комнатной температуры и времени (рыбные, мясные копчености, гастрономию, соленья). В последнюю очередь, непосредственно перед приходом гостей, ставят икру, масло, закуски под майонезом, сметаной, заливные блюда.

Для того чтобы правильно использовать площадь стола, прежде всего расставляют большие блюда, чередуя их по видам, а остальную площадь стола занимают другой, более мелкой посудой с закусками. Значительную часть закусок располагают на овальных фарфоровых блюдах. Их ставят под углом 30—45° к оси стола, закуски в вазах, салатниках — ближе к центру стола, в низкой посуде — ближе к краю, оставляя расстояние 25—30 см от края стола, чтобы гости могли поставить закусочные тарелки, рюмки. На каждом блюде обязательно должны быть приборы для раскладывания. Исключение составляют вазы с неразрезанными овощами и фруктами. Соль и перец размещают по всему столу в линию с блюдами, соблюдая равные интервалы.

Хлеб на фуршетный стол ставят на закусочных тарелках или в специальных вазах-хлебницах. Кусочки черного и белого хлеба по размерам должны быть в половину меньше обычных. Для обслуживания банкета-фуршет исходят их нормы 18—20 гостей на одного официанта.

Выполнение задания

<i>Вариант 1</i>	
Холодные закуски	Икра зернистая, осетрина заливная, ассорти мясное, огурцы свежие, колбаса «Московская», масло сливочное
Горячие закуски	Котлеты «Пожарские»
Сладкие блюда	Мороженое
Горячие напитки	Кофе по-восточному
Винно-водочные и безалкогольные напитки	Водка столичная, вино «Мукузани», ликер, вода минеральная
Число гостей — 36	
<i>Вариант 2</i>	
Холодные закуски	Канapé с икрой зернистой, осетрина под майонезом, салат мясной, салат из помидоров и огурцов, буженина, масло сливочное
Горячие закуски	Люля-кебаб
Сладкие блюда	Фрукты ассорти
Горячие напитки	Кофе черный
Винно-водочные и	Коньяк 5*, вино «Цинандали», вино «Мадера», вода минеральная и фруктовая

безалкогольные напитки	
Число гостей — 40	
<i>Вариант 3</i>	
Холодные закуски	Салат из крабов, салат «Столичный», язык отварной с хреном, говядина заливная, помидоры свежие, яйцо под майонезом, масло сливочное
Горячие закуски	Котлеты куриные
Сладкие блюда	Пломбир с вареньем, виноград
Горячие напитки	Чай с лимоном
Винно-водочные и безалкогольные напитки	Водка московская, вино «Портвейн», вино сухое белое, шампанское полусладкое, вода минеральная, пиво
Число гостей — 54	

В соответствии с заданием студенты рассчитывают длину стола, число официантов, количество посуды, приборов для индивидуального пользования, а также для подачи блюд, закусок и количество приборов для раскладывания и описывают процесс организации банкета-фуршет. Пример расчетов для организации банкета-фуршет приведен в приложении.

Контрольные вопросы

1. Каково назначение банкета-фуршет?
2. В чем преимущество банкета-фуршет по сравнению с банкетом за столом?
3. Какие столы используют для организации этого банкета?
4. Как рассчитывается необходимое количество белья, посуды, приборов для организации банкета?
5. Какие виды сервировки стеклом вам известны?
6. Какие тарелки, приборы используют при организации банкета-фуршет?
7. Как размещают на фуршетном столе салфетки, тарелки, приборы?
8. Какова продолжительность банкета-фуршет?
9. Какая мебель дополнительно устанавливается в зале?
10. В какой последовательности выставляют на стол блюда, закуски, напитки, фрукты, цветы?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №15

Тема: «Столовые приборы»

Цель работы: изучить классификацию и способы использования столовых приборов.

Формируемые компетенции: ПК-1, ПК -2

Теоретическая часть

Основные предметы сервировки

Столовая вилка - используется в качестве: • главной/столовой вилки • сервировочной вилки	
Столовый нож - применяется в качестве: • главного/столового ножа	

Закусочная/десертная вилка - используется в качестве: • вилки для горячих закусок • вилки для пасты (макаронных изделий) • вилки для салатов • вилки для десертов (или пудингов) • вилки для фруктов	
Закусочный нож - применяют в качестве: • вспомогательного ножа (для намазывания хлеба маслом или паштетом) • ножа для горячих закусок • ножа для сыра • ножа для фруктов	
Нож для мяса • имеет зазубренное лезвие	
Рыбный нож - используется для: • рыбы • подачи крупных кусков пищи или блюд нежной консистенции	
Рыбная вилка (с четырьмя зубцами) - используется для: • рыбы	
Столовая ложка - применяется для подачи блюд:	
Суповая ложка - применяют для: • супа • пасты (в некоторых заведениях)	
Десертная ложка/ложка для пудингов - используется для: • десертов • пасты (в некоторых заведениях)	
Чайная ложка - используется для: • чая и кофе • коктейлей (например, креветочных или фруктовых) • мороженого • десертов, подающихся в креманках • в качестве ложки для сахара	

Кофейная ложки - используют для: • кофе, подающегося в маленьких (кофейных) чашках	
---	---

Дополнительные приборы, иногда входящие в сервировку стола

Ложка для парфе применяется для: • десертов • мороженого	
Вилка для устриц	
Вилка для улиток	
Вилки для лобстеров (омаров)	
Щипцы для лобстеров (омаров)	
Нож для масла - используют для: • подачи масла или паштета	
Вилка для пирожных - применяют для: • пирожных • выпечки	

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

Столовые приборы используемые для подачи пищи

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

Задания:

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

Контрольные вопросы:

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

Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:

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

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №16

Тема: «Столовая посуда»

Цель работы: изучить классификацию и назначение столовой посуды

Формируемые компетенции: ПК-1, ПК -2

Теоретическая часть

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

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

Такое количество посуды обеспечивает бесперебойное и качественное обслуживание потребителей.

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

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

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

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

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

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

Для подачи холодных закусок применяют:

- тарелки закусочные (диаметром 200 мм) - их используют также в качестве подставочных тарелок под салатники и т. п.;
- салатники квадратные (размером 240., 360, 450 и 720 см³) - для салатов, солений, маринадов, грибов и др. - от 1 до 6 порций;
- лотки, селедочницы (длиной 250 и 300 мм; узкие-100, 150 мм) - для рыбной гастрономии, семги, севрюги или осетрины натуральной или с гарниром, сельди, шпрот, сардин, сайры и т. д.;
- блюда овальные (длиной 350400 мм) - для закусок и рыбной и мясной гастрономии, заказных блюд;
- блюда круглые (диаметром 300 и 350 мм) - для мясных и овощных закусок, канапе и заказных блюд;

- вазы (диаметром 240 мм) на низкой ножке - для фирменного салата (не менее чем на 2 - 3 порции), а также для свежих помидоров, огурцов или салатов из редиса и др.;
- соусники (емкостью 100, 200 и 400 см³) - для холодных соусов или сметаны - от 1 до 6 порций.

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

Для подачи первых блюд предназначены:

- чашки бульонные (емкостью 300 см³) с блюдами - для бульонов, пюреобразных супов, а также для супов с мелко нарезанным мясом или курицей и другими продуктами;
- тарелки столовые глубокие (емкостью 500 см³, диаметром 240 мм) для супов полными порциями;
- в качестве подставочных тарелок под них обязательно используют столовые мелкие тарелки;
- тарелки столовые глубокие (емкостью 300 см³) - для супов полупорциями; в качестве подставочных тарелок под них применяют закусочные тарелки;
- суповые миски с крышками (на 4, 6, 8, 10 порций) - при обслуживании семейных обедов и групп туристов, участников съездов, конференций, конгрессов.

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

Для подачи вторых блюд служат:

- тарелки столовые мелкие (диаметром 240 мм) - для рыбных, мясных, блюд из птицы, дичи и др.
- блюда круглые (диаметром 500 мм) - для блюд из птицы, дичи, овощных блюд, цветной капусты, куриных котлет и др.; на этих блюдах кушанье приносят из раздаточной и на подсобном столе раскладывают до тарелкам, которыми сервируют стол перед подачей вторых блюд. Для подачи десерта (сладких блюд) используют:
- тарелки десертные мелкие (диаметром 200 мм) - для пудинга;
- тарелки десертные глубокие (диаметром 200 мм) - для клубники со сливками и других сладких блюд. Для подачи горячих напитков применяют:
- чашки чайные (емкостью 200, 250 см³) с блюдцами - для чая, кофе с молоком, какао;
- блюдца чайные (диаметром 185 мм) под стаканы;
- чайники для заварки (емкостью 250, 400 см³);
- чайники для кипятка доливные (1200-1600 см³);
- пиалы (250 и 350 см³) - для зеленого чая;
- кофейники - для кофе (800 см³) и черного кофе на 1, 4 и 6 порций (100 см на порцию);
- чашки (100 см³) с блюдцами - для кофе черного, кофе по-восточному или шоколада;
- молочники (200 см³) - для молока к кофе или чаю;
- сливочки (25, 50 и 100 см³) на 1, 2 и 4 порции;
- вазочки - для варенья, сахара;
- розетки (диаметром 90 мм) - для джема, меда, варенья, лимона и сахара.

Для подачи фруктов и кондитерских изделий предназначены:

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

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

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

Из фарфора, фаянса в ресторанах используют также горчишницы (100 см⁵) со съемной крышкой, солонки закрытые (с надписью «соль»), перечницы закрытые (с надписью «перец»), пепельницы, сигаретницы и рюмки-подставки для яиц.

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

1.2. Хрустальная и стеклянная посуда

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

Таблица 1 – Характеристика и назначение стеклянной (хрустальной) посуды

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

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

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

При сервировке стола стеклянной или хрустальной посудой используют:

- рюмки ликерные (вместимостью 25 см³) - для ликера (при отсутствии коньячных рюмок в них можно подавать коньяк);
- рюмки коньячные (типа «тюльпан») расширенные книзу и суженные кверху, на низкой ножке - в них наливают коньяк не более 25 см³ (коньячные рюмки при предварительной сервировке на стол не ставят);

- рюмки водочные (50 см³) - для водки и горьких настоек, наливок;
- рюмки мадерные (75 см³) - для крепленых и десертных вин: портвейна, мадеры, хереса, муската;
- рюмки рейнвейные (75- 100 см³) - для белого столового вина: цинандали, рислинга. Обычный цвет рюмки для белого вина- светло-зеленый;
- рюмки лафитные (1.00-125 см³) - для красного столового вина: мукузани, саперави, гамзы;
- бокалы (125 см³) цилиндрической формы, на ножке - для шампанского и игристых вин: донского, цимлянского, россмейскот;
- фужеры (250-280 см³) - для минеральной и фруктовой воды; их можно использовать и для пива;
- пивные кружки (250 и 500см³) расширенной книзу и зауженной кверху формы - для пива а пивных барах:
- стаканы чайные (200-250 см³);
- стопки конусные (100-150 см³) - для натуральных соков; стаканы цилиндрические (300 см³) - для виски со льдом и содовой водой и для пуншей со льдом;
- стаканы с утолщенным дном - для кофе гляссе:
кувшины с крышками - для воды, кваса, различных соков;
креманки на ножке, кремешки в виде блюдца - для компота, груш в сиропе, а также других сладких блюд;
- компотницы - для сладких блюд;
- розетки (диаметром 90 мм) - для варенья, сахара и лимона;
салатники из утолщенного стекла - для зеленого натурального салата с заправкой уксусом, растительным маслом, горчицей и солью;
- стаканы мерные (мензурки) из белого прозрачного стекла (вместимостью 100, 200 мл), конической формы (150, 200 и 250 мл). На стакане вместимостью 100 мл одна риска соответствует объему 50 мл, другая -100мл; на стакане вместимостью 200 мл одна риска соответствует объему 150мл, другая - 200 мл. Мерные стаканы должны иметь клеймо Палаты мер и весов;
- бокалы - для гоголя-моголя (стеклянные вставки для яиц, смешиваемых с сахаром, в металлической подставке); приборы для специй: соли, перш, горчицы;
- вазы для фруктов (диаметром 200, 240 и 300 мм и высотой до 200 мм), в зависимости от заполнения фруктами - 1, 2, 3 кг на вазу; могут быть цветные: синие, розовые, рубиновые, фиолетовые, на высокой ножке для сервировки фуршетных столов, на низкой ножке для банкетных столов, без ножки (типа ладьи); вазы для цветов (высотой 10-15 см);

Таблица 2 – Ассортимент и назначение столовой посуды

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

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

Задания:

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

Контрольные вопросы:

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

Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:

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

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

по организации и проведению самостоятельной работы
по дисциплине: «Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания» для студентов
направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Пятигорск, 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение
2. Общая характеристика самостоятельной работы студента
3. План-график выполнения самостоятельной работы
4. Контрольные точки и виды отчетности по ним
5. Методические рекомендации по изучению теоретического материала
6. Методические указания по видам работ предусмотренных рабочей программой
7. Методические указания по подготовке к экзамену
8. Список рекомендуемой литературы

1. Введение

Целями освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является формирование набора общенаучных и профессиональных компетенций будущего бакалавра по направлению подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Задача дисциплины - научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды, умению выбирать организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятий общественного питания.

2. Общая характеристика самостоятельной работы студента

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» входит в базовую часть

Основная задача организации самостоятельной работы студентов (СРС) заключается в создании психолого-дидактических условий развития интеллектуальной инициативы и мышления на занятиях любой формы.

Формы самостоятельной работы студентов разнообразны.

Они включают в себя:

- изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации;
- подготовку к выполнению лабораторных и практических и практических работ;
- подготовку к экзамену.

Самостоятельная работа приобщает студентов к научному творчеству, поиску и решению актуальных современных проблем.

На интенсивность самостоятельной работы оказывает влияние содержание образовательных программ, разработанных в соответствии с требованиями Государственных образовательных стандартов по направлению подготовки.

Самостоятельная работа включает следующие виды деятельности:

проработку лекционного материала;

изучение по учебникам программного материала, не изложенного на лекциях;

подготовку к практическим работам и написание отчета по ним; подготовка к зачету, экзамену.

Одним из видов самостоятельной работы является подготовка к выполнению практической работы и подготовка отчета по ней.

В процессе подготовки к очередной (согласно графику) практической работе студенты изучают по методическим пособиям теоретические основы практической работы, установку и методику выполнения, рекомендации по обработке результатов измерений.

Допуск к выполнению практической работы студенты получают по результатам собеседования с преподавателем. Необходимым условием допуска является оформление трех первых разделов отчета по выполняемой практической работе. На титульном листе отчета преподавателем записывается конкретное задание, определяющее условия проведения эксперимента.

Практическая работа выполняется или студентом индивидуально, или бригадой из 2-3 студентов. Результаты первичных измерений каждым студентом заносятся в индивидуальный рабочий журнал (черновик) с указанием номера и названия работы, даты выполнения, условий эксперимента и т.д. Записи в рабочем журнале предоставляются на

подпись преподавателю.

По окончании измерений экспериментальные данные обрабатываются, и окончательно оформляется отчет по лабораторной работе в соответствии с изложенными ниже требованиями.

Отчет по практической работе представляется преподавателю для проверки и подписи. Допускается представление отчета на следующем занятии перед выполнением очередной по графику работы. Недопустима подпись преподавателем незаконченных, неверных или неправильно оформленных отчетов.

Студенты, не представившие на проверку отчет в указанные выше сроки, занимаются оформлением отчета во время практических занятий под руководством преподавателя. После проверки и подписания практическая работа считается выполненной и должна быть защищена в процессе собеседования с преподавателем. При защите студент предъявляет преподавателю отчет по практической работе и рабочий журнал. Студенты, не защитившие более двух выполненных практических работ, занимаются подготовкой к защите и защитой во время практических занятий под руководством преподавателя. Самостоятельная работа засчитывается при условии выполнения и защиты всех запланированных практических работ и предъявления отчетов по всем лабораторным работам и рабочего журнала.

Структура отчета по практической работе:

Отчет по практической работе является научно-техническим документом, который содержит исчерпывающие, систематизированные данные о выполненной практической работе.

Отчет по практической работе должен содержать:

- титульный лист; титульный лист может оформляться один на все отчеты по практическим работам, если они сброшюрованы;
- информацию о выполняемой практической работе: номер, название, цель работы, задание, грифы о допуске, выполнении и защите; эта информация является первой страницей отчета по практической работе;
- введение, являющееся первым разделом отчета;
- основную часть, содержащую разделы: описание хода практической работы, порядок выполнения измерений и обработку результатов измерений;
- заключение, являющееся последним разделом отчета.
-

3. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Самостоятельное изучение рекомендуемой литературы по темам №1-18. Результатом самостоятельного изучения литературы является собеседование.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основна я	Дополнит ельная	Методи ческая	Интернет -ресурсы
1. Самостоятельное изучение литературы					
1	Тема 1. Типы предприятий общественного питания.	1	1-2	3	1-6
2	Тема 2. Нормативно-техническая документация предприятий	1	1-2	3	1-6

	общественного питания.				
3	Тема 3. Понятие производственной структуры предприятия и пути совершенствования.	1	1-2	3	1-6
4	Тема 4. Организация работы заготовочных цехов средней и малой мощности.	1	1-2	3	1-6
5	Тема 5. Организация работы доготовочных цехов различных типов мощности.	1	1-2	3	1-6
6	Тема 6. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания.	1	1-2	3	1-6
7	Тема 7. Организация работы вспомогательных цехов и служб предприятий общественного питания.	1	1-2	3	1-6
8	Тема 8. Содержание, значение научной организации труда в общественном питании.	1	1-2	3	1-6
9	Тема 9. Разработка и внедрение рациональных форм разделения труда.	1	1-2	3	1-6
2. Подготовка к практическим работам					
10	Тема 10. Состав помещений для потребителей.	1	1-2	3	-
11	Тема 11. Виды меню. Оптимизация меню	1	1-2	3	-
12	Тема 12. Виды предоставляемого сервиса	1	1-2	3	-
13	Тема 13. Встреча и размещение потребителей.	1	1-2	3	-
14	Тема 14. Банкеты, приемы, специальные формы обслуживания.	1	1-2	3	-
15	Тема 15. Новые методы управленческих решений в организации ресторанного дела.	1	1-2	3	-
16	Тема 16. Формирование системы обслуживания различных контингентов.	1	1-2	3	1-6
17	Тема 17. Обслуживание потребителей в организованных коллективах и в открытой сети.	1	1-2	3	1-6
18	Тема 18. Мерчендайзинг в общественном питании. Организация рекламы в общественном питании.	1	1-2	3	1-6

Вопросы для собеседования

Тема 1.

1. Дайте определение предприятия общественного питания и приведите перечень услуг, предоставляемых ими.
2. Приведите классификацию предприятий общественного питания.

3. Перечислите основные типы предприятий общественного питания.
4. Какие предприятия общественного питания делят на классы?
5. Какие факторы учитывают при определении типа предприятия общественного питания?
6. Укажите предприятия общественного питания, работающие по принципу самообслуживания.
7. Назовите специализированные предприятия общественного питания, охарактеризуйте их.
8. Дайте определение столовой, кафе.
9. Дайте определение буфета.
10. Что такое ресторан? Его определение.
11. Как классифицируют бары?
12. Приведите основное отличие фабрики заготовочной от комбината питания?
13. Какие факторы учитывают при размещении предприятия общественного питания?
14. Какие типы предприятий общественного питания рекомендуется размещать в промышленной, жилищно-административной зоне, зоне отдыха?
15. Приведите примеры стационарных и передвижных ПОП.

Тема 2.

1. Классификация нормативно-технологической документации, которой пользуются предприятия общественного питания.
2. Отраслевые стандарты (ОСТ),
3. Стандарты предприятий (СТП),
4. Технические условия (ТУ),
5. Технологические инструкции (ТИ).

Тема 3.

1. Понятие производственной структуры предприятия и пути совершенствования.
2. Факторы, влияющие на производственную структуру предприятия общественного питания.
3. Принципы специализации цехов.
4. Пути совершенствования производственной структуры предприятия
5. Понятие генерального плана предприятия.

Тема 4.

1. Какие требования предъявляются к расположению цехов на заготовочных предприятиях.
2. В чем состоит технологический процесс обработки овощей, мяса, рыбы, птицы.
3. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования на заготовочных предприятиях.
4. Какие основные типы оборудования применяются на заготовочном предприятии средней мощности.
5. В чем особенность организации рабочих мест на заготовочных предприятиях.
6. Какие виды инвентаря применяются на заготовочных предприятиях.
7. Как организуется труд на заготовочных предприятиях.

Тема 5.

1. Какие требования предъявляются к расположению цехов на доготовочных предприятиях.
2. В чем состоит технологический процесс доработки полуфабрикатов различной степени готовности.
3. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования на доготовочных предприятиях.

4. Какие основные типы оборудования применяются на доготовочном предприятии средней мощности.
5. В чем особенность организации рабочих мест на доготовочных предприятиях.
6. Какие виды инвентаря применяются на доготовочных предприятиях.
7. Как организуется труд на доготовочных предприятиях.

Тема 6.

1. Назовите роль и задачи снабжения.
2. Какие требования предъявляются к организации снабжения на предприятиях общественного питания?
3. Укажите виды, источники снабжения на предприятиях общественного питания.
4. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
5. Для чего необходимо продовольственное снабжение?
6. Какими нормами пользуются для определения необходимых количеств материальных средств на предприятиях общественного питания?
7. Что такое товародвижение? Его принципы.
8. Какие формы снабжения вы знаете? Охарактеризуйте их.
9. Дайте определение централизованной и децентрализованной поставке. Какие маршруты они используют?
10. Как производят приемку товаров и какие документы для этого необходимы.
11. Источники снабжения продовольственными товарами (материально-технические средства) и договорные отношения с поставщиками.
12. Ассортимент и качество продовольственных товаров, предметов материально-технического снабжения.
13. Анализ эффективности форм доставки продуктов на предприятие питания.
14. Совершенствование организации продовольственного (материально-технического) снабжения.

Тема 7.

1. Что относят к обслуживающему хозяйству?
2. Перечислите задачи складского хозяйства.
3. Назовите виды и типы складских помещений.
4. Укажите оборудование складов предприятий общественного питания.
5. Укажите назначение тарного хозяйства и приведите классификацию тары.
6. Назовите классификацию транспортных средств предприятия общественного питания и их характеристику.
7. Укажите назначение и состав энергетического хозяйства.
8. Какие расходы топливно-энергетических ресурсов на предприятиях общественного питания вы знаете?
9. Какие виды ремонтов существуют на предприятиях общественного питания?
10. Что входит в обязанности санитарной службы предприятий общественного питания?
11. Какие требования предъявляют к измерительным приборам на предприятиях общественного питания?

Тема 8.

1. Содержание, значение и задачи научной организации труда.
2. Основные направления научной организации труда в общественном питании.
3. Эффективное использование трудовых и материальных ресурсов;
4. Роль научной организации труда в условиях рыночной экономики.
5. Оценка уровня организации труда на предприятии.

Тема 9.

1. Факторы и резервы роста производительности труда
2. Непрерывное повышение производительности труда;
3. Совершенствование форм разделения и кооперации труда
4. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест
5. Улучшение условий труда
6. Нормативно-техническая документация регламентирующая продолжительность и условия труда на предприятии общественного питания
7. Совершенствование организации и обслуживания рабочих мест.
8. Совершенствование приёмов и методов труда.
9. Создание комфортных условий труда.

Тема 10.

1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы
2. Классификация услуг
3. Методы и формы обслуживания
4. Состояние потребительского рынка
5. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов
6. Прогрессивные технологии обслуживания

Тема 11.

1. Обслуживание потребителей в ресторанах.
2. Обслуживание приемов и банкетов.
3. Специальные виды услуг и формы обслуживания.
4. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.
5. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP).
6. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания.

Тема 12.

1. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления.
2. Виды меню.
3. Меню со свободным выбором блюд.
4. Меню комплексных обедов,
5. Меню дневного рациона,
6. Меню диетического питания,
7. Меню детского питания,
8. Меню банкетное.
9. Порядок расположения блюд в меню.

Тема 13.

1. Встреча гостей, размещение их в зале;
2. Предложение меню и карты вин, аперитива;
3. Рекомендации в выборе закусок, блюд, напитков;
4. Прием, оформление и уточнение заказа;
5. Передача заказа на производство;
6. Досервировка стола в соответствии с принятым заказом;
7. Подача напитков, закусок и блюд;
8. Расчет с гостями.

Тема 14.

1. Банкет-прием за столом с полным обслуживанием официантами;
2. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами;
3. Банкет- фуршет,
4. Банкет-коктейль,
5. Банкет-коктейль фуршет,
6. Банкет-чай, кофе.

Тема 15.

1. Функции управления
2. Расстановка кадров в системе управления в «Starlite Diner» функции менеджера по обслуживанию (server-manager)
3. Важнейшие функции менеджеров в ресторане «Starlite Diner»
4. Управленческие решения в ресторане
5. Повышение квалификации
6. Факторы, влияющие на процесс принятия управленческих решений
7. Оценка эффективности управленческого решения
8. Подходы к принятию решений

Тема 16.

1. Особенности организации услуг питания: на производственных предприятиях;
2. Особенности организации услуг питания студентов высших и средних специальных учебных заведений; учащихся общеобразовательных школ;
3. Особенности организации услуг питания на предприятиях быстрого обслуживания; Особенности организации услуг питания проживающих в гостиницах; иностранных туристов;
4. Особенности организации услуг питания в местах массового сбора; пассажиров транспорта.
5. Показатели и методы оценки качества обслуживания потребителей;
6. Оценка эффективности обслуживания потребителей.

Тема 17.

1. Дайте определение понятиям «метод обслуживания» и «форма обслуживания». Основное содержание предоставления услуг методом поточной линии.
2. Основное содержание предоставления услуг методом индивидуального подхода.
3. Назовите основные формы обслуживания потребителей.
4. В чем сущность и особенности обслуживания потребителей в стационарных условиях и с выездом на дом к потребителю?
5. Понятие качества услуг.
6. Методы оценки
7. особенности обеспечения качества услуг

Тема 18.

1. Понятие и характеристика мерчендайзинга.
2. Цели мерчендайзинга на предприятиях общественного питания.
3. Функции мерчендайзинга на предприятиях общественного питания.
4. Методы продвижения продаж на предприятиях общественного питания.
5. Потребительский спрос и реклама общественного питания
6. Изучение спроса населения
7. Классификация и виды рекламы, используемой на предприятиях общественного питания
8. Реклама как метод стимулирования продаж

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания современного оборудования для предприятий общественного питания; использует нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники, Владеет навыками и новыми методами управленческих решений в предприятиях общественного питания.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями материала в классификации предприятий и общих требованиях к ним, в структуре производства предприятий питания, его оперативном планировании и организации, применяет теоретические положения при решении практических задач с выбором наиболее рациональных форм, средств и методов обслуживания потребителей и разработкой различных видов меню, владеет навыками использования методов оперативного планирования производства.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает основной материал, но допускает неточности, испытывает трудности при решении практических задач в классификации предприятий и общих требованиях к ним, в структуре производства предприятий питания, его оперативном планировании и организации, применяет теоретические положения при решении практических задач с выбором наиболее рациональных форм, средств и методов обслуживания потребителей и разработкой различных видов меню, владеет навыками использования методов оперативного планирования производства.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки, не справляется с решением практических задач в области в классификации предприятий и общих требованиях к ним, в структуре производства предприятий питания, его оперативном планировании и организации, применяет теоретические положения при решении практических задач с выбором наиболее рациональных форм, средств и методов обслуживания потребителей и разработкой различных видов меню, владеет навыками использования методов оперативного планирования производства.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций:

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя проведение собеседования по изучаемым темам в виде устного опроса. обучающимся предлагается ответить на вопросы базового и повышенного уровня.

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить профессиональную компетенцию ПК-1, ПК-2. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базовых более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо изучить темы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», используя при этом технологическую карту самостоятельной работы, выполнить практические занятия, предусмотренные Программой дисциплины и защитить отчет по каждому практическому занятию в виде индивидуального собеседования.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования справочной литературой и нормативными документами.

При проверке задания и устного ответа на вопросы, оцениваются:

- последовательность и аккуратность выполнения задания;
- качество представляемого материала;
- уверенность при устном ответе;
- четкость и полнота устного ответа.

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 теоретических вопроса.

Для подготовки по билету отводится 15 минут.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами.

Текущая аттестация студентов проводится преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный), собеседование.

Допуск к практическим работам происходит при наличии у студентов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада студента по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы.

Основанием для снижения оценки являются:

- неточность расчетов;
- оборудование выбрано несовременное;

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- несоответствие расчетов теме и заданию;
- грубые ошибки при расчетах;

Критерии оценивания: отчета по практическим работам №1-18, конспекта приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

6. Методические указания по видам работ предусмотренных рабочей программой

6.1. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям.

Одним из видов самостоятельной работы является подготовка к практическим занятиям и подготовка отчета по ним.

В процессе подготовки к очередной (согласно графику) практической работе студенты изучают по методическим пособиям теоретические основы практической работы, установку и методику выполнения, рекомендации по обработке результатов измерений.

Допуск к выполнению практической работы студенты получают по результатам собеседования с преподавателем. Необходимым условием допуска является оформление трех первых разделов отчета по выполняемой практической работе. На титульном листе отчета преподавателем записывается конкретное задание, определяющее условия проведения эксперимента.

Практическая работа выполняется либо индивидуально, либо бригадой из 2-3 студентов. Результаты первичных измерений каждым студентом заносятся в

индивидуальный рабочий журнал (черновик) с указанием номера и названия работы, даты выполнения, условий эксперимента и т.д. Записи в рабочем журнале предоставляются на подпись преподавателю.

По окончании измерений экспериментальные данные обрабатываются, и окончательно оформляется отчет по практической работе в соответствии с изложенными ниже требованиями.

Отчет по практической работе представляется преподавателю для проверки и подписи. Допускается представление отчета на следующем занятии перед выполнением очередной по графику работы. Недопустима подпись преподавателем незаконченных, неверных или неправильно оформленных отчетов.

Студенты, не представившие на проверку отчет в указанные выше сроки, занимаются оформлением отчета во время практической работы считается выполненной и должна быть защищена в процессе собеседования с преподавателем. При защите студент предъявляет преподавателю отчет по практической работе и рабочий журнал. Студенты, не защитившие более двух выполненных практических работ, занимаются подготовкой к защите и защитой во время практических занятий под руководством преподавателя. Самостоятельная работа засчитывается при условии выполнения и защиты всех запланированных практических работ и предъявления отчетов по всем лабораторным работам и рабочего журнала.

Структура отчета по практической работе:

Отчет по практической работе является научно-техническим документом, который содержит исчерпывающие, систематизированные данные о выполненной лабораторной работе.

Отчет по практической работе должен содержать:

- титульный лист; титульный лист может оформляться один на все отчеты по лабораторным работам, если они сброшюрованы;
- информацию о выполняемой лабораторной работе: номер, название, цель работы, задание, грифы о допуске, выполнении и защите; эта информация является первой страницей отчета по практической работе;
- введение, являющееся первым разделом отчета;
- основную часть, содержащую разделы: описание хода практической работы, порядок выполнения измерений и обработку результатов измерений;
- заключение, являющееся последним разделом отчета.

Итоговый продукт самостоятельной работы: отчет по практическим работам.

Средства и технологии оценки: отчет (письменный).

Критерии оценки работы студента:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания современного оборудования для предприятий общественного питания; использует нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники. Владеет навыками и новыми методами управленческих решений в предприятиях общественного питания.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями материала в классификации предприятий и общих требованиях к ним, в структуре производства предприятий питания, его оперативном планировании и организации, применяет теоретические положения при решении практических задач с выбором наиболее рациональных форм, средств и методов обслуживания потребителей и разработкой различных видов меню, владеет навыками использования методов оперативного планирования производства.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает основной материал, но допускает неточности, испытывает трудности при решении практических задач в классификации предприятий и общих требованиях к ним, в структуре производства предприятий питания, его оперативном планировании и организации, применяет теоретические положения при решении практических задач с выбором

наиболее рациональных форм, средств и методов обслуживания потребителей и разработкой различных видов меню, владеет навыками использования методов оперативного планирования производства.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки, не справляется с решением практических задач в области в классификации предприятий и общих требованиях к ним, в структуре производства предприятий питания, его оперативном планировании и организации, применяет теоретические положения при решении практических задач с выбором наиболее рациональных форм, средств и методов обслуживания потребителей и разработкой различных видов меню, владеет навыками использования методов оперативного планирования производства.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, хорошо ориентируется в терминологии.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки, не ориентируется в терминах, не раскрывает поставленный перед ним вопрос.

7. Методические указания по подготовке к экзамену

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 теоретических вопроса. Вопросы, предназначенные для базового уровня, являются основными теоретическими положениями для успешного изучения дисциплины. Вопросы, предназначенные для повышенного уровня, расширяют основные, базовые знания при изучении технологии макаронных изделий.

Для подготовки по билету отводится 15 минут.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами.

Вопросы для проверки уровня обученности

Вопросы для проверки уровня обученности

Знать

1. Прогрессивные формы организации производства в общественном питании.
2. Организацию производства и труда в отделениях кондитерского цеха.
3. Организацию работы буфета при различных предприятиях.
4. Характеристику типов доготовочных предприятий.
5. Организацию работы подсобных помещений.
6. Состав и характеристика торговой группы помещений в различных типах предприятий общественного питания.
7. Виды графиков выхода на работу, преимущества и недостатки.
8. Организацию производства и аппаратное обеспечение в производственных помещениях предприятий общественного питания.
9. Характеристику типов заготовочных предприятий.
10. Характеристику типов доготовочных предприятий.
11. Задачи научной организации труда в общественном питании, ее принципы.
12. Организацию рабочих мест в производственных цехах на предприятиях общественного питания.
13. Состав рабочего времени и виды норм труда на предприятиях общественного питания.
14. Организацию рабочих мест обеденных залов и вспомогательного персонала на предприятиях общественного питания.

15. Основные задачи фотографии рабочего дня, порядок ее проведение.
16. Организацию работы холодного цеха на предприятиях общественного питания.
17. Классификацию предприятий общественного питания.
18. Централизованное производство различных видов полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.
19. Принципы рационального размещения сети предприятий общественного питания.
20. Организацию работы горячего цеха на предприятиях общественного питания. Расположение, оснащение, роль цеха.
21. Организацию работы централизованного производства полуфабрикатов из мяса.
22. Современное состояние и тенденция развития массового питания за рубежом.
23. Производственный процесс: основные принципы и методы его организации.
24. Организацию работы супового отделения горячего цеха столовой.
25. Основные формы специализации в общественном питании
26. Организацию работы кулинарного цеха.
27. Виды нормативно-технической документации, используемой на предприятиях общественного питания.
28. Требования НТД к производственным помещениям предприятий общественного питания.
29. Требования НТД к производству продукции общественного питания.
30. Требования НТД к реализации продукции общественного питания.

Уметь,

1. Проводить хронометражные наблюдения.
2. Обрабатывать и анализировать результаты хронометражных наблюдений.
3. Проводить фотохронометраж.
4. Анализировать состав производственных помещений в предприятиях общественного питания работающих на полуфабрикатах.
5. Анализировать состав производственных помещений в предприятиях общественного питания работающих на сырье.
6. Организовывать работу мясного цеха в предприятиях питания.
7. Организовывать работу моечной столовой и кухонной посуды.
8. Организовывать работу мясо-рыбного цеха в предприятиях общественного питания.
9. Проводить фотографию рабочего времени.
10. Обрабатывать и анализировать результаты фотографии рабочего дня.
11. Анализировать производственный интерьер предприятий общественного питания.
12. Организовывать централизованное производство полуфабрикатов из рыбы.
13. Анализировать формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания.
14. Прогнозировать формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания.
15. Организовать метрологическую службы в системе общественного питания.
16. Анализировать состав и взаимодействие производственных помещений в предприятиях общественного питания.
17. Организовать работу сервисной.
18. Организовать работу цеха доработки полуфабрикатов.

19. Применять принципы организации производства: равномерность, непрерывность, ритмичность, пропорциональность.
20. Организовать работу в отделении подготовки яиц.
21. Организовать работу холодного цеха на предприятиях общественного питания.
22. Применять современные мировые тенденции развития предприятий общественного питания.
23. Организовать работу овощного цеха на предприятиях общественного питания.
24. Применять рекламные направления в общественном питании.
25. Анализировать сущность, функции, основные средства менеджмента на предприятиях общественного питания.
26. Применять методы изучения трудовых процессов и затрат рабочего времени.
27. Организовать работы экспедиции.
28. Разрабатывать НТД на фирменные блюда предприятий общественного питания.
29. Применять требования НТД к производству и обслуживанию на предприятиях общественного питания.
30. Координировать технологические потоки на предприятиях общественного питания.

Владеть

1. Методами моментных наблюдений.
2. Сущностью и назначением научной организации труда на предприятиях общественного питания.
3. Организацией работы группы помещений по приему и хранению продуктов.
4. Составом, назначением, функций производственных помещений.
5. Организацией работы ресторанов и баров различных классов, отличительные особенности.
6. Классификацией предприятий общественного питания.
7. Характеристикой торговой группы помещений в различных типах предприятиях общественного питания.
8. Организацией производства и труда в основных производственных и вспомогательных помещениях предприятий общественного питания.
9. Особенности составления меню в различных предприятиях общественного питания.
10. Техникой подготовки залак обслуживанию потребителей в различных предприятиях общественного питания
11. Вариантами предварительной сервировки столов для различных приемов пищи.
12. Требованиями к оформлению меню.
13. Основными принципами при составлении меню.
14. Последовательностью расположения блюд в меню.
15. Методами обслуживания потребителей.
16. Правилами приема заказа у потребителей.
17. Правилами подачи блюд и напитков.
18. Правилами расчета с потребителями.
19. Обслуживанием по типу «шведского стола» и сырной тележки.
20. Методами изучения спроса потребителей.
21. Требованиями ХАССП к заготовочным предприятиям общественного питания.

22. Требованиями ХАССП к доготовочным предприятиям общественного питания.
23. Требованиями НТД к организации питания детей дошкольного возраста.
24. Требованиями НТД к организации питания детей школьного возраста.
25. Требованиями НТД к организации питания в организованных коллективах.
26. Требованиями НТД к организации лечебно-профилактического питания.
27. Расчетами товарооборачиваемости сырья на предприятиях общественного питания.
28. Расчетами рационального размещения сети предприятий общественного питания.
29. Расчетами нормативов рабочего времени.
30. Методикой составления графика выхода на работу персонала предприятий общественного питания.

7. Рекомендуемая литература и интернет - ресурсы:

7.1. Основная литература:

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

7.2. Дополнительная литература:

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

7.3. Интернет-ресурсы:

1. <http://window.edu.ru/catalog/> (Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам")
2. <http://www.complexdor.ru> (База нормативной и технической документации)
3. <http://www.twirpx.com> (База поиска специализированной литературы)
4. <http://www.pitportal.ru> (Информационный портал)
5. <http://www.libgost.ru> (Библиотека ГОСТов и нормативных документов)
6. <http://biblioclub.ru> (Библиоклуб.Ру)