Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **по ОП. 03Техническое оснащение и организация рабочего места**

**26.11.2020. (6час)**

**18 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**Раздел №1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания**

**Начинаем изучение темы: *Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания.***

***Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства***

1. **Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания**
2. **Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара**
3. **Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов**

**Литература**

1. 1. **ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.** 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
   * 1. **Электронные издания:**
4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
5. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** [***marina.lysova.78@mail.ru***](mailto:marina.lysova.78@mail.ru) **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***

**Основные принципы классификации предприятия общественного питания (ГОСТ Р50762-95).**

Предприятия общественного питания классифицируют:

* по степени централизации производства (с законченным производственным циклом – работающие на сырье, на полуфабрикатах, заготовочные и не имеющие производства – раздаточные);
* по характеру обслуживаемого контингента (с изменяющимся контингентом – общедоступные, с постоянным контингентом – пищеблоки при школах заводах и т.п.);
* по  признаку специализации (комплексные, общего типа, специализированные по выпуску определенных видов продукции);
* по методу обслуживания (обслуживание официантами, самообслуживание);
* по наценочной категории и уровню обслуживания (люкс – рестораны, высшей – рестораны, кафе, бары; первой – рестораны, кафе, специализированные предприятия; второй – общедоступные столовые, кафе, специализированные предприятия, буфеты; третьей – столовые и буфеты, обслуживающие рабочих, служащих, студентов и учащихся).

В зависимости от времени  функционирования предприятия общественного питания могут быть постоянно действующими и сезонными.

Предприятия подразделяются также на стационарные и передвижные.

На основе указанных признаков в системе общественного питания выделяют следующие основные типы предприятий: столовая, ресторан, кафе, закусочная, бар, буфет, кафетерий, комплексное предприятие.

В составе указанных типов в последние годы большую популярность завоевали узкоспециализированные предприятия быстрого обслуживания.

**Тип предприятия общественного питания**

Тип предприятия подразумевает вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг. Следующие типы предприятий общественного питания: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.

При определении типа предприятия учитывают следующие факторы:

* ассортимент реализуемой продукции, её разнообразие и сложность изготовления;
* техническую оснащенность (материальную базу, инженерно-техническое оснащение и [оборудование](https://ooopht.ru/), состав помещений, архитектурно-планировочное решение и т.д.);
* методы обслуживания;
* квалификацию персонала;
* качество обслуживания (комфортность, этику общения, эстетику и т.д.);
* номенклатуру предоставляемых потребителям услуг.

**Класс предприятия общественного питания**

Класс предприятия – совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

Кафе, столовые и закусочные на классы не подразделяют.

К различным типам и классам ГОСТ Р50762-95 предъявляет различные требования по следующим факторам:

* внешний вид и оформление
* состав помещений для потребителей и нормы площади на 1 место
* мебель, посуда, столовое белье
* ассортимент и оформление прейскуранта
* виды услуг и методы обслуживания

Необходимо обратить внимание на следующее требование ГОСТа:

«Предприятие должно иметь вывеску с указанием его типа, класса, форм организации его деятельности, фирменного названия, юридического лица (местонахождение собственника), информацию о режиме работы, об оказываемых услугах» - п. 5.9

Чтобы избежать в дальнейшем лишних расходов, рекомендуем подробно изучить требования ГОСТа. Коротко можно отметить, что наиболее объемные требования предусмотрены для ресторанов и баров класса «люкс». Минимальные требования  по составу помещений, мебели, посуде и обслуживанию предъявляются к закусочным.

Кафе отличаются от закусочных по следующим пунктам:

* наличие вестибюля
* гардероб
* туалетные комнаты для посетителей (если более 50 мест)
* наличие сортовой стеклянной или хрустальной посуды (в закусочных достаточно посуды из прессованного стекла или одноразовой)

**Кафе** – предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. В кафе приготавливают и реализуют для потребления на месте горячие и холодные напитки, молочные  продукты, мучные кулинарные и кондитерские изделия, а также некоторые блюда несложного приготовления.

Кафе различают:

* по ассортименту реализуемой продукции – кафе-кондитерская, кафе-блинная, кафе-пышечная;
* по контингенту потребителей – кафе-молодёжное, детское и др.

**Закусочная** – предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

В зависимости от вида основной реализуемой продукции закусочные могут иметь название, соответствующее специализации: шашлычная, пышечная, блинная и т.п.

Типовые проекты разрабатывают для предприятий такой вместимости: закусочные общего типа – на 50, 75, 100 мест, шашлычные – 50, 75, 100, 150, блинные – 25, 50, 75, пышечная – на 25 и 50 мест.

**Кафетерии** – организуют при продовольственных и крупных непродовольственных магазинах, предназначены для продажи с потреблением на месте горячих напитков, молочных коктейлей, кондитерских и мучных кулинарных изделий, не требующих сложного приготовления. Пышки и блины, а также горячие и холодные напитки готовят на месте.

Кафетерии предусматривают в продовольственных магазинах с торговыми залами площадью 200м.кв., хлебобулочных и кондитерских – соответственно 90, детских товаров – 900, в остальных непродовольственных магазинах – 1800 м.кв.

Проектируют кафетерии на 8,16, 24 и 32 места.

**Буфет** предназначен для быстрого обслуживания потребителей  ограниченным ассортиментом горячих и прохладительных напитков, холодных блюд и закусок, х/б, мучных кулинарных и кондитерских изделий, а также сладких блюд несложного приготовления

**Тема Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организаций питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.** Предприятия общественного питания классифицируются в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, объема и видов предоставляемых услуг. В зависимости от **характера производства** предприятия общественного питания подразделяются на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производства. В группу заготовочных предприятий входят предприятия, изготовляющие полуфабрикаты и готовую продукцию для снабжения ими других предприятий: фабрики-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов, специализированные заготовочные цехи, специализированные кулинарные и кондитерские цехи. К доготовочным относятся предприятия, изготовляющие продукцию из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных предприятий общественного питания и предприятий пищевой промышленности. К ним относятся: столовые-доготовочные, столовые-раздаточные, вагоны-рестораны и др. Предприятия с полным циклом производства осуществляют обработку сырья, выпускают полуфабрикаты и готовую продукцию, а затем сами реализуют ее. К таким предприятиям относятся крупные предприятия общественного питания - комбинаты питания, рестораны, а также все предприятия, работающие на сырье. В зависимости от **ассортимента выпускаемой продукции** предприятия общественного питания делятся на универсальные и специализированные. Универсальные предприятия выпускают разнообразные блюда из разных видов сырья. Специализированные предприятия осуществляют производство и реализацию продукции из определенного вида сырья - кафе-молочные, кафе-кондитерские; рыбные столовые, рестораны; осуществляют производство однородной продукции - рестораны, кафе с национальной кухней, диетические столовые. Узкоспециализированные предприятия выпускают продукцию узкого ассортимента - шашлычные, пельменные, вареничные, чебуречные и т. д.

В зависимости от **совокупности отдельных признаков**, характеризующих качество и объем предоставляемых услуг, уровень и качество обслуживания, предприятия общественного питания определенного типа делятся на классы. На них подразделяются рестораны и бары: люкс, высший и первый. Классы в соответствии с ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий» должны соответствовать следующим признакам:

- люкс - изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий - для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров;

- высший - оригинальность интерьера, комфортность услуг на должном уровне, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий - для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков и коктейлей - для баров;

- первый - гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент заказных и фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления - для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных - для баров.

В зависимости от **времени функционирования** предприятия общественного питания могут быть постоянно действующими и сезонными. Сезонные предприятия действуют не весь год, а в весенне-летний период. В местах отдыха открывается большое количество таких предприятий. Стационарные предприятия работают весь год независимо от времени года, но в весенне-летний период могут увеличивать число мест на открытом воздухе.

В зависимости от **места функционирования** предприятия общественного питания могут быть стационарными и передвижными - вагоны-рестораны, автостоловые, автокафе и т. п.. В зависимости от **обслуживаемого контингента** предприятия общественного питания подразделяются на общедоступные, обслуживающие всех желающих, посетивших их, и предприятия общественного питания при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях (рабочие, школьные, студенческие, детские и др.)

Сущность организации производства заключается в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи.

Различают предприятия **с цеховой структурой и бесцеховой структурой производства**.

На предприятиях с незначительным объемом производства или работающих на полуфабрикатах устанавливается **бесцеховая структура производства (закусочные, шашлычные, пельменные).** Здесь все производственные процессы осуществляет одна или несколько бригад, которые подчиняются заведующему производству. Такая организация труда позволяет более эффективно использовать труд поваров, практиковать совмещение профессий и т.д.

На крупных предприятиях сформирована **цеховая структура производства** и создаются заготовочные цехи (овощной, птицегольевой, мясной, рыбный, мясорыбный); доготовочные (горячий, холодный); специализированные (мучной, кондитерский, кулинарный). На предприятиях общественного питания, работающих на полуфабрикатах, организуется цех доработки полуфабрикатов, цех обработки зелени.  В каждом цехе организуют технологические линии. Технологической линией называется участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса. Например, в холодном цехе крупного предприятия выделяют линию приготовления салатов и винегретов, фруктовых на напитков, в горячем цехе – супов и вторых горячих блюд.

Это дает возможность более рационально организовывать работу, механизировать отдельные производственные процессы

**Тема Организация работы складских помещений в соответствии с типов организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приемки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.**

Складские помещения предприятий общественного питания служат для приемки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов, их краткосрочного хранения и отпуска. Складские помещения могут размещаться в отдельных помещениях, а также на первых, цокольных и подвальных этажах. Они должны иметь удобную связь с производственными помещениями. Компоновка складских помещений производится по направлению движения сырья и продуктов при обеспечении наиболее рационального выполнения складских операций и погрузочно-разгрузочных работ. Любой склад обрабатывает по меньшей мере три вида материальных потоков: входной, выходной и внутренний. Наличие входного потока означает необходимость разгрузки транспорта, проверки количества и качества прибывшего груза. Выходной поток обусловливает необходимость погрузки на транспорт или отпуск на производство, внутренний - необходимость перемещения груза внутри склада. В целом комплекс складских операций представляет собой следующую последовательность:

- разгрузка транспорта;

- приемка товаров;

- размещение на хранение;

- отпуск товаров из мест хранения;

- внутрискладское перемещение грузов.

Устройство складов должно обеспечить:

- полную количественную и качественную сохранность материальных ценностей;

- надлежащий режим хранения;

- рациональную организацию выполнения складских операций;

- нормальные условия труда.

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

**Оснащение складских помещений зависит от типа и мощности предприятия, нормативов товарных запасов.** К оборудованию складских помещений относятся стеллажи и подтоварники для размещения и хранения продуктов, в мясных камерах - подвесные крючья, весоизмерительное, подъемно-транспортное и холодильное оборудование. Складские помещения должны быть оснащены необходимым инвентарем, инструментом для приемки сырья, его хранения и отпуска

**Внутренняя планировка склада должна отвечать следующим требованиям:**

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

Товарные потери возникают при транспортировке, хранении и отпуске товаров. Они подразделяются на нормируемые и ненормируемые.

К нормируемым относятся потери, образующиеся в результате их усушки, утруски, раскрошки и т.п. (естественная убыль товаров: уменьшение веса или объема товаров происходит вследствие изменения их физико-химических свойств).

К ненормируемым (сверхнормативным) относятся потери от боя, брака и порчи товаров, а также потери по недостачам, растратам и хищениям. Такие потери образуются вследствие уменьшения массы товаров сверх норм естественной убыли, понижения качества по сравнению со стандартами, веса и объема товаров, а также их порчи вследствие нарушения нормальных условий хранения, халатности должностных лиц.

Товарные потери в торговых организациях выявляются главным образом при проверке наличия товаров путем инвентаризации. Выявленные отклонения в соответствии с нормативными документами регулируются следующим образом:

- убыль ценностей в пределах норм, утвержденных в установленном законодательством порядке, списываются по распоряжению руководителя организации на издержки производства и обращения;

- потери сверх норм естественной убыли относятся на виновных лиц.

Нормируемые потери учитываются при выведении окончательных результатов инвентаризации и только в том случае, если будет выявлена реальная недостача товаров. При натурально-стоимостном учете результаты инвентаризации отражают по каждому наименованию и артикулу товара отдельно в сличительной ведомости, выявляя тем самым отклонения фактических остатков от учетных.

Приемка товаров является важной составной частью технологического процесса. Приемку проводят в два этапа. Продукты получают по количеству и качеству.

Первый этап - предварительный. Приемка продукции по количеству производится по товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивания. Если товар поступил в исправной таре, кроме проверки веса брутто предприятие имеет право потребовать вскрытия тары и проверки веса нетто.

Второй этап - окончательная приемка. Масса нетто и количество товарных единиц проверяются одновременно со вскрытием тары, но не позднее 10 дней, а по скоропортящейся продукции -- не позднее 24 ч с момента приемки товаров. Масса тары проверяется одновременно с приемкой товара. При невозможности взвешивания продукции без тары масса нетто определяется как разность между весом брутто и тары. На каждом тарном месте должен быть маркировочный ярлык с указанием даты, часа изготовления и конечного срока реализации. Одновременно с приемкой товаров но количеству товар принимается также и по качеству. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров - 24 ч, для нескоропортящихся - 10 дней.

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

В соответствии с законом «О защите прав потребителей» и санитарными нормами и правилами товар должен быть безопасным для здоровья потребителей. Необходимо контролировать соответствие видов и наименований продуктов маркировке на упаковке и товарной документации, соответствие упаковки и маркировки требованиям санитарных правил и государственных стандартов. Пищевые продукты принимаются в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности таре и упаковке. Транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специально выделенным транспортом. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны иметь санитарный паспорт, выданный санитарными органами в установленном порядке. Специализированный автомобильный транспорт оборудуется закрытым кузовом, имеющим снаружи соответствующую перевозимому продукту надпись Скоропортящиеся продукты перевозят холодильным транспортом, обеспечивающим сохранение установленных для данного продукта температурных режимов транспортирования. Авторефрижераторы оснащены автономными холодильными установками. Изотермический транспорт - автомобильный транспорт с изотермическим (теплоизолированным) кузовом, может использоваться для внутригородских перевозок скоропортящихся продуктов. В теплое время года для охлаждения в изотермический кузов помещают лед, льдосоляную смесь. При транспортировании пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продуктов согласно санитарным правилам «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (Сан-ПиН 2.3.2. 1324-03)

**ЗАДАНИЕ**

**ОТВЕТЬТЕ НА ВОПРОСЫ**

1) Как классифицируется ПОП?

2)Как подразделяются а зависимости от характера производства?

3)Что относят к бесцеховой структуре производства?

4) Назовите общие требования организации рабочих мест.

5)Для чего служат складские помещение?

6) Как размещаются складские помещение.

7)От чего зависит количество складов?

8)Какой используется транспорт?.

9) Как осуществляется хранение пищевых продуктов?

10) Опишите последовательность складских операций.