

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФГБОУ ВО УНИВЕРСИТЕТ БИОТЕХНОЛОГИЙ

ФАКУЛЬТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ

Кафедра экономики пищевых производств

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

методические указания
к семинарским занятиям

Новосибирск 2026

УДК
ББК

Кафедра экономики пищевых производств
Составители: Тарабанова Е.В., к.б.н.

Рецензент:

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (задания и методические указания к семинарским занятиям) / Сибирский государственный университет инженерии и биотехнологии, факультет экономики и управления; сост.: Е.В. Тарабанова, – Новосибирск, 2026. – 37 с.

Методические указания к семинарским занятиям по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», разработаны в соответствии с требованиями образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, всех форм обучения.

Представлены задания и методические указания по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» к семинарским занятиям для студентов всех форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Утверждены и рекомендованы к изданию учебно-методическом советом факультета экономики и управления
(протокол № ___ от _____ г.).

© Сибирский государственный университет инженерии и биотехнологии, 2026

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ.....	4
РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ.....	6
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	6
Семинарское занятие № 1.....	6
Общественное питание как социально-экономическая система	6
Семинарское занятие №2.....	7
Классификация предприятий общественного питания. Порядок создания предприятий общественного питания.....	7
РАЗДЕЛ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ СНАБЖЕНИЯ, СКЛАДСКОГО И ТАРНОГО.....	8
ХОЗЯЙСТВ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	8
Семинарское занятие №3.....	8
Организация снабжения предприятий общественного питания.....	8
Семинарское занятие №4.....	9
Организация складского хозяйства предприятия общественного питания.....	9
Договорные взаимоотношения в общественном питании.....	9
Семинарское занятие №5.....	12
Организация тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.....	12
Семинарское занятие №6.....	14
<i>Организация материально-технической базы</i>	14
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА.....	16
ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	16
Семинарское занятие №7.....	16
<i>Принципы организации производства,.....</i>	16
<i>оперативно-производственное планирование и регулирование производства</i>	16
Семинарское занятие № 8.1.....	20
<i>Организация работы мясорыбного цеха.....</i>	20
Семинарское занятие № 8.2.....	21
<i>Организация работы овощного цеха и цеха доработки полуфабрикатов.....</i>	21
Семинарское занятие 9.1	22
<i>Организация работы горячего цеха</i>	22
Семинарское занятие №9.2.....	22
<i>Организация работы холодного цеха</i>	22
Семинарское занятие №10.1.....	23
<i>Организация работы кондитерского и мучного цехов.....</i>	23
Семинарское занятие №10.2.....	24
<i>Организация работы кулинарного цеха</i>	24
РАЗДЕЛ 4. НАПРАВЛЕНИЯ НТП В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ. НАУЧНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА (НОТ).....	25
И НОРМИРОВАНИЕ ТРУДА.....	25
Семинарское занятие №11.1.....	25
<i>Сущность, задачи и содержание НОТ.....</i>	25
Семинарское занятие №11.2.....	26
<i>Нормирование труда в общественном питании</i>	26
РАЗДЕЛ 5. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ.....	28
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	28
Семинарское занятие 12.1	28
<i>Организация обслуживания в предприятиях общественного питания.....</i>	28
Семинарское занятие №12.2.....	29
<i>Организация питания по месту работы, учебы и отдыха населения.....</i>	29
СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	31
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	33

ВВЕДЕНИЕ

Программа курса «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» предназначена для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания всех форм обучения.

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является профилирующей, формирующей конкурентоспособного специалиста в сфере общественного питания.

Специалист общественного питания должен на основе теоретических знаний и практических навыков стать профессиональным организатором коллектива и в результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- порядок и этапы открытия предприятий общественного питания; государственное регулирование деятельностью предприятий общественного питания;
- технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий;
- требования к качеству кулинарной продукции и услуг, требования к материально-технологической базе и персоналу;
- организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, отличительные особенности отдельных типов и классов,
- организацию продовольственного и материально-технологического снабжения, складского и тарного хозяйства;
- классификацию услуг и общие требования к ним; особенности, формы, средства и методы и обслуживания потребителей; правила составления меню, карт вин; требования к обслуживающему персоналу, виды банкетов, особенности сервировки стола;

уметь:

- проводить анализ организационно-технического уровня предприятия: состав помещений, техническая оснащенность, уровень механизации труда, организация рабочих мест, расстановка оборудования согласно поточности технологического процесса;
- составлять перспективные планы развития и размещения сети предприятий питания на основе анализа;
- производить расчеты необходимого оборудования и инвентаря, нормирование труда рабочих в предприятиях общественного питания; Определять полезную и общую площадь производственных цехов предприятий общественного питания;
- составлять производственную программу любого типа и класса предприятия, организовывать работу производственных цехов предприятия,

тарного и складского хозяйства, организацию продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания;

- на основании полученных знаний, организовывать обслуживание на предприятиях общественного и контролировать труд обслуживающего персонала;

владеть:

- основными принципами организации производства на предприятиях общественного питания;

- практическими навыками работы с нормативной и технологической документацией

- методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов.

Пояснительная записка

Задания и методические указания подготовлены по учебной дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Они включают планы и задания семинарских занятий, индивидуальной и самостоятельной работы студентов.

Самостоятельная работа студентов контролируется путем выполнения индивидуальных практических заданий, эссе, контрольных тестовых работ.

Индивидуальная работа предусматривает консультации по учебному курсу, лабораторным занятиям, проверку контрольных работ и их защиту.

Изучение данной дисциплины позволит будущим специалистам знать:

- состояние и концепцию развития общественного питания;
- основы организации предприятий общественного питания;
- организацию снабжения предприятий общественного питания и организацию складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб, а также материально-технической базы;
- организацию производства продукции общественного питания;
- научную организацию и нормирование труда; организацию обслуживания на предприятиях общественного питания;

А также уметь применять полученные знания в области организации общественного питания при создании новых и реконструкции действующих предприятий общественного питания с целью внедрения прогрессивных форм и методов организации производства и обслуживания, передовой технологии и новейшего торгово-технологического оборудования; иметь навыки решения проблем общественного питания в условиях рыночной экономики.

РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Семинарское занятие № 1

Общественное питание как социально-экономическая система

Цель занятия: изучение особенностей деятельности предприятий питания и состояния сферы общественного питания

Вопросы для подготовки:

1. Особенности деятельности в сфере общественного питания.
2. Предприятие общественного питания как система.
3. Ресторанный рынок, ресторанный бизнес. Его характеристики.
4. Состояние и тенденции развития общественного питания в России.
5. Анализ состояния развития общественного питания в г. Новосибирске.
6. Реклама. Роль рекламы в общественном питании.
7. Состояние и тенденции развития массового общественного питания за рубежом.
8. Новые формы бизнеса, применяемы в общественном питании. Суть и содержание франчайзинга и лизинга.
9. Понятие сети предприятий общественного питания: общедоступная и обслуживающая определенный контингент потребителей.
10. Организационно-правовые формы предприятий:
 - 1) Хозяйственные товарищества.
 - 2) Хозяйственные общества.
 - 3) Производственные кооперативы.
 - 4) Государственные и муниципальные унитарные предприятия.
 - 5) Индивидуальное предпринимательство
 - 6) Объединения юридических лиц.

Литература:

1. Г.М. Зайко, Т.А. Джум. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, ISBN 978-5-9776-0060-6-2013. – 560 с.

2. Виноградова М.В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: Учебное пособие / М.В. Виноградова, З.И. Панина // 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2010. – 448 с.

3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.

4. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие

Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.

5. Журналы «Питание и общество», «Потребкооперация», «Ресторанный бизнес» и др. за последние 5 лет.

Индивидуальное задание:

Подготовить реферат или презентацию на тему: «Особенности организации массового питания (интересные концепции предприятий питания) в зарубежных странах».

Семинарское занятие №2

Классификация предприятий общественного питания. Порядок создания предприятий общественного питания

Цель занятия: Ознакомление с основными типами и классами предприятий общественного питания, порядком создания предприятий и принципами размещения сети.

Вопросы для подготовки:

1. Действующие правила работы предприятий общественного питания.
2. Принципы рационального размещения сети предприятий питания.
3. Государственное регулирование общественного питания.
4. Государственный контроль в сфере потребительского рынка.
5. Производственный контроль на предприятиях питания.
6. Прогрессивные предприятия общественного питания.

Выполнение индивидуального задания 1: Сравнительная характеристика двух типов предприятий общественного питания (по нормативным документам).

Выполнение индивидуального задания 2: Обосновать необходимость проектирования собственного предприятия ОП.

Выполнение тестового задания по теме «Классификация предприятий общественного питания. Типы предприятий, их характеристика»

Литература:

1. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения (введен в действие Приказом Росстандарта от 01.01.2015 М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.

3. Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ УТВЕРЖДЕН . – 55 с.

4. ТР ТС 021/2011 ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА О безопасности пищевой продукции (Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 . – 243 с.

5. Г.М. Зайко, Т.А. Джум. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, ISBN 978-5-9776-0060-6-2013. – 560 с.

6. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / И.Р. Смирнова. А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.

7. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 409 с.

РАЗДЕЛ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ СНАБЖЕНИЯ, СКЛАДСКОГО И ТАРНОГО ХОЗЯЙСТВ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Семинарское занятие №3

Организация снабжения предприятий общественного питания

Цель занятия: Ознакомление с задачами, методами и формами снабжения. Владение методикой определения потребности предприятий общественного питания в предметах материально-технического оснащения

Вопросы для подготовки:

1. Основные задачи организации снабжения предприятий общественного питания.
2. Источники поступления сырья, товаров, материально-технических средств.
3. Роль оптовой торговли федерального и регионального масштаба.
4. Методы и формы снабжения, применяемые в различных предприятиях общественного питания.
5. Организация снабжения сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения на примере действующих предприятий общественного питания.
6. Техническое оснащение предприятий оборудованием, инвентарем, посудой и т.д.
7. Понятие логистики и логистический подход к снабжению предприятий общественного питания.

Выполнение задания 1: Определить потребность в торгово-технологическом, холодильном, подъемно-транспортном и др. видах оборудования конкретного предприятия по действующим нормам; результаты работы оформить в виде таблицы 3.1.

Таблица 3.1. Потребность кафе на 50 мест в оборудовании

Наименование	Производительность,	Тип, марка	Количество
--------------	---------------------	------------	------------

оборудования	кг/ч, шт/ч	оборудования	единиц
Механическое: мясорубка электрическая и т.д Тепловое:	180 кг/ч	МИМ-82	1

Самостоятельная подготовка к занятию

Литература:

1. Приказ минторга СССР от 09.02.1973 № 38 об утверждении норм оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем. Текст документа с изменениями и дополнениями по состоянию на 12 октября 2006 года (архив). – 47 с.

2. ТР ТС 034/ 2013ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (Сертификационный центр «Квантум Групп»). – Принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68 . – 141 с.

3. Г.М. Зайко, Т.А. Джум. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, ISBN 978-5-9776-0060-6-2013. – 560 с.

4. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.

5. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 409 с.

Семинарское занятие №4

Организация складского хозяйства предприятия общественного питания Договорные взаимоотношения в общественном питании

Цель работы: Изучение и анализ организации работы складской группы помещений предприятий общественного питания

Вопросы для подготовки:

1. Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства.
2. Характеристика и назначение основных складских помещений на примере действующих предприятий общественного питания
3. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление.
4. Складское оборудование: основные виды, характеристика и требования к его размещению.
5. Договорные связи с поставщиками.
6. Понятие договора и его структуры.
7. Порядок заключения и исполнения договора.
8. Ответственность за нарушение условий договора.

9. Особенности формирования товарных запасов.

10. Требования к качеству сырья.

Выполнение задания 1: Рассчитать площадь складских помещений для предприятия общественного питания: Детское кафе на 60 посадочных мест
Методические материалы для расчета складских помещений в предприятиях общественного питания.

Выполнение задания 2: Рассчитать площадь складских помещений для предприятия общественного питания: кафе с кэнди-баром на 60 посадочных мест (общее количество блюд 1148 шт., количество потребителей 459 человек)

Выполнение задания 3: Рассчитать площадь складских помещений для предприятия общественного питания: ресторана при гостинице на 110 посадочных мест (общее количество блюд 4047 шт., количество потребителей 1164 человек)

Студенты работают в микрогруппах. Каждая подгруппа получает свое задание и выполняет расчеты, пользуясь методическими указаниями, представленными ниже.

Методические материалы РАСЧЕТ СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ

При расчете складских помещений предприятий общественного питания определяется количество сырья с учетом сроков хранения. Сроки хранения различных продуктов в предприятиях общественного питания приведены в приложении 1.

Расчет сырья

На основе расчетов производственной программы предприятия составляется сводная ведомость расхода сырья.

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

Суточное количество сырья (кг) определяют по формуле 4.1:

$$G = \frac{g_n \cdot n}{1000} \quad (4.1)$$

где g_n – норма сырья или полуфабриката на 1 блюдо или на 1 кг выхода готового блюда по сборнику рецептур, г.;

n – количество готовой продукции (кг) реализуемой за 1 день.

Полученные по расчету данные сводятся в таблицу 4.1. «Сводная продуктовая ведомость»

Таблица 4.1. Сводная продуктовая ведомость предприятия

1	2
Сырье, полуфабрикаты	Масса или количество, кг, порц., шт.

В соответствии с количеством сырья, подлежащего хранению, производится расчет количества тары и необходимого немеханического

оборудования для отдельных складских помещений. В результате расчетов определяется полезная площадь, занимаемая оборудованием охлаждаемых камер и кладовых.

Площадь помещений для приема и хранения продуктов рассчитывают по удельной нагрузке на 1 м² площади пола кладовой с учетом сроков хранения для каждой группы продуктов по формуле 4.2:

$$F = \frac{G \cdot t \cdot b}{q} \quad (4.2)$$

где G – суточный запас продукта, кг.;

t – срок хранения продукта, сутки;

b – коэффициент увеличения площади помещения на проходы, $b = 2,2$ (1,8; 1,6);

q – удельная нагрузка на единицу полезной грузовой площади, кг/м².

Полученные расчетные данные сводим в таблицу 4.2. «Площадь помещений для приема и хранения продуктов»

Таблица 4.2 Площадь помещений для приема и хранения продуктов в предприятии

Наименование продукта	Суточный запас продукт ов, кг (G)	Срок хранения, сутки (t)	Количество сырья, подлежащего хранению, кг	Удельная нагрузка, кг/м ² (q)	Коэффициент увеличения площади (b)	Площадь, м ²
1	2	3	4	5	6	7

Общая площадь отдельных складских помещений определяется учетом коэффициента использования площади и представляется в виде таблицы 4.3. «Расчет общей площади отдельных складских помещений»

Таблица 4.3. Расчет общей площади отдельных складских помещений предприятия

Наименование камер, кладовых	Полезная площадь, м ²	Коэффициент использования	Общая площадь, м ²
Камеры:			
молочно-жировая		0,4-0,45	
полуфабрикатов		0,4-0,55	
мясорыбная		0,35-0,45	
фруктов, зелени и напитков		0,4-0,45	
Кладовые:			
овощей		0,4-0,50	
сухих продуктов		0,35-0,45	
винно-водочных изделий		0,35-0,45	

В результат выполнения задания, пользуясь правилами соблюдение санитарно-гигиенических требований к погрузке/ разгрузке продуктов и предметов материально-технического оснащения сделать вывод о:

- расположении кладовой для овощей, удобство загрузки её овощами, возможный вариант размещения оборудования в ней;
- количестве охлаждаемых камер и вариант размещения оборудования в них;
- наличии кладовой для хранения тары и инвентаря, вариант размещения в ней оборудования;
- наличии и организация рабочего места для кладовщика;
- связи складских помещений с производственными.

Самостоятельная подготовка к занятию

Литература:

1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01. – М.: Минздрав России, 2001.
2. Г.М. Зайко, Т.А. Джум. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, ISBN 978-5-9776-0060-6-2013. – 560 с.
3. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания/ Т.Т.Никуленкова, Г.М.Ястина; под. Ред. Т.Т. Никуленковой. – М.: КолосС, 2008. – 247 с., ил.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д.: Феникс, 2000.
5. ГОСТР 56104-2014 Продукты пищевые органические. Термины и определения. – Стандартинформ, Москва. – 2015. – 7 с.
6. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов". Стандартинформ, Москва - 20 с.
7. ТР ТС 021/2011. Техническим регламент Таможенного Союза "О безопасности пищевой продукции"
8. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ.

Семинарское занятие №5

Организация тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб

Цель работы: Изучение организации тарного хозяйства предприятий общественного питания и экспедиционно-диспетчерских служб.

Вопросы для подготовки:

1. Тарное хозяйство – назначение, роль и состав.
2. Назначение и классификация тары.
3. Характеристика тары, используемой в общественном питании; снижение потерь по таре.

4. Назначение, состав, функции и роль экспедиционно-диспетчерских служб. Организация работы.
5. Организация тарооборота.
6. Логистика: понятие, характеристика, назначение. Логистический подход к организации оснащения предприятий питания.

Выполнение задания 1. Студенты продолжают работать с заданиями, выданными к теме №4. Выполнив расчеты складских помещений, приступают к расчету тару и функциональных ёмкостей. Определяют вид тары и рассчитывают её количества, а также оборудование для транспортировки продукции из заготовочного цеха ОП в доготовочные; результаты оформить в таблицы 5.1 и 5.2.

Таблица 5.1. Расчет количества тары

Наименование сырья, полуфабрикатов	Количество сырья, подлежащее хранению, кг	Характеристика тары					Количество тары, шт	Скорректированная масса продуктов, кг
		вид	вместимость, кг, шт	габариты, мм				
				длина	ширина	высота		
Говядина пф	190	E1x200K1	20	530	325	200	10	200
и т.д.								

Характеристика тары приведена в приложении 2.

Таблица 5.2. Расчет функциональных емкостей (ФЁ)

Продукция	Количество продукции, кг, шт	Плотность продукции, кг/куб.дм	Объем продукции, куб.дм	Тип ФЁ, габариты, мм	Количество ФЁ, шт

Количество ФЁ подбирается исходя из объема, занятого полуфабрикатами (кулинарной продукцией), по формуле 1

$$V = m / \rho, (4.1)$$

где V – объем полуфабрикатов (кулинарной продукции), куб.дм;

m – количество полуфабрикатов (кулинарной продукции), необходимое для транспортировки; кг;

ρ - плотность различных продуктов, кг/куб.дм.

Таблица 5.3. Расчет передвижного оборудования для перемещения продукции

Продукция	Наименование и тип оборудования	Вместимость СП (К), в штуках ФЁ	Расчетное количество стеллажей (контейнеров), шт

Расчет стеллажей (СП) для перемещения внутри предприятия ОП и контейнеров (К) для транспортировки в доготовочные предприятия ОП производится по формуле 2.

$$\text{СП (или К)} = 3 \times N / a, (4.2)$$

где N – количество ФЁ для продукции (полуфабриката) данного вида в расчете на день;

a – количество ФЁ, которые можно поместить в один стеллаж (контейнер).

Самостоятельная подготовка к занятию

Литература:

1. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / И.Р. Смирнова. А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
2. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 409 с.
3. ГОСТР 56104-2014 Продукты пищевые органические. Термины и определения. – Стандартинформ, Москва. – 2015. – 7 с.
4. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 N 31.
5. Техническим регламентом Таможенного Союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011);
6. Техническим регламентом Таможенного Союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011);
7. Техническим регламентом Таможенного Союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011);
8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Положение о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом надзоре, утвержденном постановлением Правительства Российской Федерации от 5 июня 2013 г. N 476.
9. Федеральный Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. N 2300-1 "О защите прав потребителей", Положение о федеральном государственном надзоре в области защиты прав потребителей, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 2 мая 2012 г. N 412.

Семинарское занятие №6

Организация материально-технической базы

Цель работы: Ознакомление с материально-технической базой предприятия общественного питания

Вопросы для подготовки:

1. Значение, задачи и основные направления развития материально-технической базы предприятий общественного питания.
2. Рыночные отношения в рациональной организации продовольственного и материально – технического обеспечения предприятий.
3. Аукционная торговля. Ярмарочная форма закупки.
4. Характеристика инвентаря, столовой посуды и приборов, столового белья, форменной одежды. Нормы оснащения
5. Характеристика транспортных средств, используемых в общественном питании; порядок учета их работы.
6. Взаимоотношения с автотранспортными предприятиями.
7. Энергетическое хозяйство предприятий общественного питания, организация его работы.
8. Организация сантехнического обслуживания в предприятиях.
9. Состав, технические средства и контроль за состоянием и эксплуатацией метрологических средств на предприятии.
10. Организация санитарного контроля на предприятии.

Выполнение задания 1: Рассчитать необходимое количество столовой посуды, приборов и столового белья, а также кухонного инвентаря и мебели для конкретного предприятия в соответствии с действующими нормами; результаты работы оформить в виде таблицы 3.2.

Таблица 6.1. Расчет столовой посуды, приборов и белья для кафе на 50 мест

Наименование	В расчете на 1 место	В расчете на 50 мест
Тарелка мелкая столовая и т.д.	х	50х

Чтобы определить потребность нового предприятия в фарфоро-фаянсовой и стеклянной посуде, норму по каждому виду посуды умножают на количество мест в зале. Кроме того, предусматривают восполнение ее убыли при эксплуатации.

Количество оборотов посуды можно определить по формуле 6.1:

$$O = \frac{n}{П}$$

где, O – количество оборотов посуды за данный период;

n – количество реализуемых блюд;

П – количество посуды.

При каждом обороте посуды происходит ее убыль. За один оборот убыль составит

$$У = n \times K_y$$

где, K y – процент убыли посуды;

n – количество реализуемых блюд

Эксплуатационные нормы определяют минимальные и максимальные сроки износа, нормы амортизации в зависимости от нагрузки, условий эксплуатации оборудования, инвентаря и т.п.

Нормы разрабатываются для различных групп инвентаря с учетом конкретных условий его использования. Расчет потребности в материально-технических средствах производится по формуле 6.2:

$$P = P_{\text{ф}} \cdot K_{\text{пр}} \cdot K_{\text{э}}$$

где, P – определяемая потребность;

$P_{\text{ф}}$ – фактический расход за прошлый период;

$K_{\text{пр}}$ – коэффициент изменения объема производства;

$K_{\text{э}}$ – коэффициент плановой экономии.

Самостоятельная подготовка к занятию

Литература:

1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01. – М.: Минздрав России, 2001.
2. Об утверждении норм оснащения предприятий общественного питания потребительской кооперации столовой посудой, приборами, кухонным инвентарем и мебелью: Постановление Правления Центросоюза № 320 от 28.06.83.
3. Приказ минторга СССР от 09.02.1973 № 38 об утверждении норм оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем. Текст документа с изменениями и дополнениями по состоянию на 12 октября 2006 года (архив). – 47 с.
4. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / И.Р. Смирнова. А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
5. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 409 с.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Семинарское занятие №7

Принципы организации производства,

оперативно-производственное планирование и регулирование производства

Цель занятия: изучение структуры производства и овладение методикой составления производственной программы предприятий

Вопросы для подготовки:

1. Сущность и содержание организации производства.
2. Принципы организации производства, структура производства.
3. Характеристика производственного процесса и цикла.
4. Типы производства: единичный, серийный, поточный.
5. Состав заготовочных цехов и общие требования к их организации. Организация производственных и трудовых процессов на поточных линиях.
6. Состав доготовочных цехов и общие требования к их организации. Организация производственных и трудовых процессов в холодном и горячем цехах.
7. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства.
8. Порядок составления производственной программы, планового меню, наряда-заказа.
9. Назначение и принципы составления меню. Виды меню.

Выполнение задания 1: Составление плана-меню для предприятия общественного питания (по заданию) на основании расчета количества питающихся, ассортиментного минимума блюд и напитков для предприятий ОП и соотношения блюд и напитков в меню; результаты оформить в таблицы 7.1 и 7.2.

Методические материалы ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ НА ДОГотовочном Предприятии

При составлении плана меню необходимо учитывать специфику деятельности предприятия, концепцию, место расположения, обслуживаемый контингент, сезонность и др.

Блюда и закуски должны быть разнообразны по видам сырья, способам тепловой обработки и соответствовать типу предприятия. Так же необходимо учитывать квалификацию персонала, оснащенность торгово-технологическим оборудованием и, соответственно, трудоемкость блюд.

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

Общее количество посетителей определяют по формуле 7.1:

$$N_{\text{ч}} = P \times \varphi_{\text{ч}} \times x_{\text{ч}} / 100$$

где $N_{\text{ч}}$ – количество посетителей за час, чел.;

P – количество мест в зале;

$\varphi_{\text{ч}}$ – оборачиваемость места в зале в течение одного часа;

$x_{\text{ч}}$ – загрузка зала в данный час, %.

Коэффициент оборачиваемости мест в зале в течение одного часа приведен в приложении 3.

Оборачиваемость места зависит от продолжительности приема пищи.

Если на предприятии предусмотрено несколько приемов пищи (завтрак, обед, ужин, шведский стол, бизнес-ланч), то число потребителей определяют для каждого приема пищи в отдельности.

Для этого в графике загрузки зала выделяют часы для такой формы обслуживания.

Общее число потребителей в день определяют по формуле 7.2:

$$N_d = \sum N_{ч}$$

Количество блюд, реализуемых за день, рассчитывают по формуле 7.3:

$$n_d = N_d \times m,$$

где N_d – число потребителей

m – коэффициент потребления блюд (сумма коэффициентов потребления холодных блюд, супов, горячих и сладких блюд); он указывает, какое количество блюд в среднем приходится на одного человека на предприятии данного типа. Коэффициенты потребления блюд приведены в Приложении 4 .

С учетом типа, класса, специализации предприятия, сезонности, спроса, национальных особенностей питания и сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания составляется меню предприятия. Форма записи расчетного меню приведена в табл. (7.1).

Таблица 7.1. Расчетное меню предприятия

№ сборника рецептов, ТТК	Блюда, закуски, изделия	Выход, г	Количество блюд, порц.

Таблица 7.2. План-меню кафе на 50 мест

№ рецептуры или ТТК	Наименование блюд	Количество блюд на день	Ф.И.О. поваров, ответственных за приготовление	Сроки приготовления блюд отдельными партиями
ТТК 1	Холодные блюда и закуски Салат деликатесный С крабами, яблоками, свежими и маринованными овощами, майонезом	100	Иванов И.И.	К 12-00 К 13-00 и т.д.

Выполнение задания 2: Составление производственной программы мясного цеха, перерабатывающего N (кг) сырья в смену; результаты оформить в таблицы 7.3 и 7.4.

Методические материалы ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ НА ЗАГОТОВОЧНОМ ПРЕДПРИЯТИИ

Таблица 7.3. Расчет выхода полуфабрикатов из мяса говядины 1 категории упитанности (без вырезки)

Крупнокусковые полуфабрикаты	Выход		Наименование порционных, мелкокусковых и др. полуфабрикатов	Выход, г	Количество порций	Расход мякоти, кг
	%	кг				
Длиннейшая мышца спины:	3,3					
Толстый край	1,7	17,0	Антрекот	125		17,0
Тонкий край	1,6	16,0	Антрекот	125		16,0
Тазобедренная часть:	16,6					
Верхний кусок	2,0	20,0	Бефстроганов	119		20,0
Внутренний кусок	4,5	45,0	Бефстроганов	119		45,0
Боковой кусок	4,0	40,0	Полуфабрикат для говядины духовой	125		40,0
Наружный кусок	6,1	61,0	Гуляш	119		61,0
Лопаточная часть (плечевая и заплеchnая)	4,5	45,0	Гуляш	119		45,0
Подлопаточная часть	2,0	20,0	Полуфабрикат для варки целиком	1000		20,0
Грудная часть	2,8	28,0	Полуфабрикат для варки целиком	1000		28,0
Итого	33,3	333,0				
Котлетное мясо	40,3	403,0	Биштекс рубленый Котлеты московские	80 50		20,0 203,0
Итого мякоти	73,6	736,0				736,0
Кости пищевые	18,0	180,0	Кости для бульона	1000		180,0
Кости технические	4,2	42,0				
Сухожилия, хрящи	3,2	32,0				
Технические зачистки и потери	1,0	10,0				
Всего	100	1000				

Таблица 7.4. Производственная программа мясного цеха, перерабатывающего 1,0 тонну сырья в смену (пример)

№ рецептуры	Наименование полуфабриката	Выход, г	Количество порций, кг
	Антрекот		
	Бефстроганов		
	Полуфабрикат для говядины духовой		
	Гуляш		
	Крупнокусковой полуфабрикат для варки целиком		
	Биштекс рубленый		
	Котлета московская		
	Кости пищевые для бульона		

Самостоятельная подготовка к занятию.

Литература:

1. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
2. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 409 с.
3. Справочник руководителя предприятия. – М.: ЛиПП, 2000.
4. Сборник технологических нормативов. – М.: Экономика, 2002.
5. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 N 31.
6. Техническим регламентом Таможенного Союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011);
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Положение о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом надзоре, утвержденном постановлением Правительства Российской Федерации от 5 июня 2013 г. N 476.
8. Федеральный Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. N 2300-1 "О защите прав потребителей", Положение о федеральном государственном надзоре в области защиты прав потребителей, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 2 мая 2012 г. N 412.

Семинарское занятие № 8.1

Организация работы мясорыбного цеха

Цель работы: Изучение и анализ организации работы мясорыбного цеха на примерах предприятий питания (проекты)

Вопросы для подготовки:

1. Организация рабочих мест по изготовлению полуфабрикатов из мяса.
2. Организация рабочих мест по изготовлению полуфабрикатов из птицы и субпродуктов.
3. Организация рабочих мест по изготовлению полуфабрикатов из рыбы.
4. Особенности организации работы мясорыбного цеха, работающего на полуфабрикатах.

Самостоятельная подготовка к занятию

Литература:

1. ГОСТ Р 50763-2007. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

3. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.
4. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / И.Р. Смирнова. А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
5. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 409 с.

Семинарское занятие № 8.2

Организация работы овощного цеха и цеха доработки полуфабрикатов

Цель работы: Изучение и анализ организации работы овощного цеха и цеха по доработке полуфабрикатов на примерах проектов предприятий питания

Вопросы для подготовки:

1. Организация рабочих мест по изготовлению полуфабрикатов из корнеплодов.
2. Организация рабочих мест по изготовлению полуфабрикатов из лука репчатого, капусты.
3. Организация рабочих мест по переработке зелени и сезонных овощей.
4. Особенности организации работы цеха по доработке полуфабрикатов и переработке зелени.

Самостоятельная подготовка к занятию

Литература:

6. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
1. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с
2. ГОСТ Р 50763-2007. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / И.Р. Смирнова. А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
4. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 409 с.

Семинарское занятие 9.1

Организация работы горячего цеха

Цель работы: Изучение и анализ организации работы в горячем цехе на примерах проектов предприятий питания

Вопросы для подготовки:

1. Организация рабочих мест по приготовлению супов, гарниров и напитков в горячем цехе предприятий ОП разных типов.
2. Организация рабочих мест по приготовлению вторых горячих блюд и соусов.
3. Особенности организации работы горячего цеха в предприятиях быстрого обслуживания.

Самостоятельная подготовка к занятию

Литература:

1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01. – М.: Минздрав России, 2001.
2. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / И.Р. Смирнова. А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
3. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 409 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
5. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.

Семинарское занятие №9.2

Организация работы холодного цеха

Цель работы: Изучение и анализ организации работы холодного цеха на примерах проектов предприятий питания

Вопросы для подготовки:

1. Организация рабочих мест по приготовлению салатов и винегретов, гастрономии, заливных блюд.
2. Организация рабочих мест по приготовлению сладких блюд.
3. Организация рабочих мест по приготовлению холодных супов.
4. Организация рабочих мест по приготовлению напитков.

5. Организация работы холодного цеха предприятий ОП разных типов и мощности.

Самостоятельная подготовка к занятию

Литература:

1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01. – М.: Минздрав России, 2001.
2. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / И.Р. Смирнова. А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
3. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 409 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
5. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.

Семинарское занятие №10.1

Организация работы кондитерского и мучного цехов

Цель работы: Изучение и анализ организации работы кондитерского и мучного цехов на примерах проектов предприятий питания

Вопросы для подготовки:

1. Организация рабочих мест по подготовке продуктов.
2. Организация рабочих мест по замесу различных видов теста.
3. Организация рабочих мест по изготовлению полуфабрикатов из дрожжевого, песочного, заварного, слоеного и др. видов теста.
4. Организация рабочих мест по выпечке полуфабрикатов, охлаждению, отделке.
5. Организация рабочих мест по приготовлению отделочных полуфабрикатов.
6. Организация работы кондитерского цеха разной мощности.
7. Особенности организации работы мучного цеха в специализированных предприятиях общественного питания.

Самостоятельная подготовка к занятию

Литература:

1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01. – М.: Минздрав России, 2001.
2. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
3. ГОСТ Р 50764-2009 - Услуги общественного питания. Общие требования
4. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / И.Р. Смирнова. А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
5. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 409 с.

Семинарское занятие №10.2

Организация работы кулинарного цеха

Цель работы: Изучение и анализ организации работы кулинарного цеха на примерах проектов предприятий питания

Вопросы для подготовки:

1. Состав помещений кулинарного цеха в зависимости от его ассортимента.
2. Организация рабочих мест в холодном отделении цеха.
3. Организация рабочих мест в горячем отделении цеха.
4. Организация рабочих мест во вспомогательных помещениях цеха.
5. Организация работы кулинарного цеха разной мощности.

Самостоятельная подготовка к занятию

Литература:

1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01. – М.: Минздрав России, 2001.
2. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / И.Р. Смирнова. А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
3. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 409 с.
4. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ Р 50764-2009 - Услуги общественного питания. Общие требования

**РАЗДЕЛ 4. НАПРАВЛЕНИЯ НТП В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ.
НАУЧНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА (НОТ)
И НОРМИРОВАНИЕ ТРУДА**

Семинарское занятие №11.1

Сущность, задачи и содержание НОТ

1. Основные направления научно–технического прогресса в общественном питании.
2. Сущность, задачи и содержание НОТ на современном этапе.
3. Разделение и кооперация труда на предприятии.
4. Приемы и методы труда.
5. Организация и обслуживание рабочих мест.
6. Факторы, определяющие условия и режим труда и отдыха.
7. Формы организации труда.

Самостоятельная подготовка к занятию

Литература:

1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01. – М.: Минздрав России, 2001.
2. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
4. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания .Требования к персоналу
6. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / И.Р. Смирнова. А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
7. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 409 с.

Индивидуальное задание:

- Проанализировать вопросы НОТ в действующем предприятии ОП (по теме курсовой работы).

Семинарское занятие №11.2

Нормирование труда в общественном питании

Цель занятия: Овладение методов фотографии рабочего дня (ФРД); применение его при анализе затрат времени; расчет резервов роста производительности труда

Вопросы для подготовки:

1. Сущность и роль нормирования труда.
2. Классификация затрат рабочего времени.
3. Методы нормирования труда в общественном питании.
4. Методика и техника проведения ФРД.

Выполнение задания 1: Изучить затраты рабочего времени работника предприятия общественного питания методом ФРД.

Для выполнения задания студентам необходимо ознакомиться с выданной фотографией рабочего дня, классифицировать и индексировать приведенные в ней затраты рабочего дня (таблица 11.2.1) и сделать выборку из фотографии рабочего дня по видам затрат рабочего времени (таблица 11.2.2).

Карта индивидуальной фотографии рабочего дня

Наблюдение: дата _____

начало _____

окончание _____

продолжительность _____, в т.ч. обеденный перерыв _____.

Предприятие _____

Цех _____

Наименование процесса _____

Фамилия, И.О. работника _____

Специальность _____

Разряд _____

Стаж работы по специальности _____

Таблица 11.2.1. Наблюдательный лист

№ п/п	Виды затрат рабочего времени	Текущее время		Продолжитель- ность, мин	Индекс
		часы	мин		
1	<i>Начало работы</i>	7	00	-	-
2	<i>Опоздание на работу</i>	7	05	5	<i>ПР</i>
	<i>и т.д.</i>				

Таблица 11.2.2. Выборка из фотографии рабочего дня

№ п/п	Виды затрат рабочего времени	Ин- декс	Выборка затрат времени					Итого, мин
			1	2	3	...	n	
	<i>Время работы:</i>							
1	<i>Подготовительно-заключительное</i>	<i>Тпз</i>						
2	<i>Основное</i>	<i>То</i>						
3	<i>Вспомогательное</i>	<i>Тв</i>						

4	Оперативное ($T_{оп} = T_o + T_v$)	$T_{оп}$						
5	Обслуживания рабочего места	$T_{ом}$						
6	Непроизводительная работа	$НР$						
7	Случайная работа	$СР$						
	Время перерывов:							
8	На отдых и личные надобности	$T_{ол}$						
9	Обусловленных технологией процесса	$T_{пт}$						
10	Вызываемых нарушением трудовой дисциплины	$ПР$						
11	По организационно-техническим причинам	$ПО$						
	Всего (Время смены):	$T_{см}$						480

Фактический и проектируемый балансы рабочего времени составляются после выборки затрат рабочего времени .

Фактический баланс:

$$T_{см} = T_{пз} + (T_o + T_v) + T_{ом} + (НР + СР) + (T_{ол} + T_{пт}) + (ПР + ПО)$$

Проектируемый баланс:

$$T_{см} = T_{пзп} + (T_{оп} + T_{вп}) + T_{омп} + (T_{олп} + T_{птп})$$

Таблица 11.2.3. Фактический и проектируемый балансы рабочего времени

№ п/п	Виды затрат рабочего времени	Ин- декс	Баланс рабочего времени			
			фактический		проектируемы й	
			мин	%	мин	%
1	2	3	4	5	6	7
	Время работы:					
1	Подготовительно-заключительное	$T_{пз}$				
2	Основное	T_o				
3	Вспомогательное*	T_v				
4	Оперативное (2+3)	$T_{оп}$				
1	2	3	4	5	6	7
5	Обслуживания рабочего места	$T_{ом}$				
6	Время непроизводительной работы	$НР$				
7	Время случайной работы	$СР$				
	Время перерывов:					
8	На отдых и личные надобности**	$T_{ол}$				
9	Обусловленных технологией процесса	$T_{пт}$				
10	Вызываемых нарушением трудовой дисциплины	$ПР$				
11	По организационно-техническим причинам	$ПО$				
	Всего затрат времени (Время смены)	$T_{см}$		100		100

Примечание: *-Затраты T_v повторяются и пропорциональны объёму изготавливаемой продукции, поэтому в проектируемом балансе могут быть взяты с ростом, соответствующем росту $T_{оп}$ в целом.

** - по данным УкрНИИТОПа, время перерывов на отдых и личные надобности $T_{ол}$ может проектироваться в размере 3 % от всех затрат времени при 8-часовом рабочем дне и 5 % при увеличении рабочего дня до 11 ч 30 мин и более.

Коэффициент оперативного времени Коп определяется по формуле 11.2.1:

$$\text{Коп} = \text{Топ} / \text{Тсм},$$

где Топ - оперативное время работы, из данных фактического баланса ФРД, мин;
Тсм - время работы смены (без обеденного перерыва), мин.

Возможный резерв роста производительности труда определяется по формуле.11.2.2:

$$\text{РТП} = \text{РТП}_1 + \text{РТП}_2,$$

где РТП₁ - резерв роста производительности труда по причинам, зависящим от работника;

РТП₂ - резерв роста производительности труда по причинам, не зависящим от работника.

$$\text{РТП}_1 = [((\text{Тол} - \text{Тол}_n) + \text{ПР}) : \text{Топ}] \times 100 \%$$

$$\text{РТП}_2 = [((\text{Тпз} - \text{Тпз}_n) + (\text{Том} - \text{Том}_n) + \text{ПО} + \text{СР}) : \text{Топ}] \times 100 \%$$

Самостоятельная подготовка к занятию

Литература:

1. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

3. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.

4. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / И.Р. Смирнова. А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.

5. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 409 с.

8. Справочник руководителя предприятия. – М.: ЛиПП, 2000.

9. Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации (предприятия общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкций и регламентов).- М.: деЛи принт,2010. – 282 с.

РАЗДЕЛ 5. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Семинарское занятие 12.1

Организация обслуживания в предприятиях общественного питания

Цель работы: Изучение и анализ организации обслуживания, изучение торговой группы помещений на примерах проектов предприятий питания и правила обслуживания в предприятиях разных типов.

Вопросы для подготовки:

1. Основные правила обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания.
2. Обслуживающий персонал: его характеристика и выполняемые функции.
3. Основные виды, методы и формы обслуживания, применяемые в предприятиях общественного питания.
4. Характеристика вестибюльной группы помещений.
5. Торговые и банкетные залы: характеристика, подготовка к работе.
6. Организация раздач. Типы линий раздач и их характеристика.
7. Изучение микроспроса в предприятии.

Самостоятельная подготовка к занятию

Литература:

1. ГОСТ 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу -выездному обслуживанию
2. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
4. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.
5. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / И.Р. Смирнова. А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
6. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 409 с.
7. Ресторанный бизнес в туризме: Справочник ресторатора / В.И. Осипов и др. – М., 2015.

Семинарское занятие №12.2

Организация питания по месту работы, учебы и отдыха населения

Вопросы для подготовки:

1. Формирование системы обслуживания различных контингентов: по месту работы и учебы; в местах массового отдыха; туристов; пассажиров различных видов транспорта.
2. Организация обслуживания в различных типах предприятий питания: ресторанах, барах, кафе, столовых, в т.ч. диетических, закусочных.
3. Приемы деловые и торжественные, официальные и неофициальные. Оформление заказа на банкет.

4. Особенности составления меню для банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
5. Особенности составления меню и организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.
6. Банкет-фуршет, организация его проведения.
7. Банкет-коктейль, его особенности.
8. Банкет-фуршет-коктейль и банкет-фуршет-десерт.
9. Банкет-чай (кофе).
10. Магазины кулинарии: характеристика, организация работы.
11. Развозная и разносная сеть: организация работы.

Самостоятельная подготовка к занятию

Литература:

1. ГОСТ 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу -выездному обслуживанию
2. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
4. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.
5. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / И.Р. Смирнова. А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
6. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 409 с.
7. Ресторанный бизнес в туризме: Справочник ресторатора / В.И. Осипов и др. – М., 2015.
8. Журналы «Питание и общество», «Ресторанный бизнес» и др. за последние 5 лет.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература:

1. Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-7410-2257-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159933> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134320> — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
3. Слезко, Е. И. Современные формы обслуживания : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305078> — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
4. Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. Д. Тошев. — Челябинск : ЮУрГУ, 2019. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179261> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351797> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181586> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157643> — Режим доступа: для авториз. пользователей

Дополнительная литература:

1. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

3. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15.
4. ГОСТ 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу -выездному обслуживанию.
7. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
8. ГОСТ Р 50764-2009 - Услуги общественного питания. Общие требования.
9. Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ УТВЕРЖДЕН . – 55 с.
10. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 8 ноября 2001 N 31 – М.: Минздрав России, 2001.
11. . Справочник руководителя предприятия. – М.: ЛиПП, 2000.
12. Сборник технологических нормативов. – М.: Экономика, 2002.
13. ТР ТС 022/2011. Техническим регламентом Таможенного Союза "Пищевая продукция в части ее маркировки".
14. ТР ТС 005/2011. Техническим регламентом Таможенного Союза "О безопасности упаковки".
15. ТР ТС 034/ 2013ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (Сертификационный центр «Квантум Групп). – Принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68 . – 141 с.
16. ТР ТС 021/2011 ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА О безопасности пищевой продукции (Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 . – 243 с.
17. Об утверждении норм оснащения предприятий общественного питания потребительской кооперации столовой посудой, приборами, кухонным инвентарем и мебелью: Постановление Правления Центросоюза № 320 от 28.06.83.
18. Приказ минторга СССР от 09.02.1973 № 38 об утверждении норм оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем. Текст документа с изменениями и дополнениями по состоянию на 12 октября 2006 года (архив). – 47 с.
19. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов". Стандартиформ, Москва - 20 с.
20. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Положение о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом надзоре, утвержденном постановлением Правительства Российской Федерации от 5 июня 2013 г. N 476.

21. Федеральный Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. N 2300-1 "О защите прав потребителей", Положение о федеральном государственном надзоре в области защиты прав потребителей, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 2 мая 2012 г. N 412.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Нормы удельной нагрузки продуктов на 1м² грузовой площади пола и примерные сроки хранения

Наименование	Срок хранения, сут., ч	Удельная нагрузка на 1 м ² площади, кг
Мясо: охлажденное	3	100-200
мороженое	4	120-140
Субпродукты: охлажденные	1	120-140
мороженые	4	160-180
Птица и кролик: охлажденные	• 2	120-140
мороженые	3	150-180
Рыба: парная	2	180-200
мороженая	4	200-220
Молоко	36 ч	120-160
Молочно-жировые продукты	1-3	120-160
Сыры	5	220-260
Яйцо	5	200-220
Г астрономические товары	5	120-140
Фрукты, ягоды, зелень	2	80-100
Квашения, соления, маринады	5	160-200
Винно-водочные изделия	10	170-220
Пиво, воды	2	170-220
Кондитерские изделия	5	80-100
Консервы	10	220-260
Замороженные фрукты, ягоды	10	220-260
Готовые кулинарные изделия (замороженные)	10	220-260
Кулинарные изделия	1	100
Овощи и картофель	5	300-400
Мука, крупа, сахар, макаронные изделия	5-10	300-500
Сухофрукты	5-10	100
Приправы и специи	5-10	100
Соль	5-10	600
Грибы сушеные	10	200
Повидло, джем	5	400
Кисломолочные продукты, сметана	72 ч	120-160
Творог, творожные изделия	72 ч	120-160
Полуфабрикаты		
В том числе из мяса:		
Мясные бескостные: крупнокусковые порционные, мелкокусковые, рубленые и фарши	2 1,5	80-100
Мясокостные: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые	1 1.5	
В том числе из мяса птицы:		
натуральные	2	80-100
рубленые, в панировке и без нее фарш куриный, рагу,	0,7	
В том числе из рыбы:		
рыба охлажденная	2	80-100
рыба спецразделки, филе рыбное	1	

Характеристика продовольственной складской тары

Наименование продукта	Вид тары	Емкость тары, кг., шт	Габаритные размеры, мм		
			Длина	ширина	Высота
Мясопродукты					
Птица (куры, утки)	Ящик дощатый, пластиковый, контейнер	22	920	590	130
Птица (гуси, индейка)	—	18	910	380	170
Дичь, кролики	—	11	900	520	120
Субпродукты (печень, почки, сердце)	—	25-30	750	360	200
Печень в брикетах	Брикет	18-20	39	37	13
Сердце	Крафт-пакет	25-30	95	45	15
Мясопродукты замороженные в блоках	Ящик (короб) из гофриров. картона	19	387	160	387
Крупнокусковой полуфабрикат	Коробка картонная	20	370	370	240
Рыбопродукты					
Рыба копчёная мелочь	Ящик дощатый	10	450	340	130
Сельдь копчёная	—	29	670	420	180
Сельдь солёная	Бочка заливная	55	D = 515	H = 670	
			Диаметр в пуче		
Сельдь солёная	—	100-110	D = 460	H = 800	
			Диаметр в пуче		
Рыба сухой морозки	Ящик дощатый	44	820	520	220
Рыба мелкая свежемороженая сухой морозки	Короб картонный	33	820	260	220
Рыбное филс	Ящик (короб) из гофриров. картона	16	400	258	190
Рыбное филе	Ящик (короб) из гофриров. каргона	24	412	335	216
Рыба охлаждённая и замороженная	Бочка деревянная	82	D = 615	H = 710	
Гастрономические товары, консервы					
Колбасные изделия, копчености	Ящик дощатый, пластиковый, контейнер	50	560	480	420
Рыба осетровая горячего копчения	—	35	1 180	500	140

Консервы разные (мясные, рыбные)	—	18	525	350	165
Консервы рыбные расфасованные (250 г)		80 банок	550	440	170
Консервы в стеклянной таре (0,5 кг)	Ящик (короб) из гофриров. картона	16 банок	350	350	165
Консервы в стеклянной таре (0,35 кг)	Ящик (короб) из гофриров. картона	30 банок	550	295	165
Консервы в жестяных банках (0,25 кг)	Ящик (короб) из гофриров. карт.	36 банок	412	310	128
Молочнокислые продукты					
Молоко в бутылках (0,5 л)	Ящик металлический	20 бут.	430	250	240
Молоко разливное	Фляга молочная	30	D = 360	H = 660	
Молоко сгущенное, майонез	Кадка деревянная	65	D = 480	H = 620	
Сметана	Фляга металлическая	30	D = 360	H = 660	
Сметана	Кадка деревянная	70	D = 400	H = 620	
Творог	Кадка деревянная	65	D = 480	H = 620	
Маргарин, комбизир	Бочка жиров	80-90	D = 460	H = 690	
Масло сливочное	Ящик деревянный	28	499	290	290
Масло сливочное	Коробка картонная	25	390	280	270
Сырки творожные (расфасованные 100 г)	Ящик деревянный	90 шт.	500	320	140
Сыр плавленый	Ящик дощатый	26	540	400	158
Сыр голландский и другие	Ящик дощатый	30	730	530	120
Яйца	Ящик дощатый	720	930	560	250
Дрожжи	Ящик дощатый	10	500	220	170
Бакалейные товары					
Кофе	Ящик деревянный	12	480	350	230
Макароны	Коробка (картон.)	13	490	390	260
Вермишель	Коробка (картон.)	15	490	390	260
Макаронные изделия (насыпью)	Ящик деревянный фанерный	18-20	565	470	255

Сахар	Ящик дощатый	25	520	320	225
Сахар	Мешок льняной для сахара	50	710	740	—
Соль в пачках (0,5 кг)	Ящик металлический солевой	22	410	330	170
Крупа разная	Мешки крупяные	70	970	510	—
Мука	Мешки льняные	70	1 040	540	—
Спички	Ящик фанерный	3 000	550	580	380
Папиросы	Коробка картонная	480 пач.	620	400	340
Овощи, фрукты и консервы					
Помидоры, кабачки	Ящик Дощатый решётчатый	10	470	310	145
Лук репчатый	Ящик дощатый решетчатый	34	650	470	320
Огурцы свежие	Ящик дощатый решётчатый	20	650	470	220
Морковь, свёкла	Ящик дощатый решётчатый	14	605	365	132
Огурцы солёные, квашеная капуста	Бочки овощные	90-100	D=530 H=730		
Капуста белокочанная	Ящик дощатый, решетчатый	48-50	630	450	375
Фрукты свежие (яблоки, груши)	Ящик дощатый	25-28	680	340	290
Сухофрукты	Крафт мешок	35	890	530	—
Консервы фруктовые, фруктовый сок в жестяных банках (3,0 кг)	Короб из гофриров картона	4 банки	315	315	180
Сок фруктовый в стеклянных 3- литровых баллонах	Ящик дощатый	4 баллона	420	370	250
Консервы фруктовые, овощные в стеклянной таре (0,5 кг)	Коробка из гофриров. картона	16 банок	350	350	165
Консервы фруктовые, овощные в жестяных банках (0,25 кг)	Коробка из гофриров. картона	36 банок	412	310	128
Кондитерские покупные изделия					
Конфеты	Ящик фанерный	15	440	420	240
Конфеты	Коробка картон.	7	340	340	140

Шоколад	Коробка картон.	4,5	219	180	180
Печенье в пачках по 0,25 кг	Ящик фанерный	25-27	393	368	143
Воды, пиво					
Воды фруктовые, пиво в бутылках по 0,5 л	Ящик деревянный	20 бут.	490	390	290
Пиво бочковое	Бочка деревянная пивная	50 л	D = 455	H = 560	
Пиво бочковое	Бочка деревянная пивная	100л	D = 570	H = 650	

Оборачиваемость мест
на предприятиях общественного питания различного типа

Тип предприятия	Оборачиваемость одного места в день, раз
Столовая	
общедоступная	11
Общедоступная с диетическим отделением (20% от числа мест)	11
Для обслуживания малоимущих	9
диетическая	10
Ресторан	5-7
Кафе	9/15
Кафе специализированные:	
Кафе-молодежное, кафе-кондитерская, Кафе творожное, чайное	20
Кафе детское	10-12
Кафе молодежное	9/15
Закусочные специализированные:	9/20
Бар винный, коктейль-бар	10/20
Гриль бар	10/16
Пивной бар	10/18
кафетерий	20
Специализированные предприятия быстрого обслуживания (мясные, мучные, смешанной специализации)	30-40

Примечание: числитель – обслуживание официантами знаменатель – самообслуживание.

Коэффициент потребления блюд в зависимости от типа предприятия

Тип предприятия	Коэффициент
Столовая:	
общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд:	
завтрак	2,0
обед	3,0
ужин	2,0
при производственном предприятии (комплексный рацион):	
завтрак	3,0
обед	3,0-4,0
ужин	3,0
при ВУЗах:	
завтрак	2,0
обед	3,0
ужин	2,0
Ресторан:	
городской и при гостиницах	3,5
днем	3,0
вечером	4,0
при вокзалах	3,5
Кафе:	
с самообслуживанием	2,5
с обслуживанием официантами	2,5
Кафе специализированные:	
молочная	1,5
кондитерская	0,8
молодежное	2,5
мороженое	1,2
детское	1,5
Кафе автомат	2,0
Закусочная с самообслуживанием:	1,5
Пирожковая	1,0
Чебуречная	2,0
сосисочная	2,0
Пельменная (вареничная)	2,0
Закусочная с обслуживанием официантами:	
шашлычная	2,5
Специализированные предприятия быстрого обслуживания (мясные, мучные, смешанной специализации)	1,5

**«Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»**

Составители
Тарабанова Евгения Викторовна

**Задания и методические указания
к семинарским занятиям
для студентов всех форм обучения
по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация
общественного питания**

Публикуется в авторской редакции
Компьютерная верстка Е.В. Тарабанова

Подписано к печати
Формат 60x84 1/6. Тираж 100 экз.
Обем усл. печ л. Изд. № Заказ №

Отпечатано в издательстве
Сибирского государственного университета инженерии и биотехнологии
630039, Новосибирск, ул. Добролюбова, 160, каб. 106
Тел/факс (383) 267-09-10, E-mail: 2134539@mail.ru