

**Обучающее пособие**

**( рабочая тетрадь)**

**Профессионального модуля 06.01 «Организация работы структурного  
подразделения»**

**По специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного  
питания»**

**Раздел 1 Планирование выполнения работ исполнителями**

**Раздел 2 Организация работы трудового коллектива**

**Раздел 3 Контроль и оценка результатов выполнения работ  
исполнителями**

## **Пояснительная записка**

### **к обучающему пособию**

(сборник заданий для использования студентами в процессе обучения)

В данном пособии по разделам модуля «Организация работы структурного подразделения» содержится комплекс заданий на углубление знаний лекционного курса и самостоятельного освоение нового материала по разделам:

Раздел 1. Планирование выполнения работ исполнителями

Раздел 2. Организация работы трудового коллектива

Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями.

Каждое задание содержит алгоритм работы и форм исполнения.

Самостоятельная работа по каждому разделу сопровождается инструкционно-методическими указаниями, содержащими:

- цели самообразовательной деятельности, средствами информации;
- алгоритм работы и форм исполнения по темам раздела;
- вопросы, в том числе тесты, кроссворды для самоконтроля.

## **Раздел № 1**

### **Планирование выполнения работ исполнителями**

#### **Тема 1.1.: «Структура производства»**

##### **Цель самообразовательной деятельности:**

1. Закрепление теоретических знаний по теме
2. Формирование навыков поискового чтения и учебных умений по работе с учебной литературой и схемой «Структура производства» (рис.1)

##### **Средства обучения:**

- Л-1 В.В Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - М. «Адема», 2002 г.
- Л-2 Л.А Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания г. Ростов на Дону- изд-во «Феникс», 2005 г.

##### **Алгоритм работы**

**Задание 1.** Руководствуясь учебником Л-2 стр. 122, дайте информацию о производственной инфраструктуре и ее характеристике

---

---

---

---

---

**Задание 2.** Изучите схему на рис. 1, с 124 учебником Л-2 определите отличительные особенности цеховой от бесцеховой структуры производства.



Рис.1 Структура производства

**Задание 3.** Руководствуясь учебником Л-2 стр. 124, дайте сведения об основных группах помещений предприятий общественного питания в форме таблицы 1.

### Состав помещений предприятий общественного питания

№ п/п	Наименование группы	Предназначение группы	Перечень помещений
1	Складская группа		
2	Производственная группа		
3	Торговая группа		
4	Административно-бытовая группа	Для создания нормальных условий труда и отдыха работников предприятия	Кабинет директора, бухгалтерия, гардероб персонала с душами и санузлами т д.
5	Техническая группа		

**Задание 4.** Руководствуясь учебником Л-2 стр. 126 -131 , дайте сведения об основных требованиях к созданию оптимальных условий труда в форме таблицы 2.

Таблица 2

Основные требования, предъявляемые к производственным помещениям.

№ п/п	Наименование оптимальных условий труда	Параметры
1	Температура воздуха в следующих цехах: -заготовочных -горячем цехе -кондитерском цехе	
2	Относительная влажность воздуха	

3	Освещенность -коэффициент освещенности	
4	Уровень шума	
5	Вентиляция	
6	Высота производственных помещений	
7	Высота облицовки стен	
8	Площадь производственных помещений (мясного цеха ресторана, площадь цеха под оборудованием составила 12 м <sup>2</sup> )	

Площадь производственных помещений рассчитывается по формуле № 1:

$$S_{\text{общ}} = \frac{S_{\text{пол}}}{K_{\text{сп}}} \quad (1)$$

$S_{\text{общ}}$  -- общая площадь цеха;

$S_{\text{пол}}$  – полезная, занятая под оборудованием м<sup>2</sup>;

$K_{\text{сп}}$  -- коэффициент использования площади, учитывающий проходы между оборудованием;

Коэффициенты использования площади: для горячего цеха - 0.25-0.3;

для холодного - 0.35-0.4, для заготовочных цехов – 0.35;

### **Вопросы для самоконтроля.**

1. Какие факторы определяют микроклимат в производственных помещениях?

-----

2. Назвать какие виды структур могут быть на предприятиях общественного питания?

-----

3. Как влияет тип класса предприятия на структуру производства?

-----

4. Дайте характеристику складской группе помещений.

-----

## **Тема 1.2. Оперативное планирование работы структурного подразделения (бригады) на производстве**

### **Цель самообразовательной деятельности:**

1. Закрепление теоретических знаний по теме «Оперативное планирование работы структурного подразделения (бригады) на производстве».

### **Средства обучения:**

Л-1. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» М «Адема», 2002 г.

Л-2. Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания г. Ростов на - Дону : изд-во «Феникс»», 2005 г.

### **Алгоритм работы**

**Задание 1.** Руководствуясь учебником Л-2. стр. 82-90 , дайте информацию об оперативном планировании заготовочных цехов

-----

-----

**Задание 2.** Дайте характеристику видам планирования

-----

-----

## **Тема 1.2.1 Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа цехов**

### **Цель самообразовательной деятельности:**

1. Углубить теоретические знания лекционного курса по теме «Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа цехов»

### **Средства обучения:**

Л-1. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» М «Адема», 2002 г.

Л-2. Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания г. Ростов на - Дону: изд-во «Феникс»», 2005 г.

### **Алгоритм работы**

Разработка производственной программы (мощности) овощного, мясного, рыбного цехов и т.д. - это количество сырья и ассортимент полуфабрикатов перерабатываемых предприятием за сутки.

Основанием для построения производственной программы каждого цеха является получение заказа от предприятия на приготовление полуфабрикатов.

Разработка производственной программы ведется на основании действующих нормативных документов в соответствии с СТУ, ТИ, сборником норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработке сырья

### **А) Разработка производственной программы овощного цеха**

**Задание 1.** Руководствуясь учебником Л-2. стр.83-84 составьте производственную программу овощного цеха, перерабатывающего 800 кг в сутки, в форме таблицы 3.

Таблица 3



### Производственная программа овощного цеха

Наименование продуктов	Кол-во кг.	% отходов	Кол-во п\ф кг
1.			
2.			
...			
и т.д. Итого			

Для расчетов выхода овощных полуфабрикатов используют формулы № 3

$$P_{\text{о.п.}} = \frac{P_o (100 - N)}{100}$$

(2)

где:

$P_{\text{о.п.}}$  - масса (нетто) овощей п\ф, кг;

$P_o$  - масса овощного сырья;

$N$  - норма отходов в зависимости от вида сырья и сырья по сборнику рецептов блюд, %

**Задание 2.** Составьте акт на выпуск овощных полуфабрикатов, согласно приложение 1.

---



---

**Задание 3.** Назовите способы обработки картофеля.

---



---

**Задание 4.** Дайте определение термину, сульфитация?

---



---

**Задание 5.** Заполните инструкционную карту «Организация работы овощного цеха», данные внести в таблицу 4.

### Организация работы овощного цеха

Технологические линии цеха	Оборудование цеха	Инвентарь, инструменты цеха	Сан и ПиН цеха	Техника безопасность цеха
1.				
2.				
и т.д.				

**Задание 6.** Отгадайте кроссворд, приведенный на рис. 2

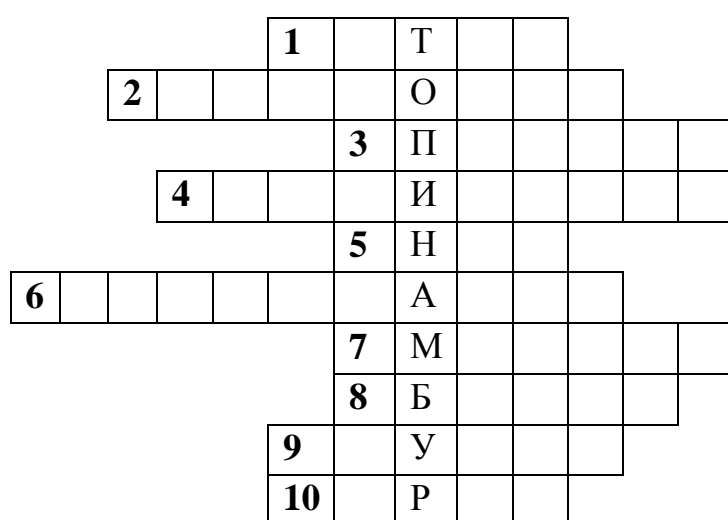


Рис. 2 Кроссворд

**По горизонтали:**

1. чистый вес продукта;
2. вид очистки продукта;
3. часть машины;
4. охлаждает, очищает воздух;
5. инструмент для нарезки продукта;
6. способ сохранения продукта от потемнения;
7. вид оборудования;
8. вид инвентаря;

9. вес неочищенного продукта;

10. вид продукта.

### **Б) Разработка производственной программы рыбного цеха**

**Задание 1.** Руководствуясь учебником Л-2. стр.83-84, составьте производственную программу рыбного цеха, перерабатывающего 500 кг в сутки, данные внесите в таблицу 5.

Таблица 5

#### **Производственная программа рыбного цеха**

Наименование продуктов	Кол-во	% отходов	Кол-во п\ф, кг
1.			
2.			
и т.д.			
Итого	500 кг		

Для расчетов выхода рыбных полуфабрикатов используют формулы № 2.

$$P_{\text{о.п.}} = \frac{P_o (100-N)}{100}$$

$$(2)$$

где:

Роп - масса (нетто) рыбных п\ф, кг;

Ро - масса рыбного сырья;

N - норма отходов в зависимости от вида сырья и сырья по сборнику рецептур блюд, %;

**Задание 2.** Составьте акт на выпуск рыбных полуфабрикатов согласно приложению 1.

---

**Задание 3.** Подберите оборудование для приготовления рыбной рубленой массы из предложенного вида материала:

Доска «МС», весы, доска «РС», мясорыхлитель, универсальный привод, мясорубка, ванна, нож поварской тройки «РС».

---

**Задание 4.** Дайте определение термину, фиксация продукции?

---

**Задание 5.** Заполните инструкционную карту «Организация работы рыбного цеха», согласно таблице 6.

Таблица 6

**Первичная обработка чешуйчатой рыбы**

Технологические этапы обработки рыбы	Оборудование цеха	Инвентарь, инструменты цеха	Сан и ПиН цеха	Техника безопасности цеха
1.				
2.				
И т.д.				

**Задание 6.** Найдите 3 зашифрованных слова в рис 3.

Соединяя буквы по вертикали или по горизонтали, найдите название оборудования, инвентаря. Слова могут читаться слева направо справа налево, сверху вниз, снизу вверх или «лесенкой»

Е	Т	С	Ы	И	Н
Л	С	Е	В	Б	А
Л	А	Ж	К	А	Р

Рис. 3

## В) Разработка производственной программы мясного цеха

**Задание 1.** Руководствуясь учебником Л-2. стр.84-85 проведите расчет выхода полуфабрикатов из 2 т говядины 1 – й категории (производственная программа мясного цеха) в форме таблицы № 7

Для расчета выхода мясных п\ф из заданной массы сырья используют формулы №3.

$$Q_{м.р.} = \frac{Q_{м.В}}{G_{п.}} \cdot 100 \quad (3)$$

где:

$Q_{м.р.}$  - количество мясных полуфабрикатов;

$Q_{м.}$  - масса мяса, из которых выпускают полуфабрикаты, кг;

$В$  -%, учитывающий удельный вес, соответствующий части мяса;

$G_{п.}$  – масса порции п\ф, кг (по сборнику рецептов).

Таблица 7

### Производственная программа мясного цеха

Наименование вида мяса, части тушки	выход		Наименование п\ф	Масса 1 порц.	Кол-во п\ф
	%	масса			
Говядина 1кат.	1,7	34		125	272
И т.д.					
Итого					

**Задание 2.** Составьте акт на выпуск мясных полуфабрикатов, согласно приложению 2.

---

**Задание 3.** Подберите инвентарь для приготовления натуральных порционных полуфабрикатов из предложенного вида материала:

Стол производственный «МС», весы, доска «М С», мясорыхлитель, универсальный привод, мясорубка, ванна, нож поварской тройки «МС», тятка для отбивания, стеллаж.

---

**Задание 4.** Дайте определение термину, дефростация продукции?

---

**Задание 5.** Заполните инструкционную карту «Организация работы мясного цеха» в форме таблицы 8.

Таблица 8

**Организация работы мясного цеха**

Технологические линии цеха	Оборудование цеха	Инвентарь, инструменты цеха	Сан и ПиН цеха	Техника безопасность цеха
1				
2				
И т.д				

**Задание 6.** Обоснуйте этапы первичной обработки мяса после размораживания.

---

Этапы	Обоснование (почему?)
У мяса удаляют клеймо	
После мытья мясо обсушивают	

### Г) Разработка производственной программы птице-гольевого цеха

**Задание 1.** Прочитайте текст учебника Л-2. стр. 148-151, изучите и составьте производственную программу птице-гольевого цеха в форме таблицы 9.

Таблица 9

#### Производственная программа птице-гольевого цеха

Наименование продуктов	Кол-во кг	Выход полуфабриката	Кол-во п\ф, кг
1			
2			
и т.д. Итого			

**Задание 2 .** Заполните инструкционную карту «Организация работы птице-гольевого цеха» в форме таблицы 10.

Таблица 10

#### Организация работы птице-гольевого цеха

Технологические линии цеха	Оборудование цеха	Инвентарь, инструменты цеха	Сан и ПиН цеха	Техника безопасность цеха
1.				
2.				

И т.д.				
--------	--	--	--	--

**Задание 3.** Дополните технологический процесс обработки полупотрошенной птицы, который включает следующие операции:

Размораживание, \_\_\_\_\_, удаление головы, \_\_\_\_\_, ножек, потрошение, \_\_\_\_\_, формовка тушек, обработка потрохов, \_\_\_\_\_, охлаждение, расфасовка, упаковка, \_\_\_\_\_, хранение, транспортировка.

### **Вопросы для самоконтроля.**

1. Как организуется труд в овощном цехе?

---



---

2. Какие полуфабрикаты вырабатываются в мясном цехе?

---



---

3. Для чего производят фиксацию рыбы?

---



---

4. Как организуется процесс приготовления порционных и рубленых полуфабрикатов из птицы?

---



---



## **Тема 1.2.2 Разработка производственной программы доготовочных цехов**

### **Цель самообразовательной деятельности:**

1. Углубить теоретические знания лекционного курса по теме «Разработка производственной программы доготовочных цехов, работа цехов»

### **Средства обучения:**

Л-1. В.В Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» М «Адема», 2002 г.

Л-2. Л.А Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания г. Ростов на-Дону: изд-во «Феникс», 2005 г.

### **Алгоритм работы**

Производственная программа горячего и холодного цехов – это ассортимент и количество приготавливаемых блюд за день, идущих на реализацию через торговый зал, отделы или магазины кулинарии или план суточного выпуска готовой продукции цехов. Основанием для построения производственной программы каждого цеха служит меню расчетного дня, а также ассортимент блюд кулинарных изделий для магазина кулинарии и буфетов.

Разработка производственной программы ведется на основании действующих нормативных документов, примерного ассортимента выпускаемой продукции, ТУ, ТИ на полуфабрикаты и кулинарные изделия, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий и др.

**А) Разработка производственной программы горячего цеха (супового и соусного отделения)**

**Задание 1.** Разработать производственную программу горячего цеха столовой на 100 посадочных мест

А) Определить мощности предприятия, согласно формуле 4

$$N = p * \eta \quad (4)$$

N – количество посетителей за день.;

$\eta$  – средняя оборачиваемость мест за день ;

p – количество посадочных мест.

**Б) Определить количество блюд, выпускаемых предприятием напитков, согласно формуле 5 , результаты занести в таблицу 11**

$$n = N * m \quad (5)$$

$$m = m_{х.з.} + m_{суп.} + m_{вт.б.} + ..... m_{слад.}$$

$$\text{отсюда } n_{х.з.} = N * m_{х.з.};$$

$$n_{суп.} = N * m_{с};$$

n – количество блюд

N – количество посетителей за день

M – коэффициент потребления блюд (см. приложение №5 Л-2. стр.335).

**Разбивка блюд по ассортименту**

Наименование блюд	Количество потребителей	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд данного вида
холодные			.
первые			
вторые			
сладкие			
напитки			

**Задание 2.** Составить план - меню комплексного обеда в форме таблицы 12.

Таблица № 12

Организация \_\_\_\_\_

Предприятие \_\_\_\_\_

**План - меню обеда на \_\_\_\_\_м-ц. 201\_\_г.**

№ по сборнику рецептур	Наименование блюда	Выход	Количество	Ответственный
1.				
Ит.д.				

Директор \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

**Задание 3.** Руководствуясь учебником Л-2. стр.101-103, составьте расчет количества продуктов для комплексного обеда из четырех блюд на 50 человек данные занести в форму таблицы 13.

Таблица № 13

**Расчет количества продуктов для комплексного обеда из четырех блюд на 50 человек**

№ п/п	№ Рецептур	№				№				И т.д.				Итого
		брутто		нетто		брутто		нетто		брутто		нетто		брутто
		1п	50п	1п	50п	1п	50п	1п	50п	1п	50п	1п	50п	50п
1														
2														
и т.д.														

Составил зав. производством \_\_\_\_\_

**Задание 4.** Подберите инвентарь для приготовления супа с макаронными изделиями

---

**Задание 5.** Обоснуйте требование предъявляемые к микроклимату горячего цеха

---

**Задание 6.** Подберите оборудование для приготовления супов - пюре

---

## **Б) Разработка производственной программы холодного цеха**

**Задание 1.** Составьте меню ресторана высшего класса в форме таблицы 14

Таблица 14

Организация \_\_\_\_\_

Предприятие \_\_\_\_\_

**Меню** на \_\_\_\_\_ м-ц 20\_\_ г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход	Цена
1.			
Ит.д.			

Директор \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_

**Задание 2.** Заполните инструкционную карту «Организация работы холодного цеха» в форме таблицы 15.

Таблица 15

### **Организация работы холодного цеха**

Технологические линии цеха	Оборудование цеха	Инвентарь, инструменты цеха	Сан и ПиН цеха	Техника безопасность цеха
1.				

2.				
И т.д.				

**Задание 3.** Подберите инструменты, инвентарь для приготовления холодных блюд в форме таблицы 16.

Таблица 16

**Подобрать инструменты, инвентарь для приготовления холодных блюд**

№ п/п	Наименование блюд, закусок	Наименование инвентаря, инструмента цеха
1.	Для приготовления бутербродов	
2.	Для приготовления овощных салатов	
3.	Для приготовления заливных блюд	

### Вопросы для самоконтроля.

1. Перечислите виды меню и дайте их характеристику.

---

2. Перечислите факторы, учитывающиеся при составлении плана - меню \_\_\_\_\_

3. Перечислить требования, предъявляемые при оформлении меню.

---

4. Дайте характеристику особенности организации рабочего места в холодном цехе. \_\_\_\_\_

5. Дайте характеристику оперативному планированию.

---

6. Дайте характеристику организации труда в горячем цехе.

---

7. Перечислите требования, предъявляемые к планировке холодного цеха.

---

### **Тема 1.2.3 Разработка производственной программы специализированных цехов**

#### **Цель самообразовательной деятельности:**

1. Углубить теоретические знания лекционного курса по теме «Разработка производственной программы специализированных цехов»
2. Формирование навыков поискового чтения и учебных умений

#### **Средства обучения:**

Л-1. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» М: «Адема», 2002 г.

Л-2 . Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания г.. Ростов на-Дону: изд-во «Феникс»» , 2005 г.

#### **Алгоритм работы**

##### **А) Разработка производственной программы кондитерского цеха.**

Производственная программа – план суточного или сменного выпуска мучных кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий. Она разрабатывается на основе ассортимента, типа предприятия, структуры сети предприятий, реализующих продукцию цеха, режима работы, сроков хранения и реализации продукции. Ассортимент изделий кондитерского (мучного) цеха планируется разнообразным, устанавливается при изучении потребительского спроса, зависит от типа предприятия, в котором производится продукция согласовывается с СЭС.

При разработке ассортимента изделий, вырабатываемых мучным цехом, входящим в состав столовой следует предусматривать в основном мучные

кулинарные изделия (пирожки, пончики, ватрушки, кулебяки, расстегаи и другие изделия из дрожжевого теста), сдобные булочные изделия (булочки, сдоба обыкновенная, пироги «Невский», «Лакомка» и другие изделия из сдобного дрожжевого теста), изделия несложного приготовления из песочного, сдобного и бисквитного теста («Песочное кольцо», коржики, бисквитные пирожные).

В ассортимент изделий, вырабатываемых цехами, входящими в состав ресторанов, кафе следует включать в основном мучные кондитерские изделия (торты, пирожные, кексы, печенье и другие изделия), из песочного, бисквитного, заварного, слоеного пресного и дрожжевого теста, а также фирменные изделия.

В специализированных кондитерских цехах или цехах, входящих в состав заготовочных предприятий, следует предусматривать в производственной программе довольно широкий ассортимент изделий из различных видов теста; изделия из дрожжевого теста 4-6 наименований, изделия из песочного теста 3-4, из бисквитного теста 4-8, из слоеного теста 2-3, из заварного теста 2-3, из сдобного теста 2-4 наименования. В магазинах по продаже полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий должно быть ежедневно в продаже не менее 30 наименований изделий и 2-3 вида теста (дрожжевое слоеное, песочное)

**Задание 1.** Составить производственную программу кондитерского цеха выпускающего 1500 кг изделий в сутки в форме таблицы 17

Таблица 17

### **Производственная программа кондитерского цеха**

Наименование виды теста и изделий из	Кол-во тесто	№ рецептур	Масса одного изделия, г	Количество изделий штук.
--	-----------------	---------------	----------------------------	-----------------------------



него		ы		
Дрожжевое тесто  булочка дорожная и т. д  ИТОГО	1500 кг			

**Задание 2.** Составить расчет количества сырья, выхода теста и отделочных полуфабрикатов, согласно производственной программы цеха, выпускающего 1500 кг изделий в сутки. результаты запишите в таблицу 18

Для выполнения производственной программы цех должен бесперебойно снабжаться сырьем в необходимом количестве и ассортименте. Расчет сырья производится на основании ассортимента изделий, их количества и норм расхода сырья на каждое изделие по литературе. Потребное количество сырья

G, кг определяется по формуле. № 6,  $G = \frac{g * n}{1000}$  (6)

Где g- норма продукта на приготовление 100 шт. готовых изделий (для штучных изделий) и 10 кг готовой продукции (для весовых изделий и полуфабрикатов), г;

n-количество изделий (штучных, весовых или полуфабрикатов)

Таблица № 18

**Наряд - заказ на изготовление кондитерских изделий**

**(расчет сырья, выхода теста, полуфабрикатов)**

№ рецептуры	№	№	№	И т.д	ИТОГО кг
Наименование продукта					
1					
2					
И т.д					

Принял начальник цеха \_\_\_\_\_

**Задание 3** Составьте инструкционную карту «Организация работы кондитерского цеха»

Таблица 19

#### Организация работы кондитерского цеха

Технологические линии цеха	Оборудование цеха	Инвентарь, инструменты цеха	Сан и ПиН цеха	Техника безопасность цеха
1				
2				
И т.д				

**Задание 4.** Руководствуясь учебником Л-2 стр 221-237, перечислите инвентарь., инструменты, используемые при отделке тортов и пирожных

---

**Задание 5.** Дополните технологическую последовательность обработки яиц, рис.4

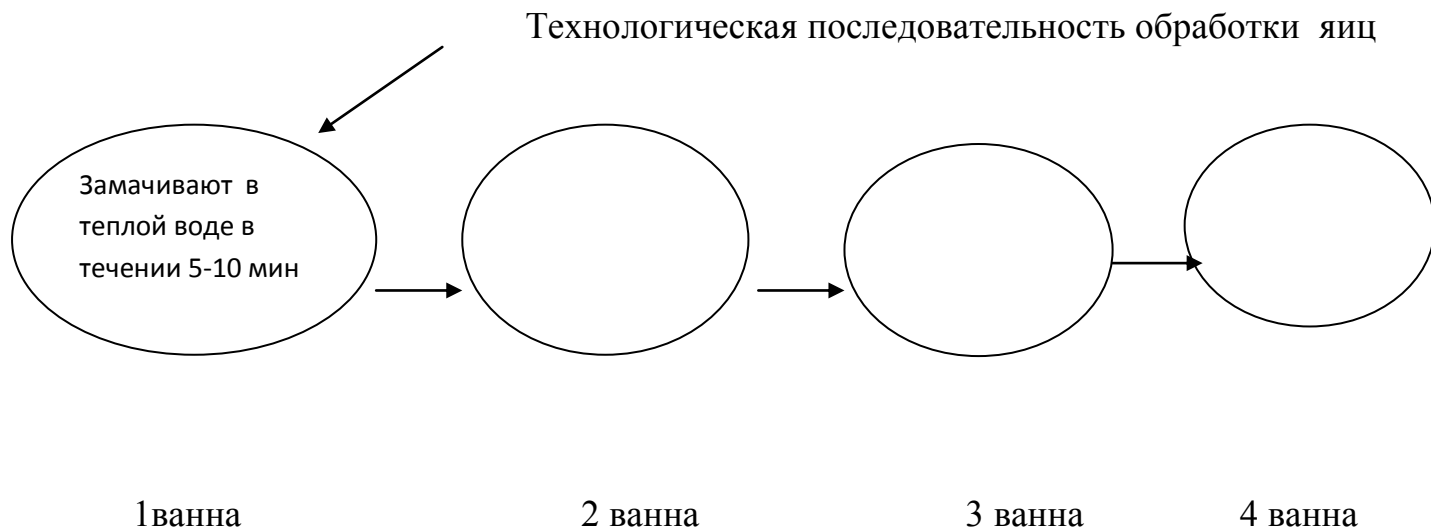


Рис 4 Технологическая последовательность обработки яиц

**Задание 6.** Почему в мощных кондитерских цехах выделяют отдельные помещения для просеивания муки, обоснуйте свой ответ 7

---



---

### Б) Разработка производственной программы кулинарного цеха

**Задание 1** . Дополните инструкционную карту» Организация работы кулинарного цеха» в форме таблицы 20

Таблица 20

#### Организация работы кулинарного цеха

Технологические линии цеха	Оборудование цеха	Инвентарь, инструменты цеха	Сан и ПиН цеха	Техника безопасности цеха
1	Эл. плита, микроволнованная			

	печь, производственные столы, стеллажи, подтоварники, холодильные шкафы, эл фритюрница			
2				
И т.д				

**Задание 2 .** Найдите 3 зашифрованных слова в рис 5

Соединяя буквы по вертикали или по горизонтали, найди название оборудования, инвентаря, вид помещения. Слова могут читаться слева направо , справ налево , сверху вниз, снизу вверх или «лесенкой»

П	С	В	А	Н
Е	К	Э	Я	Н
Д	И	Ц	И	А
Л	О	Т	К	И

Рис5

### Вопросы для самоконтроля

1.В чем назначение кулинарного цеха? \_\_\_\_\_

2. Как организуется труд в кулинарном цехе? \_\_\_\_\_

3. Перечислите ассортимент кулинарных изделий горячего отделения горячего цеха .

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Дать характеристику организации замеса и приготовления дрожжевого теста ?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Как организуется выпечка кондитерских изделий? \_\_\_\_\_

6. Как организуются рабочие места для разделки теста?

\_\_\_\_\_

#### **. Тема 1.2.4 Организация работы производственных вспомогательных помещений.**

##### **Цель самообразовательной деятельности:**

1. Закрепление теоретических знаний по теме.
2. Формирование навыков поискового чтения и учебных умений

##### **Средства обучения:**

Л-1 В.В Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» М «Адема», 2002 г.

Л-2 Л.А Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания г. Ростов на-Дону: изд-во «Феникс»», 2005 г.

##### **Алгоритм работы**

**Задание 1** . Дополните инструкционную карту « Организация работы вспомогательных цехов» в форме таблицы 21

Таблица 21

##### **Организация работы вспомогательных цехов**

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ЦЕХА	Оборудование цеха	Инвентарь, инструменты цеха	Сан и ПиН цеха	Техника безопасность цеха
Экспедиция	Холодильный шкаф, стеллажи, столы			

Мойка кухонной посуды				
Хлеборезка				

**Задание 2.** Найдите 3 зашифрованных слова в рис 6

Соединяя буквы по вертикали или по горизонтали, найди название оборудования, инвентаря. Слова могут читаться слева направо справа налево, сверху вниз, снизу вверх или «лесенкой»

Т	С	Ц	Ы
О	И	П	Н
Л	Щ	Ж	О

Рис 6

**Задание 3.** Перечислите инвентарь хлеборезки

---

**Задание 4.** Проблемная ситуация: нечеткая работа раздаточной., Ваши действия?

---

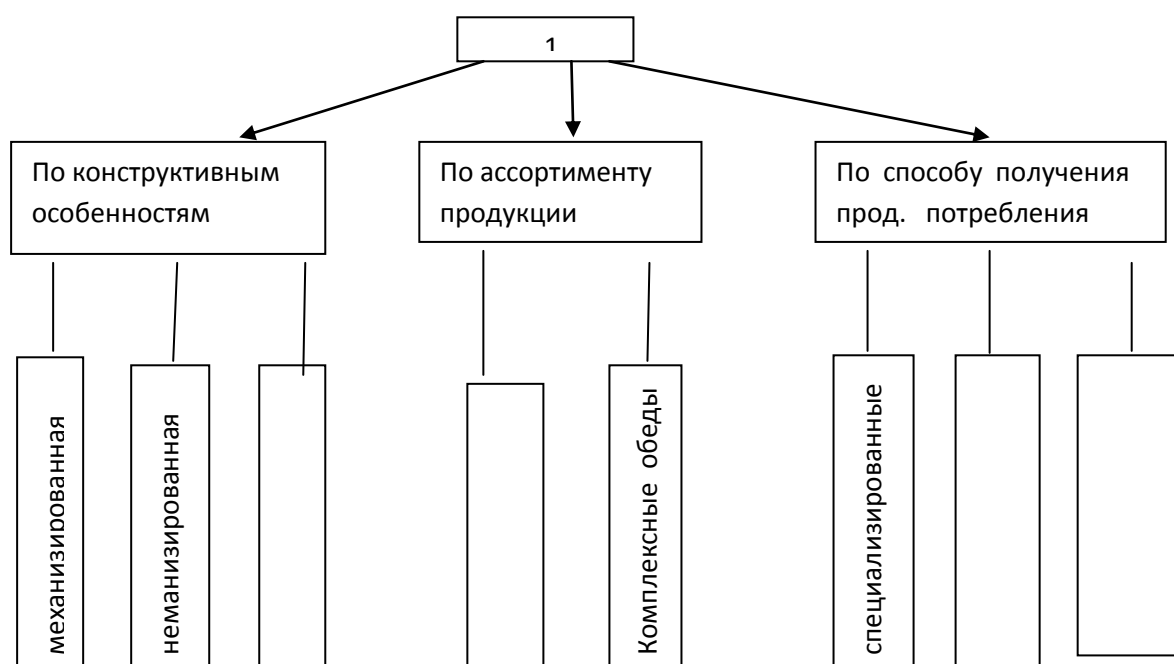
**Задание 5.** Дайте характеристику и расположение раздачи

---

**Задание 6.** Руководствуясь учебником Л-2 стр 247, дополните таблицу 22 «Классификация линии раздачи»

Таблица 22

## Классификация линии раздачи



### Вопросы для самоконтроля

1. Перечислите виды раздачи \_\_\_\_\_
2. Назвать, какие помещения относятся к вспомогательным? \_\_\_\_\_
3. Дайте характеристику универсальной раздаточной\_. \_\_\_\_\_
4. Перечислите инвентарь хлебoreзки. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Дайте характеристику организации рабочего места: мойка кухонной посуды  
\_\_\_\_\_

## **Тема 1.2.5 Информационное обеспечение оперативного планирования производства**

### **Цель самообразовательной деятельности:**

1. Закрепление теоретических знаний по теме
2. Формирование навыков поискового чтения и учебных умений по работе с учебной литературой

### **Средства обучения:**

- Л-1 В.В Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» М «Адема», 2002 г.
- Л-2 Л.А Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания г. Ростов на-Дону: изд-во «Феникс»» 2005 г.

### **Алгоритм работы**

**Задание 1.** Руководствуясь учебником Л-2 стр. 109, . составьте технологическую карту на кулинарную продукцию\_\_\_\_\_

**Задание 2.** Перечислите нормативную документацию предприятия общественного питания\_\_\_\_\_

**Задание 3.** Дайте характеристику отраслевым стандартам, техническим условиям

\_\_\_\_\_

**Задание 4.** Руководствуясь учебником Л-2 стр 107-108, определите сколько нужно получить со склада картофеля для приготовления 30 порций картофельного пюре, если в декабре картофель имеет не 25 % отходов, а на 8 % больше\_\_\_\_\_

### **Вопросы для самоконтроля**



1. Дайте характеристику стандарту предприятия

---

2. Назовите, в чем отличительные особенности технико-технологических карт

---

3. Дайте расшифровку разделам СТП \_\_\_\_\_

### **. Тема 1.2.6. Разработка фирменных блюд**

#### **Цель самообразовательной деятельности:**

1. Закрепление теоретических знаний по теме
2. Формирование навыков поискового чтения и учебных умений

#### **Средства обучения:**

Л-1 В.В Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» М «Адема», 2002 г.

Л-2 Л.А Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания г. Ростов на –Дону : изд-во «Феникс»», 2005 г.

#### **Алгоритм работы**

**Задание 1.** Руководствуясь учебником Л-2 стр. 110-114. , составьте технико-технологическую карту на фирменное кулинарное изделие

---

**Задание 2.** Руководствуясь учебником Л-2 стр 110-114 Составит технико-технологическую карту на фирменное кондитерское изделие

---

### **Вопросы для самоконтроля**

1. Перечислите разделы инструкционной карты

---

---

2. Дайте характеристику раздела «Показатели качества и безопасности» в технико- технологической карте

---

---

## Организация работы трудового коллектива

### Тема 2.1 : «Организация труда персонала на производстве»

#### Цель самообразовательной деятельности:

- 1..Закрепление теоретических знаний по теме
2. Формирование навыков поискового чтения и учебных умений по работе с учебной литературой

#### Средства обучения:

Л-1 В.В Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» М «Адема», 2002 г.

Л-2 Л.А Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания г. Ростов на –Дону: изд-во «Феникс»», 2005 г.

#### Алгоритм работы

**Задание 1** Руководствуясь учебником Л-2 стр. 278, дайте информацию об основных задачах рациональной организации труда рис.7

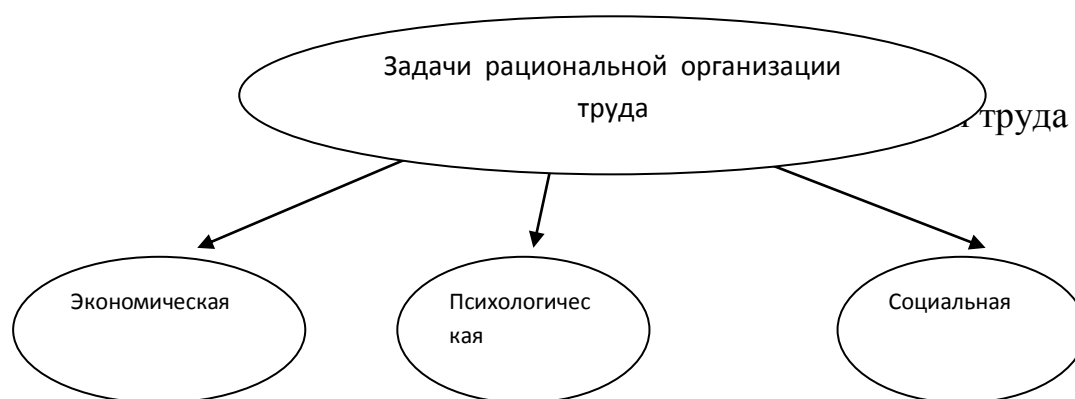


Рис 7 Задачи рациональной организации труда

Экономическая

---

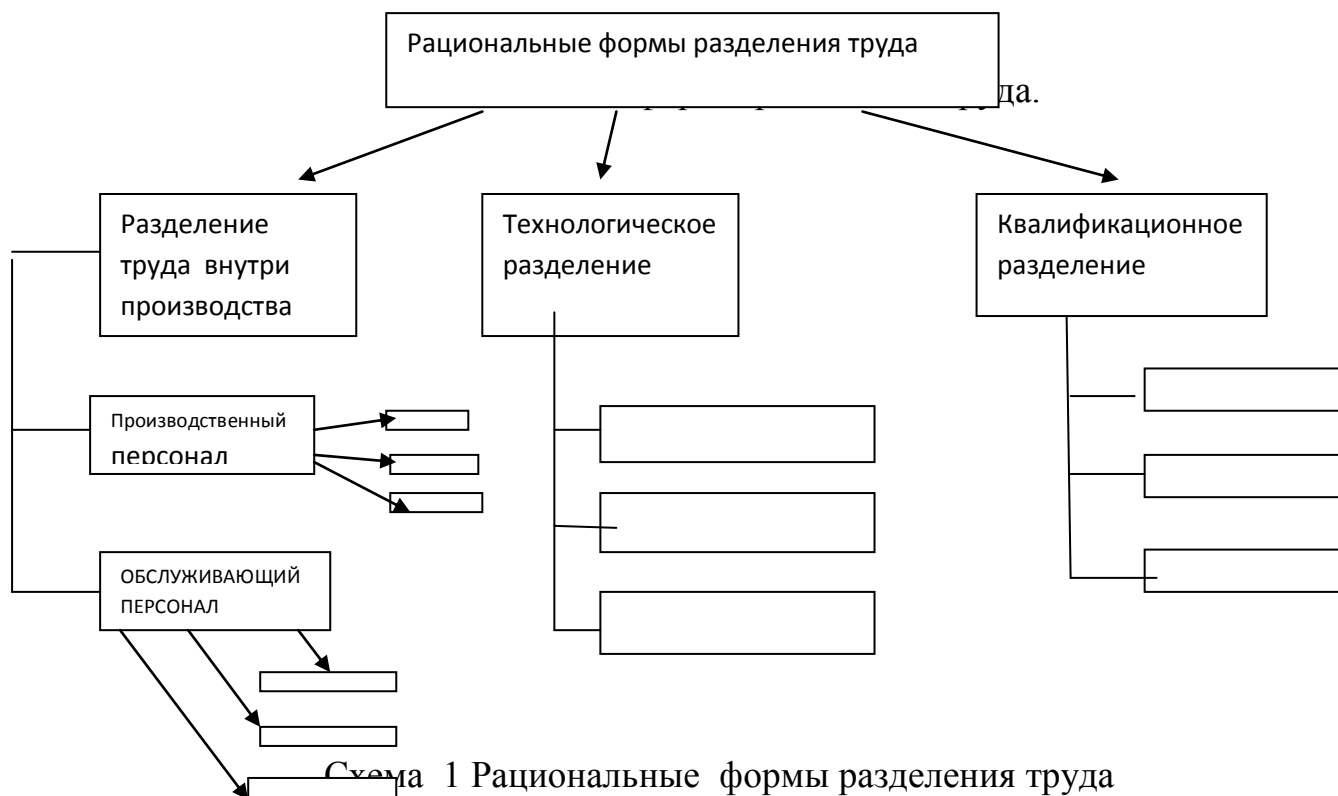
Психологическая

---

Социальная

---

**Задание 2** Руководствуясь учебником Л-2 стр. 279 -282, дополните схему 1 «Рациональные формы разделения труда».



**Задание 3** Внимательно изучите схему 2. «Порядок проведения аттестации и рационализации рабочих мест», дайте оценку уровням рабочего места оценку на соответствие нормативным требованиям, руководствуясь материалом учебника Л-2 стр 285.Запись оформить в таблицу 23

Таблица 23

Оценка рабочего места на соответствие нормативным требованиям

№ п/п	Оценка рабочего места	Характеристика
1	Технико- технологический уровень	
2	Организационно- экономический уровень	
.3	Условия труда и техника безопасность	

--	--	--

**Задание 4** Обоснуйте, в каких случаях предприятия ликвидируют, согласно Л-2,

схеме 9

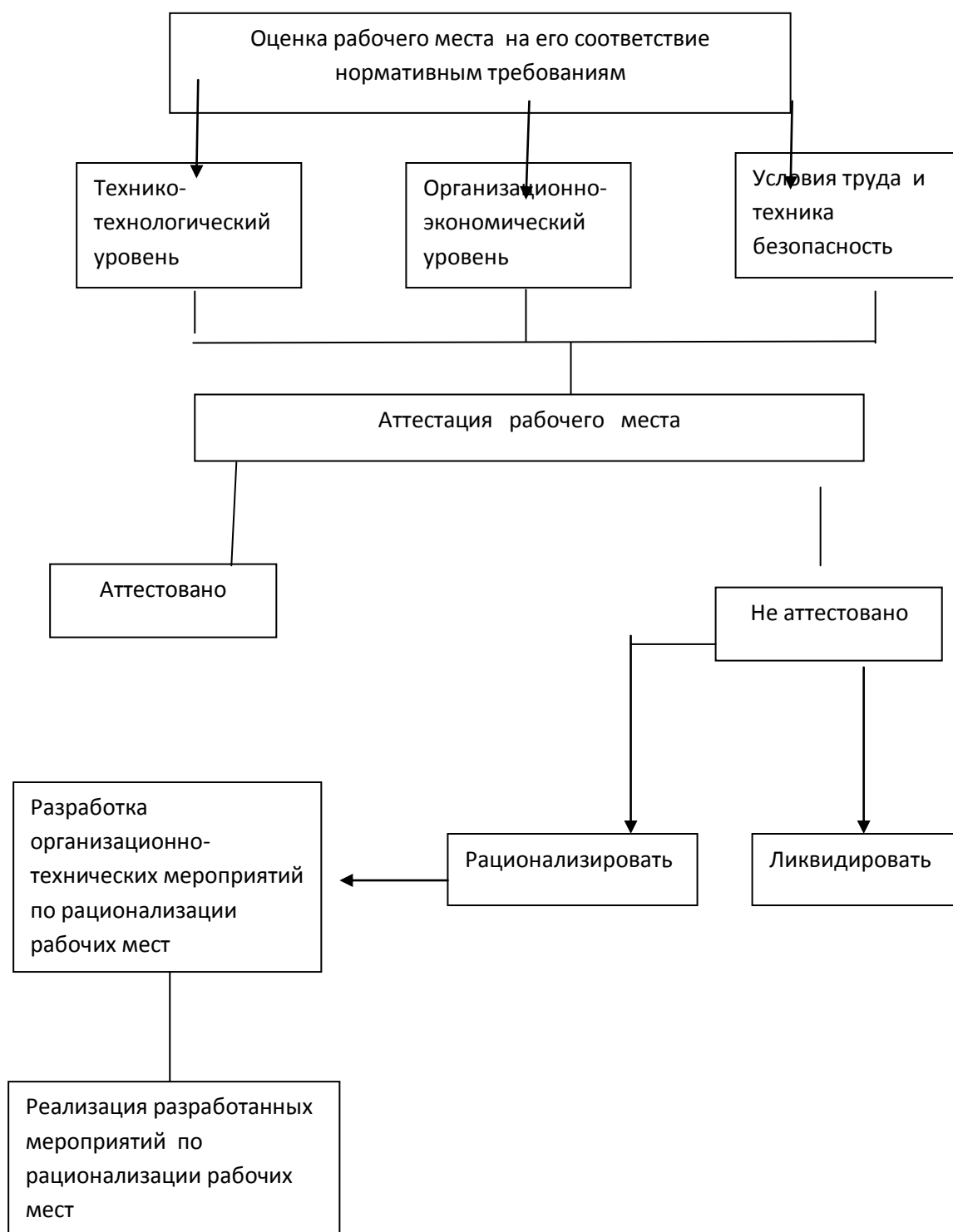


Схема 2 Порядок проведения аттестации и рационализации рабочих мест

**Задание 5** Руководствуясь учебником Л-2 стр 291-294 , укажите сведения о рационализации режимов труда и отдыха в форме таблицы 24

Таблица 24

Характеристика видов графиков

№ п/п	Вид графика	Характеристика графика	Преимущества графика	Недостаток графика
1	Линейный			
2	Ленточный (ступенчатый или скользящий)			
3	График суммирующего учета рабочего времени			
4	Двухбригадный			
5	Комбинированный			

**Задание 6** Руководствуясь учебником Л-2 стр. 291-294, укажите сведения об укреплении дисциплины труда и развитии творческой активности работников в форме таблицы 25

Таблица 25

Характеристика видов дисциплины труда

№ п/п	Вид дисциплины	Характеристика
1	Трудовая дисциплина	

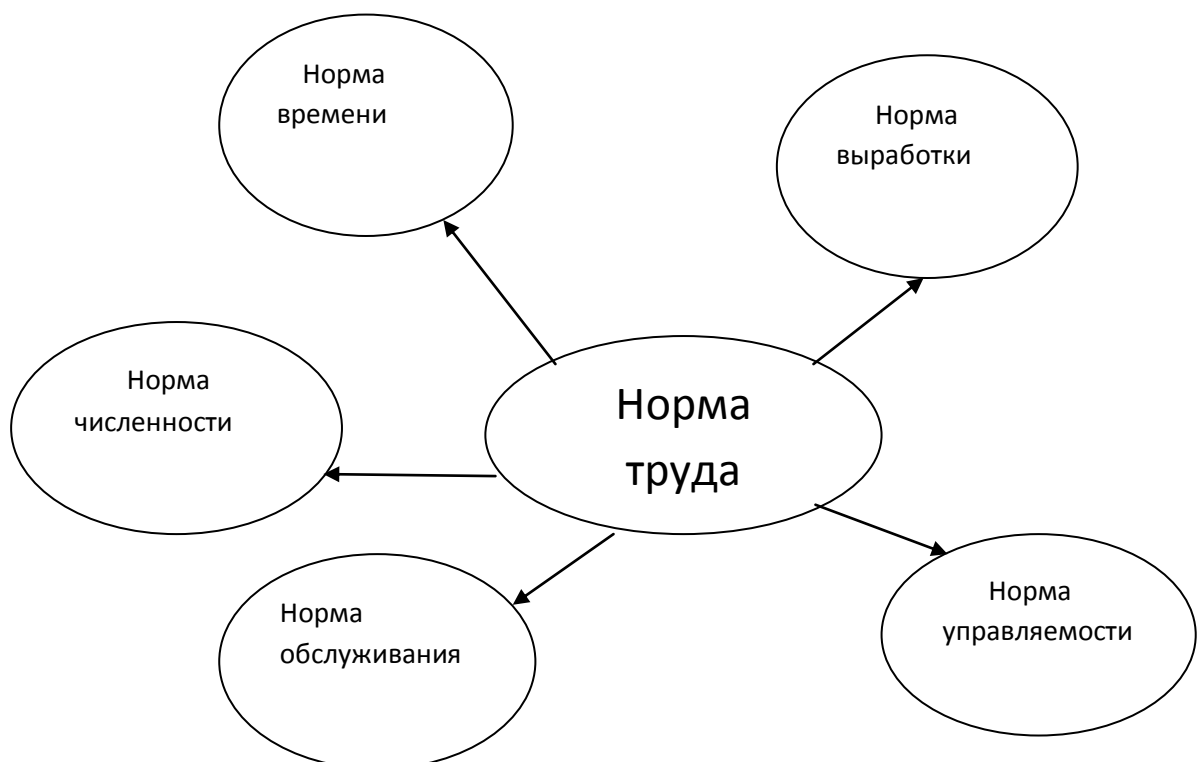
.2	Технологическая дисциплина	
.3	Производственная дисциплина	

**Задание 7** Внимательно изучите схему 3 и руководствуясь материалом учебника Л-2 стр. 297- 299 « Нормирование труда на предприятиях общественного питания». Запись оформить в таблицу 26

Таблица 26

### Характеристика норм труда

№ п/п	Нормы труда	Характеристика
1.	Норма времени	
2.		
И т.д.		



### Схема 3 Нормирование труда на предприятиях общественного питания

**Задание 8** Проблемная ситуация: на работника горячего цеха оказывают неблагоприятное воздействие нагретые поверхности кухонной плиты, Каковы будут ваши действия для снижения такого воздействия

-----

-----

**Задание 9.** Рассчитайте численность работников овощного цеха, перерабатывающего 800 кг в сутки, согласно формулам 7,8. Запись проведите в таблицу 27

Таблица 27

Расчет численности работников

№ п/п	Наименование продукта	Кол-во кг	Норма выработки	Кол-во чел
1				
2				
И т.д				.
	ИТОГО	800		

$$N1 = \sum G / H_b \cdot \pi \quad (7)$$

N1- численность работников, занятых в выполнении производственных операций

G - количество изготовленной продукции

H<sub>b</sub> – нормы выработки за день;

π- коэффициент, учитывающий рабочую производительность труда

π-1,14

общую численность производственных работ с учетом выходных и праздничных дней, отпусков и дней по болезни, находим по формуле № 8

$$N2 = N1 \cdot Q \quad (8)$$



Где Q-коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни, значение коэффициента, зависит от режима работы предприятия и режима рабочего времени.

Значения  
Таблица 28

коэффициента

Режим работы предприятия	Режим работы производственной работы	Q
7 дн в нед	5 дн в нед с 2 вых дн	1,59
7 дн в нед	6 дн в нед с 1 вых дн	1,32
6 дн в нед	6 дн в нед с 1 вых дн	1,13
5 дн	5 дн в нед с 2 вых	1,13

**Задание 10** Рассчитайте численность работников холодного цеха, согласно производственной программе цеха, запись проведите в таблицу 29

Таблица 29

Расчет численности работников холодного цеха

Наименование блюда	Количество блюд	Коэффициент трудоемкости	Количество чел./сек.
Шпроты с лимоном	65	0,5	3.250
и т.д.			и т.д.
Итого:			86200

Определение численности работников

$$N1 = \frac{A2}{T * \lambda * 3600} \quad (9)$$

N1 – общее количество работников

A2 = количество чел./ч., чел./сек.

T – время работы предприятия 7ч. или 8 ч.

$\lambda$  – производительность труда 1.14.

общую численность производственных работ с учетом выходных и праздничных дней, отпусков и дней по болезни, находим по формуле № 8

$$N_2 = N_1 \cdot Q \quad (8)$$

Где Q-коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни, значение коэффициента зависят от режима работы предприятия и режима рабочего времени.

Значения  
Таблица 28

Q

Режим работы предприятия	Режим работы производственной работы	Q
7 дн в нед	5 дн в нед с 2 вых дн	1,59
7 дн в нед	6 дн в нед с 1 вых дн	1,32
6 дн в нед	6 дн в нед с 1 вых дн	1,13
5 дн	5 дн в нед с 2 вых	1,13

### Вопросы для самоконтроля

1. На каких предприятиях общественного питания целесообразно применять разделение труда между работниками?

-----

2. Что означает кооперация труда в общественном питании?

-----  
-----

3. Что такое аттестация рабочих мест? Какова ее цель?

-----  
-----

4. Какие факторы влияют на улучшение условий труда?

-----  
-----

5.Приведите пример применение передового опыта на предприятиях общественного питания

-----  
-----  
-----

6.Дайте характеристику нормативным документам регламентирующим классификацию специалистов и рабочих профессий

-----  
-----

7. Составьте линейный график выхода на работы

-----

8. Дать характеристику, чем отличается табель учета рабочего времени от графиков выхода на работу

-----  
-----  
-----

## **Тема 2.2 Основные теории принятия управленческих решений**

### **Цель самообразовательной деятельности:**

1. Закрепление теоретических знаний по теме
2. Формирование навыков поискового чтения и учебных умений по работе с учебной литературой

### **Средства обучения:**

Л-1 В.П Пугачев «Руководство персоналом организации» , М :« Аспект Пресс»,2005 г.

### **Алгоритм работы**

**Задание 1** Руководствуясь учебником Л-1 стр 36-40 и схемой 4 , дополните информацию о методах управленческих решений в форме таблицы 30

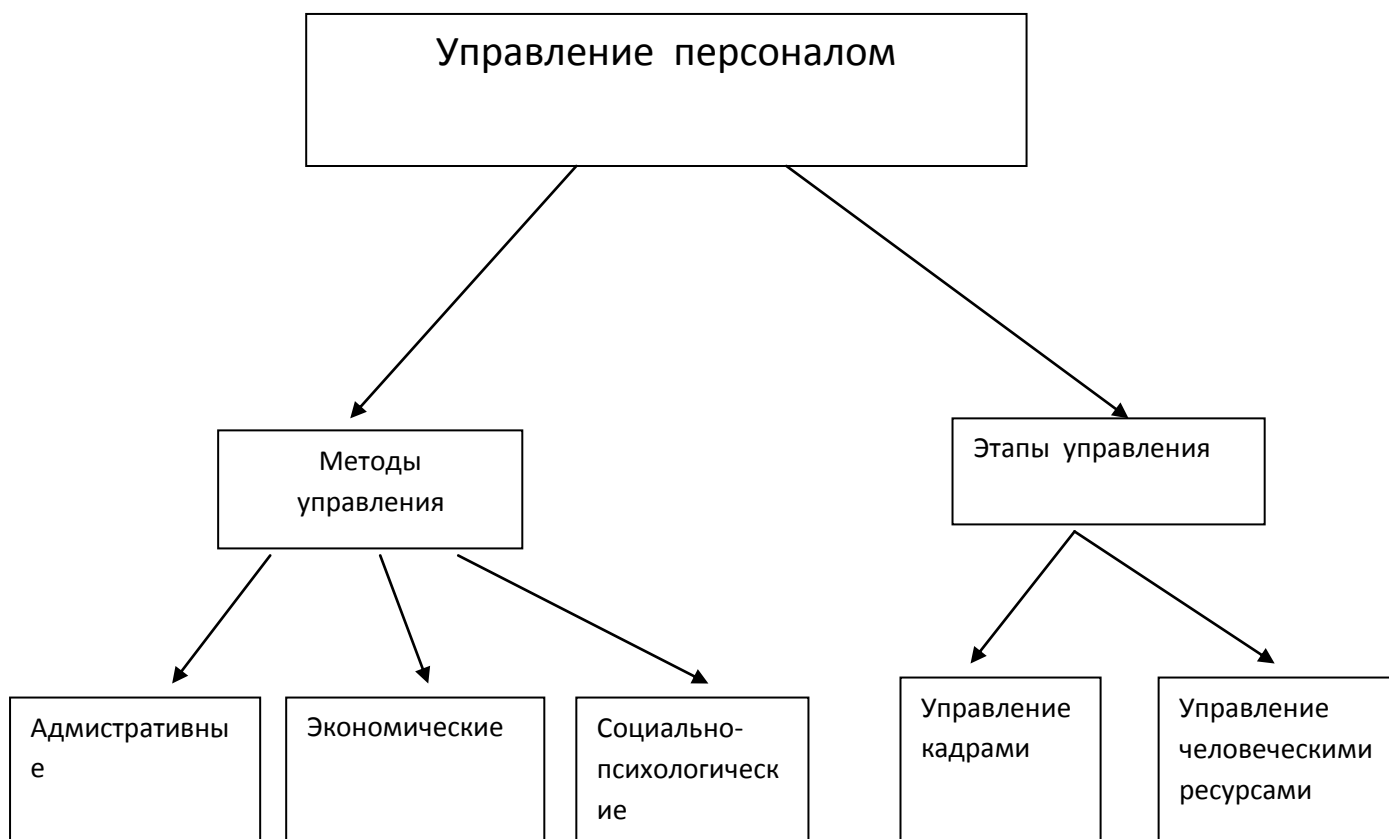


Схема 4 Управление персоналом

Таблица 30

#### Методы управления

№ п/п	Наименование методов	Характеристика методов
1	Административные	
2	Экономические	
3	Социально- психологические	Моральное стимулирование, развитие у работников инициативы и ответственности, социальное планирование

**Задание 2** Руководствуясь учебником Л-1 стр 138- 142 , дополните информацию о стилях руководства в форме таблицы 31

Таблица 31

Характерные черты классических стилей руководства

Критерии	Авторитарный	Демократический	Попустительский
1. Постановка целей	Цели ставит руководитель	Цели- результат группового решения при поддержке руководителя	Полная свобода для принятия индивидуальных и групповых решений, минимальное участие руководителя
2. Распределение заданий			
3. Оценка работы			
4. Интерес к выполняемым заданиям			

**Вопросы для самоконтроля**

1. Дайте характеристику мотивации управленческих решений

-----  
 -----  
 -----

2. Дайте характеристику видам управленческим решениям

-----  
 -----  
 -----

3. Дайте характеристику авторитарному стилю руководства

---

---

---

---

### Раздел № 3

#### Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

##### **Тема 3.1 Учет готовой продукции общественного питания и ее реализация**

###### **Цель самообразовательной деятельности:**

1. Закрепление теоретических знаний по теме
2. Формирование навыков поискового чтения и учебных умений по работе с учебной литературой

###### **Средства обучения:**

- Л-1 В.В Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», М «Адема», 2002 г.
- Л-2 Л.А Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания г. Ростов на-Дону: изд-во «Феникс»», 2005 г.

###### **Алгоритм работы**

**Задание 1** Руководствуясь учебником Л-2 стр 278 , дополните схему 5 «Учет реализации и отпуска готовых изделий»

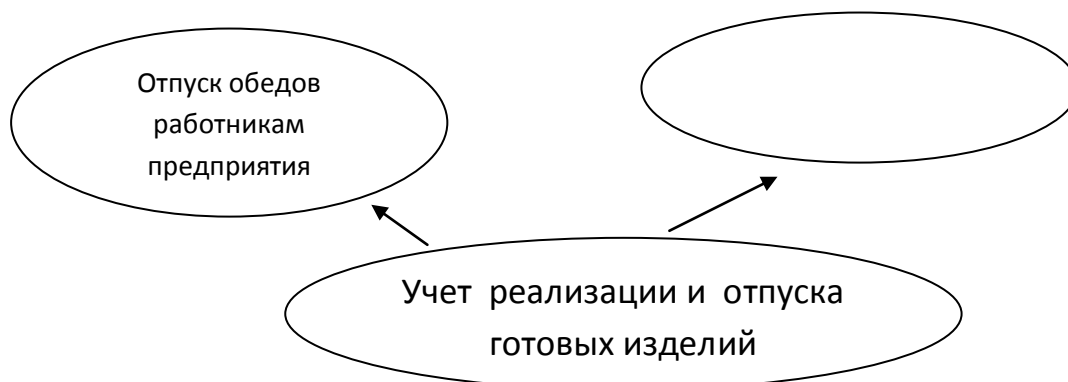




Схема 5 Учет реализации и отпуска готовых изделий

### Вопросы для самоконтроля

1 Дайте характеристику товарооборота предприятия общественного питания

-----

-----

2 Дайте характеристику материальной ответственности на производстве

-----

-----

### Тема 3.2 Контроль за качеством выпускаемой продукции

#### Цель самообразовательной деятельности:

- 1 Закрепление теоретических знаний по теме
2. Формирование навыков поискового чтения и учебных умений по работе с учебной литературой и схемой «Структура производства» (рис.1)

#### Средства обучения:

- Л-1 В.В Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», - М «Адема», 2002 г.
- Л-2 Л.А Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания г. Ростов на-Дону: изд-во «Феникс»», 2005 г.

## Алгоритм работы

**Задание 1** Руководствуясь учебником Л-2, стр 263-274, схемой 6 , дайте характеристику системе качества в форме таблицы 32



Схема 7 Система качеств

Таблица32

Характеристика системы качества

№ п/п	Вид системы качества	Характеристика
1	Обеспечение качества	
2	Управление качеством	
3	Улучшение качества	



**Задание 2** Руководствуясь учебником Л-2,стр 263-274, перечислите формы контроля качества и дайте им характеристику

-----  
 -----  
 -----

**Задание 3** Руководствуясь учебником Л-2,стр 263-274, заполните выписку из бракеражного журнала на комплексный обед, в форме таблицы 33

Таблица 33

Выписка из бракеражного журнала

Наименование блюд, изделия	Оценка	Замечание	Ответственный за приготовление
1			
2			
И т.д			

Пища----- к реализации-----

Все изделия приготовлены в соответствии с -----

Подписи

1-----

2-----

3-----

**Задание 3** Руководствуясь учебником Л-2,стр 104-105, заполните дневной заборный лист

Таблица 34

Организация -----

Предприятие-----

Дневной заборный лист №

От----- 201 г.

На отпуск готовых изделий из -----

Директор-----

ст бухгалтер

№ п/п	Наименование изделий	Един измер	Цена	отпущено			Возвращено	Итого за день	
				9 ч	13 ч	ч		Кол- во	Сумма
1									
2									
. и тд									
.	ИТОГО								

Расписка получившего-----

Расписка сдавшего-----

Всего за день-----, на сумму-----  
---

Отпустил-----Принял----- Проверил-----  
-----

**Вопросы для самоконтроля**

1.Что такое органолептический бракераж?

-----  
-----

2.Отчего зависит качество продукции?

-----

3. Дайте характеристику затратам на качество продукции

-----  
-----

4.Дайте характеристику этапу ---«петли качества» --- маркетингу

-----

Утверждаю  
Директор

-----

## АКТ

от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

*Расчета сырья и количества полуфабрикатов, вырабатываемых в овощном цехе*

Комиссия в составе:

Начальника овощного цеха \_\_\_\_\_

Бригадира овощного цеха \_\_\_\_\_..

Бухгалтера \_\_\_\_\_

Составили настоящий акт о том,

что действительно \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г поступило:

Сырье весом (брутто) \_\_\_\_\_ кг

Сырье весом (нетто) составило \_\_\_\_\_ кг

Отходы составили \_\_\_\_\_ кг

### Подписи:

Начальник овощного цеха \_\_\_\_\_

Бригадир овощного цеха \_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_

Утверждаю

Директор

-----

АКТ

от \_\_\_\_\_ 20 г.

*Разделки массы сырья на крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты.*

Комиссия в составе:

Начальника мясного цеха \_\_\_\_\_

Бригадира мясного цеха \_\_\_\_\_..

Бухгалтера \_\_\_\_\_

Составили настоящий акт о том,

что действительно \_\_\_\_\_ 20 г., поступило ----- кг сырья

Выход крупнокусковых полуфабрикатов

и котлетного мяса \_\_\_\_\_ кг;

Кости \_\_\_\_\_ кг;

Сухожилия и хрящи \_\_\_\_\_ кг;

Техническая зачистка и потери при разделке \_\_\_\_\_ кг;

Потери при хранении \_\_\_\_\_ кг;

Потери при нарезке \_\_\_\_\_ кг;

ИТОГО \_\_\_\_\_ кг

**Подписи:**

Начальник мясного цеха \_\_\_\_\_

Бригадир мясного цеха \_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_

## Содержание

Раздел 1	стр
Планирование выполнения работ исполнителями	
1.1 Структура производства	4
1.2 Оперативное планирование работы	7
1.2.1 Разработка производственной программы заготовочных цехов	8
1.2.2 Разработка производственной программы доготовочных цехов	16
1.2.3 Разработка производственной программы специализированных цехов	20
1.2.4 Организация работы производственных вспомогательных помещений .....	25
1.2.5 Информационное обеспечение оперативного планирования производства.....	27
1.2.6 Разработка фирменных блюд	28
Раздел 2 Организация работы трудового коллектива	
2.1 Организация труда персонала на производстве	29
2.2 Основные теории принятия управленческих решений	37
Раздел 3 Контроль оценки результатов выполнения работ Исполнителями	
3.1 Учет готовой продукции общественного питания и ее реализация	41
3.2 Контроль за качеством выпускаемой продукции	43

Утверждаю  
Директор  
-----

АКТ

от \_\_\_\_\_ 20 г.

*Расчета сырья и количества полуфабрикатов, вырабатываемых в  
птицегольевом цехе*

Комиссия в составе:

Начальника птицегольевого цеха \_\_\_\_\_

Бригадира птицегольевого цеха \_\_\_\_\_..

Бухгалтера \_\_\_\_\_

Составили настоящий акт о том,

что действительно \_\_\_\_\_ 20 г поступило:

Сырье весом (брутто) \_\_\_\_\_ кг

Сырье весом (нетто) составило \_\_\_\_\_ кг

Отходы составили \_\_\_\_\_ кг

**Подписи:**

Начальник птицегольевого цеха \_\_\_\_\_

Бригадир птицегольевого цеха \_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_