Министерство просвещения Республики Башкортостан
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Утверждено
на заседании МС
Протокол № 1
от 31. 08. 2026г.

Рассмотрено
на заседании ПЦК
профессионального цикла
Протокол № 1 от 31. 08.2026г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф.Ямаева

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНО
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Разработала преподаватель: _____ Г.Ф.Ямаева

2026

Методические указания разработаны на основе рабочей программы профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Методические указания предназначены для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Разработала преподаватель: _____Гузель Флюровна Ямаева

Оглавление

Введение 4
Инструкция по технике безопасности 5
Вводный инструктаж… 5
Практические работы… 6
Оценка индивидуальных образовательных достижений 16
Литература 17

Введение

Методические указания предназначены для проведения практических занятий по профессиональному модулю ПМ.06 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Методические указания составлены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы профессионального модуля.

Цель методических указаний – систематизировать знания, сформировать практический опыт по профессиональным компетенциям:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Данные методические указания помогут студентам отработать умения, сформировать практический опыт по разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

Каждая практическая работа имеет определенную структуру:

- контрольные вопросы или задания при допуске к занятию, на которые необходимо дать письменный ответ;
- методические рекомендации, позволяющие выполнить задания, содержащие теоретический материал, основные понятия, определения по теме;
- порядок выполнения заданий, включающий практические задания с подробной инструкцией по выполнению, которые рекомендуется выполнять последовательно, так как они взаимосвязаны;
- контрольные вопросы к зачету или тесты, обобщающие изученную тему, на них необходимо отвечать в письменном виде.

К каждой практической работе студенты оформляют расчёты, таблицы, схемы, согласно выполненным заданиям.

Инструкция по технике безопасности

Перед началом работы студент должен ознакомиться с правилами техники безопасности:

1. Приступить к выполнению работ можно только с разрешения преподавателя, после проведенногоим инструктажа по технике безопасности.
2. На занятии студент выполняет только ту работу, которая указана преподавателем. Переход на другое рабочее место, без разрешения преподавателя, не допускается.
3. При выполнении практической работы необходимо быть предельно внимательным, сосредоточенным, не проявлять спешки, суеты, рассеянности.

Вводный инструктаж

Вводный инструктаж необходим для разъяснения студентам организационных вопросов выполнения практических заданий по ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

На каждом практическом занятии перед студентами ставятся цели, задачи, указывается время выполнения каждого задания; разъясняются правила заполнения рабочей тетради.

Порядок выполнения практической работы по ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

1. Изучить основные теоретические сведения к практической работе.
2. Устно ответить на вопросы при допуске к работе.
2. Изучить условие заданий для практической работы.

3. Оформить отчет о работе:

- записать номер практической работы, тему и наименование работы;
- указать цель практической работы;
- отразить ход выполнения работы с необходимыми пояснениями;
- записать ответы на контрольные вопросы или контрольные тестовые задания.

Практическая работа № 1.

ТЕМА: Отраслевые особенности организаций питания.
НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Работа с нормативными документами, которыми руководствуются работники общественного питания в практической деятельности.
ЦЕЛЬ РАБОТЫ: научиться работать с нормативными документами, которыми руководствуются работники общественного питания в практической деятельности.
ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ПК 6.1 - 6.3, ЛР 13-17
ПРИОБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ: Студенты смогут работать с нормативными документами, которыми руководствуются работники общественного питания в практической деятельности.
НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: методические указания для выполнения практических работ по профессиональному модулю ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ЛИТЕРАТУРА: Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр
«Академия», 2016. – 320 с. – С. 11-13.
Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп.. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – 348 с. – С.246-250.
НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ: ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

Вопросы при допуске к работе

1. Что такое «отрасль общественного питания»?
2. Из каких объектов состоит отрасль общественного питания?
3. Дайте определение типа и класса предприятия и отразите различия между ними.
4. По каким признакам произведена классификация предприятий общественного питания и в каких нормативных документах отражаются требования к предприятиям общественного питания?

Задание 1.

Работа с ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и оп- ределения», ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

Ознакомьтесь с содержанием документов, запишите определения в тетрадь, перечислите признаки классификации предприятий, требования к предприятиям и ответьте на вопросы:

1. Что значит «обеспеченность населения сетью питания»?
2. Как называется совокупность предприятий общественного питания?
3. Обоснуйте основное назначение заготовочных предприятий.
4. Как определяется обеспеченность сетью питания?
5. Какие основные функции выполняет предприятие общественного питания?
6. Назовите методы обслуживания потребителей.
7. Что такое «рациональное питание»?
8. Дайте определение рациона питания.
9. Что такое «качество продукции»?
10. Перечислите способы кулинарной обработки пищевых продуктов и приведите краткую характеристику.
9. Перечислите основные виды предприятий общественного питания и дайте им характеристику.
10. Какие факторы учитываются при определении типа предприятия?
11. Какие предприятия делятся на классы и как они называются?
12. По каким признакам делятся столовые и какие функции они выполняют.
13. В каких документах отражены требования по безопасности услуг в предприятиях общественного питания?

Задание 2.

Пользуясь ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования», определите тип предприятия и обоснуйте на основании следующей

информации:

Предприятие — корпорация (согласно пункту 3 ст. 65.3 ГК РФ) на 60 посадочных мест, имеет вывеску, находится в здании торгового центра, имеет разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления, обслуживание потребителей ведут бармены, имеющие профессиональную подготовку, члены коллектива носят форменную одежду с эмблемой, гостям предлагается музыкальное обслуживание. Состав помещений: вестибюль, гардероб, зал, два туалета с помещениями для мытья рук.

Выводы записать в тетради.

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно выполните контрольное тестовое задание.

Контрольные тестовые задания:

Выберите из правой колонки таблицы 1 выражение или определение, относящееся к термину в левой колонке.

Термины и определения Таблица 1

1. Концепция ресторанного бизнеса	а) разветвленная сеть, которая наряду со здравоохранением, социальным обеспечением населения и торговлей решает социально- экономические задачи
2. Кейтеринг	б) безопасность, экономичность
3. Предприятие быстрого обслуживания (ПБО)	в) снижение стоимости обслуживания и ориентация на категорию публики
4. Принципы инфраструктуры	г) производство, реализация и обслуживание
5. Функции ОП	д) форма обслуживания потребителей
6. Общественное питание	е) состав цехов и их взаимодействие
7. Инфраструктура	ж) шашлычные, блинные, сосисочные

1. Какие факторы учитываются при определении типа предприятия?
2. Какие предприятия делятся на классы и как они называются?
3. По каким признакам делятся столовые и какие функции они выполняют.
4. В каких документах отражены требования по безопасности услуг в предприятиях общественного питания?

Задание 2.

Пользуясь ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования», определите тип предприятия и обоснуйте на основании следующей информации:

Предприятие — корпорация (согласно пункту 3 ст. 65.3 ГК РФ) на 60 посадочных мест, имеет вывеску, находится в здании торгового центра, имеет разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления, обслуживание потребителей ведут бармены, имеющие профессиональную подготовку, члены коллектива носят форменную одежду с эмблемой, гостям предлагается музыкальное обслуживание. Состав помещений: вестибюль, гардероб, зал, два туалета с помещениями для мытья рук.

Выводы записать в тетради.

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно выполните контрольное тестовое задание.

Контрольные тестовые задания:

Выберите из правой колонки таблицы 1 выражение или определение, относящееся к термину в левой колонке.

Термины и определения Таблица 1

1. Концепция ресторанного бизнеса	а) разветвленная сеть, которая наряду со здравоохранением, социальным обеспечением населения и торговлей решает социально- экономические задачи
2. Кейтеринг	б) безопасность, экономичность
3. Предприятие быстрого обслуживания (ПБО)	в) снижение стоимости обслуживания и ориентация на категорию публики
4. Принципы инфраструктуры	г) производство, реализация и обслуживание
5. Функции ОП	д) форма обслуживания потребителей

6. Общественное питание	е) состав цехов и их взаимодействие
7. Инфраструктура	ж) шашлычные, блинные, сосисочные

Практическая работа № 2.

ТЕМА: Отраслевые особенности организаций питания.

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Знакомство с деятельностью организаций общественного питания города путем проведения презентации организаций.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: научиться характеризовать предприятие по различным признакам, знать назначение предприятий, нормативную базу их деятельности, принцип размещения предприятий общественного питания, производственную инфраструктуру предприятий.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ПК 6.1 - 6.3, ЛР 13-17

ПРИОБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ: Студенты смогут характеризовать предприятие по различным признакам.

НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: методические указания для выполнения практических работ по профессиональному модулю ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ЛИТЕРАТУРА: Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр
«Академия», 2016. – С. 20-29.

Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп.. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – С.250- 253.

НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ: ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». Правила производства и реализация продукции общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ 13.04.1993 г. № 332. Слайды, подготовленные студентами.

Задание при допуске к работе

Выберите из правой колонки таблицы 1 выражение или определение, относящееся к термину в левой колонке.

Термины и определения Таблица 1

1. Столовая	а) совокупность взаимосвязанных управленческих звеньев
2. Тип предприятия	б) форма разделения труда
3. Класс предприятия	в) предприятия, обслуживающие определенный контингент потребителей
4. Структура	г) совокупность отличительных признаков предприятия различного типа, характеризующая качество услуг, уровень обслуживания
5. Организационная структура	д) вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой продукции и номенклатуры представляемых услуг

Задание 1. Презентация ресторана.

Показать слайды, на которых изображено предприятие. Назвать месторасположение предприятия, планировочное решение ресторана, пользуясь ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования», определить тип, класс предприятия, организационно-правовую форму деятельности, ответить на вопросы: реализует ли предприятие алкогольные напитки, имеет ли лицензию на этот вид деятельности, какую категорию публики обслуживает ресторан, какова форма обслуживания, какие виды кейтеринга применяются на данном предприятии; перечислить виды оказываемых услуг, назвать, кем определяются услуги предприятия, какими нормативными документами регулируется деятельность ресторана. *Слайд 1.* Требования к планировочным решениям предприятий.

Слайд 2. Функциональные группы помещений ресторана.

Слайд 3. Признаки классификации ресторанов.

Слайд 4. Нормативные документы, используемые руководителем предприятия.

Задание 2. Презентация общедоступной столовой.

Месторасположение столовой, организационно-правовая форма, структура, функции предприятия; от

чего зависит рацион питания посетителей; используемый принцип размещения столовой, планировочное решение, функциональные помещения, их назначение и состав производственной инфраструктуры предприятия.

Слайд 1. Вид предприятия.

Слайд 2. Классификация столовых и их виды.

Слайд 3. Функциональные помещения столовой.

Задание 3. Презентация предприятия быстрого обслуживания (пельменная, кафе).

Месторасположение, наименование предприятия, организационно-правовая форма, признак классификации, класс предприятия, вид бара, форма обслуживания, виды функциональных помещений, планировочное решение, производственная инфраструктура.

Слайд 1. Вид здания и планировочное решение. *Слайд 2.* Функциональные помещения предприятия. *Слайд 3.* Инфраструктура предприятия

Задание 4. Презентация производственной столовой.

Месторасположение, организационно-правовая форма, структура, функции предприятия, от чего зависит рацион питания посетителей, принцип размещения столовой, планировочное решение, функциональные помещения, их назначение и состав производственной инфраструктуры.

Слайд 1. Вид здания.

Слайд 2. Функции предприятия.

Слайд 3. Режим работы предприятия.

Слайд 4. Производственная инфраструктура столовой.

Слайд 5. Услуги предприятия.

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные тестовые задания.

Контрольные тестовые задания:

1. Комбинат питания, фабрика-кухня — основные типы предприятий (да/ нет).
2. Муниципальные предприятия организуются органами местного самоуправления (да/нет).
3. Разнообразие выпускаемой продукции усложняет организацию производства (да/нет).
4. Разнообразие выпускаемой продукции зависит от характера, спроса и особенностей обслуживаемого контингента (да/нет).
5. Режим работы предприятий общественного питания зависит от режима работы промышленных предприятий, учреждений, учебных заведений (да/нет).
6. Спрос на продукцию общественного питания зависит от времени года (да/ нет).
7. Спрос на продукцию общественного питания не изменяется по дням недели и в течение суток (да/нет).
8. Предприятия общественного питания предоставляют только услугу питания (да/нет).
9. В зависимости от характера производства предприятия подразделяются на заготовочные, доготовочные и с полным циклом производства (да/нет).
10. Заготовочные предприятия изготовляют полуфабрикаты для других предприятий (да/нет).
11. Доготовочные предприятия изготовляют продукцию из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных предприятий (да/нет).
12. Предприятия с полным циклом производства осуществляют обработку сырья (да/нет).

Практическая работа № 3.

ТЕМА: Отраслевые особенности организаций питания.

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Анализ производственной инфраструктуры предприятия общественного питания.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Научиться разрабатывать структуру производства доготовочных предприятий и составлять схемы взаимосвязей производственных цехов и помещений, проанализировать выполнение требований к организации производства и производственным помещениям.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ПК 6.1 - 6.3, ЛР 13-17

ПРИОБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ: Студенты смогут разрабатывать структуру производства доготовочных предприятий и составлять схемы взаимосвязей производственных цехов и помещений.

НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: методические указания для выполнения практических работ по профессиональному модулю ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ЛИТЕРАТУРА: Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп.. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – С.265-268.

Вопросы при допуске к работе

1. Что такое структура производства?
2. Что такое цех и его структура?
3. Дайте определение участку производства.
4. Какие группы помещений используются для выполнения производственной программы предприятия?
5. Какие производственные подразделение формируют производственную структуру?
6. Что такое рабочее место и от чего зависят его условия?
7. Как должны размещаться группы помещений в доготовочных предприятиях?

Задание 1.

Разработайте структуру производства предприятия, используя нормативные документы и сведения о предприятии:

а) определите виды цехов и укажите их назначение;

б) назовите процессы производственного цикла в данном производстве;

в) какие принципы необходимо использовать при создании инфраструктуры?

Информация о предприятии: общедоступная столовая на 100 посадочных мест, получает от заготовочных предприятий крупнокусковые и прочие полуфабрикаты, производит доработку этих полуфабрикатов, а также обрабатывает зелень, имеет моечную кухонной посуды, кладовую тары, производственную группу помещений, помещения для резки хлеба, раздаточную, помещение для заведующего производством, кассу, помещения для персонала, вентиляционную камеру, электрощитовую, машинное отделение.

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные тестовые задания.

Контрольные тестовые задания:

Выберите из правой колонки таблицы 1 выражение или определение, относящееся к термину в левой колонке.

Термины и определения Таблица 1

1. Инфраструктура производства	а) форма разделения труда
2. Структура производства	б) состав производственных подразделений, формы их по- строения, размещение, производственные связи
3. Рабочее место	в) последовательно выполняемые операции при изготовлении продукции
4. Тип производства	г) участок производства, оснащенный необходимым для определенного технологического процесса оборудованием
5. Производственный процесс	д) система целей, принципов и методов управления произ- водством
6. Технологический процесс	е) часть производственной площади, где одним или несколь- кими работниками выполняется определенная операция
7. Технологическая линия	ж) вид производства с характерными инженерными особен- ностями
8. Концепция производства	з) процесс, охватывающий все процессы, связанные с выпус- ком готовой продукции

Практические работы № 4-5.

ТЕМА: Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: научиться разрабатывать различные виды меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания; научиться. Научиться производить расчеты калорийности пищевых продуктов.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.1 - 6.3,
ЛР 13-17

ПРИОБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ: Студенты смогут располагать блюда в меню в соответствии с правилами, рассчитывать калорийности пищевых продуктов.

НОРМА ВРЕМЕНИ: 180 минут.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: методические указания для выполнения практических работ по профессиональному модулю ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, калькулятор.

ЛИТЕРАТУРА: Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – С. 87-93.

Вопросы при допуске к работе

1. Что такое меню?
2. Назовите виды меню и кратко их охарактеризуйте.
3. 1. Какие основные процессы обмена веществ в организме?
4. Какова роль белков, жиров, углеводов в питании человека?

Методические рекомендации для выполнения задания 1

Визитной карточкой предприятия общественного питания называют его меню, т.е. перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющихся в продаже в течение всего времени работы.

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

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

В ресторанах, кафе и барах в меню указываются наименования блюд, закусок и другой продукции и цены. На всех других предприятиях кроме наименования блюд и цен указываются нормы выхода.

Меню ресторанов класса люкс должно содержать не менее 15 наименований холодных закусок, 3 — горячих, 5 — супов, 30 — вторых горячих блюд, 6 — сладких блюд. Все блюда в меню перечисляют в последовательности, соответствующей порядку приема пищи. Фирменные и порционные блюда в общем меню выделяются в особый раздел. Порядок перечисления блюд должен соответствовать ассортиментному минимуму

— определенному количеству блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в реализации. Сокращение количества наименований блюд и закусок, предусмотренных ассортиментным минимумом, не допускается. Наоборот, ассортимент может быть расширен за счет включения в меню сезонных и фирменных блюд.

Блюда и закуски, включенные в меню, должны быть в наличии в течение всего дня работы ресторана или в течение времени, указанного в меню для завтрака, обеда или ужина.

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

При составлении меню должно быть достигнуто разнообразие закусок, блюд, кулинарных изделий как по видам сырья (рыбные, мясные, из птицы, дичи, овощные), так и по способам кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные), а также правильное сочетание гарнира с основным продуктом. При составлении меню учитывают вкусовые качества пищи, внешнее оформление блюд. Следует также иметь в виду, что в блюдах должна достигаться вкусовая гармония за счет сочетания различных компонентов друг с другом. Например, клюква с дичью, яблоки со свининой, помидоры с телятиной, лимон с рыбой.

Следующий фактор, учитываемый при составлении меню, — сезонность потребления. Известно, что блюда, богатые жирами и белками, пользуются большим спросом в зимний период, а летом повышается спрос на холодные блюда, овощи и свежие фрукты.

При подборе гарниров и соусов к блюдам необходимо добиваться, чтобы они соответствовали основному продукту. Например, к бефстроганову рекомендуется жареный картофель, приготовленный из отварного, к рыбе по-польски — картофель отварной и соус яично-масляный и т. п.

В меню все закуски и блюда располагают в следующей очередности: от менее острых к более острым, от припущенных к отварным, жареным и тушеным.

Существует определенный порядок расположения закусок и блюд в меню с учетом последовательности их подачи, определяемой различиями в технологии приготовления, оформления и сочетания основных блюд с гарнирами и соусами.

Блюда и закуски в меню располагаются в следующем порядке:

1. *фирменные блюда* и *закуски;*

2. *холодные закуски* — овощные, рыбные, мясные;
3. *горячие закуски;*
4. *первые блюда* — бульоны с яйцами, гренками, профитролями, заправочные супы (борщ, лапша, солянка и т.д.), пюреобразные супы (из овощей, птицы, субпродуктов и т.д.), холодные супы (окрошка, ботвинья, фруктовые супы и т.д.);
5. *вторые блюда* — рыбные, мясные, из овощей, яиц, молочных продуктов, мучные. При расположении вторых блюд из различных видов сырья также учитывается определенная последовательность в зависимости от технологии их приготовления и порядка подачи. Из рыбных блюд вначале в меню вписывают отварные (например, судак отварной), затем блюда в соусе (осетрина в томате), жареные (судак в тесте), запеченные (треска, запечен- ная на сковороде). Из мясных вначале вписываются блюда из мяса натуральные (филе, антрекот, бифштекс), блюда в соусе (гуляш, бефстроганов), блюда из птицы и дичи. Заканчивается перечень вторых блюд овощными блюдами, различными омлетами, яичницами, блинчиками со всевозможными наполнителями;
6. *гарниры* – овощные, из круп, из макаронных изделий;
7. *соусы* – горячие, холодные;
8. *сладкие блюда* — в начале горячие блюда (например, пудинги), затем холодные (кисели, компоты, желе и т.д.);
9. *напитки* — горячие (чай, кофе черный, с молоком, со сливками, какао, шоколад), холодные (кофе-гляссе);
10. *кондитерские изделия* — пирожные, торты, фрукты.
11. хлеб

Меню кафе отличается от меню ресторанов как по содержанию блюд и напитков, так и по их расположению (очередности написания).

В меню должно быть несколько традиционных эспрессо-напитков, т. е. кофе, приготовленного пропусканием кипящей воды через слой молотого кофе в специальном кофеварочном аппарате (машине). Если меню предназначено для кофейни, то первые ли- нии в нем занимают классические рецепты:

1. *кофе эспрессо*(coffeeespresso) — кофе, приготовленный без каких-либо добавок;
2. *кофе эспрессоамерикано* — эспрессо с добавление кипятка.
3. *кофе капуччино*(coffeecappuccino) — черный кофе с кипящим молоком или кофе со взбитыми сливками, посыпанными молотой корицей.
4. *кофе французский* (Frenchcoffee) — кофе с ликером «Гранд Марнье»;
5. *кофесконьяком*(coffee with brandy);
6. *кофе люц*(coffeeluz) — кофе с крепким фруктовым ликером;
7. *кофе ирландский* (Irishcoffee) — кофе с ирландским виски.

Прейскурант цен винно-водочных, ***табачных изделий и напитков*** включает в определенной очередности водки, настойки горькие, настойки сладкие и наливки, вина виноградные крепкие, вина столовые белые и столовые красные, вина виноградные полусладкие, вина десертные, шампанское, коньяки, ликеры, пиво, минеральные и фруктовые воды, соки, табачные изделия. Иногда в прейскурант включаются кондитерские изделия и фрукты. Для напитков, качество которых не ухудшается после откупоривания (водки, коньяки, ликеры, виноградные вина), цена указывается за 100 г.

В прейскуранте печатаются четыре графы: в первой проставляются наименование напитков, во второй — емкость бутылки (0,25; 0,33; 0,5; 0,75 и т.д.), в третьей — цена за всю емкость бутылки, а в четвертой графе — цена за 100 г.

Порядок выполнения работы:

Внимательно изучите задания, методические рекомендации по их выполнению, спишите условия заданий в рабочую тетрадь**.**

Задание 1.

Из предложенного ассортимента блюд и закусок сформировать меню в соответствии с предложенным порядком. В карте блюд все блюда должны быть перечислены в определенной последовательности, соответствующей порядку приема пищи:

Ассортимент блюд и закусок: Вариант 1:

Форель, запеченная в фольге с лимонным соусом; Чизкейк (творожный торт);

Мясные тефтели с рисом; Медальоны из говядины, запеченные с сыром (фирменное блюдо); Карп, запеченный в сметане; Жаркое по-домашнему в горшочке; Крем-суп из шпината; Телятина, тушенная с овощами, грибами под сливочным соусом; Лосось слабосоленый; Салат и свежих овощей; Суп молочный с рисом; Крабы заливные; Салат из горбуши; Семга, жаренная на гриле; Стейк; Окрошка мясная; Бефстроганов из телятины с картофельным пюре; Гречневая каша с грибами; Борщ украинский с

пампушками; Норвежский лосось, запеченный с сыром Пармезан; Утиная грудка гриль; Салат из куриной печени; Свинина на ребрышке с картофелем по-селянски; Вишневый штрудель; Цыплята табака с соусом ткемали; Бульон с курицей и домашней лапшой; Лосось жареный в кунжутной корочке; Салат с креветками и овощами; Икра паюсная; Мясное ассорти.

Вариант 2:

Барабулька, жаренная на гриле; Студень из говядины; Воздушные блинчики с красной икрой; Пельмени, запеченные с грибами; Баклажаны с помидорами под грибным соусом запеченные с сыром; Солянка мясная; Маринованный язык теленка с дерунами; Оладьи из кабачков; Крем-суп с белыми грибами; Ассорти французских сыров; Смесь дикого и длиннозернистого риса; Салат из нежных авокадо и крабов; Торт фруктовый мусс; Салат из свеклы с грецкими орехами; Филе норвежского лосося, запеченного в тесте (фирменное блюдо); Солянка домашняя с рыбой; Палтус под голландским соусом, с болгарским перцем; Грибы белые маринованные; Зеленый борщ с телятиной; Медальоны из телятины, запеченные под сырным соусом с шампиньонами; Сельдь с луком; Блины со сметаной; Судак, запеченный с морепродуктами; Печень телячья, жареная с луком; Свинина, запеченная под соусом из лисичек; Ассорти из солений; Салат мясной; Тирамису; Крылышки куриные фри с острым соусом; Салат с тунцом.

Вариант 3:

Лангет с помидорами; Суп-пюре из птицы; Рыба, запеченная с помидорами; Плов; Шарлотка с яблоками; Шницель из капусты; Печень по-строгановски; Салат из редьки с овощами; Суп картофельный с крупой; Кофе по-восточному; Мороженое с ягодами; Запеканка овощная; Кисель из яблок; Курица фаршированная (галантин); Рыба в тесте жареная; Творожная масса с вареньем; Азу по-татарски; Капуста тушеная; Шашлык из баранины; Кальмары в сметанном соусе; Бульон мясной прозрачный; Салат столичный; Чай зеленый; Торт бисквитно-кремовый; Сельдь рубленая с гарниром; Салат из свежих овощей; Рыба заливная с гарниром; Суп-харчо; Каша гречневая с грибами и луком.

Вариант 4:

Рыба, припущенная в молоке; Сырники с морковью; Жаркое по-домашнему; Картофель отварной; Студень свиной; Щи суточные; Оладьи из тыквы; Макароны с сыром; Тефтели рыбные; Цыплята табака; Коктейль молочно-шоколадный; Пирожки печеные из рожжевого теста; Бефстроганов; Борщ украинский; Салат витаминный; Ассорти рыбное; Картофель, жаренный во фритюре; Перец, фаршированный овощами и рисом; Эскалоп с соусом; Котлеты по-киевски; Кролик, тушенный в соусе с овощами; Яблоки с сиропом; Морковь, тушенная в сметанном соусе; Суп молочный с клецками; Жульен из курицы с грибами; Курица отварная с гарниром; Оладьи из печени; Поросенок отварной с хреном;

Хлеб пшеничный.

Задание 2. Используя теоретический материал, познакомитесь с методикой расчета калорийности пищи и произведите расчеты следующих продуктов: молоко, крупа рисовая, сметана 30% - ной жирности, сыр «Российский», огурцы (грунтовые), яблоки.

Методические рекомендации для выполнения задания 2

Ознакомление с методикой расчета калорийности пищевых продуктов.

Коэффициенты энергетической ценности основных пищевых веществ. Энергетическаяценность или калорийность, пищевых продуктов выражается в килокалориях (ккал) или килоджоулях (кДж). 1 – ккал – количество теплоты, которое необходимо для нагревания 1 л воды с 15º С до 16º С. 1 ккал. = 4,18 кДж. Энергетическая ценность пищевых продуктов действительно может быть измерена путем сжигания ее вприборе, который называется калориметрической бомбой, или калориметром. Прибор представляетсобой ящик с двойными стенками (с пространством между ними), тщательно изолированный отвнешней среды. Таким образом, ящик имеет два пространства – внутреннее и внешнее. Пищевой продукт взвешивается и помещается во внешнее пространство, которое заполняется кислородом. Наружноепространство заполняется известным количеством воды. Кислород поджигается электрическойискрой, и пищевой продукт сгорает. При этом нагревается вода в пространстве между стенками. По степенинагревания воды судят о калорийности пищи. Энергетическая ценность пищевых продуктов, получаемая при сжигании в калориметрической бомбе, называется энергией сжигания. Это максимальное количество тепла, которое могут дать пищевыепродукты, содержащиеся в пище. С учет величин энергии сжигания и степени усвояемости основныхпищевых веществ были выведены коэффициенты энергетической ценности, которые составляет дляуглеводов 4,1 ккал/г, для белков – 4,1 и для жиров – 9,3 ккал/г. Энергетическая ценность этилового спирта (алкоголя) – 7 ккал/г. Расчет калорийности пищи. Энергетическая ценность пищи в настоящее времярассчитывается на основе процентного содержания в ней углеводов, жиров и белков икоэффициентов их физиологической энергетической ценности. Содержание основных пищевых веществ и калорийность основных продуктов питания представлены в справочных таблицах 11 (Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ под ред. И.М. Скурихина, В.А.Тутельяна. – М. : Де Ли принт, 2002 г).

Пример расчета энергетической ценности 100 г продукта представлен в таблице 1.Умножая энергетический коэффициент на количество соответствующих основных пищевых веществ и суммируя результаты по каждому из них, получают энергетическую ценность пищевого продукта. Сложив энергетическую ценность каждого продукта, можно получить калорийность всего рациона.

Таблица 1. Примерный расчет энергетической ценности продукта.

ные пищевые вещества	жание в 100 г продукта	Коэффициент ргетической ценности	Энергетическая ценность 100г продукта, ккал
Белки	5,5	4,1	22,55
Жиры	9,2	9,3	85,56
Углеводы	21,4	4,1	87,74
Общая энергетическая ценность 100 г продукта			195.85

Используя данные о содержании основных пищевых веществ, можно рассчитать их вклад (%) в общую калорийность рациона или продукта. Представим, что калорийность рациона составляет 2000 ккал и он содержит 200 г углеводов, что составляет 820 ккал (200 х 4,1), 1000 г жира, что составляет 930 ккал (100 х 9,3), и 75 г белка, что составляет 307,5 ккал (75 х 4,1). Можно далее рассчитать, что белки обеспечивают 15,4% общей калорийности рациона (307,5 / 2000 х 100), жира –45% (900/ 2000 х 100), а углеводы – 40% (800 / 2000 х 100). Процентное соотношение энергии, получаемой от основных пищевыхеществ, лежит в основе разработки рациона питания, лечебных ипрофилактических диет, рецептур блюд и кулинарных изделий, а также при планировании питания населения.

Решение задач оформите в таблице.

Таблица 2. Расчет энергетической ценности молока.

ные пищевые вещества	жание в 100 г продукта	Коэффициент энергетической ценности	Энергетическая ценность 100г продукта, ккал
Белки			
Жиры			
Углеводы			
Общая энергетическая ценность 100 г продукта			

и т. д. по каждому продукту. Вывод:

Например,

1. Используя таблицу «Химический состав и энергетическая ценность съедобной части продуктов» выпишите белки, жиры, углеводы каждого вида продукта с учетом нормы. Например: Мука 77 гр = белки 10,3 – 100 гр Х – 77 гр
10,3 • 77 **:** 100 = 7,9 г полученные данные занесите в таблицу 1.
2. Рассчитайте энергетическую ценность каждого вида сырья.
3. Рассчитайте энергетическую ценность блюда.

Таблица 1. Расчет калорийности блюда «Блинчики с мясом».

продукты	норма	белки, г	жиры, г	углеводы, г	Энергетическая ценность
Мука	77	7,9	0,8	1,2	9.8
Яйца	15	1,9	1,7	0,2	3.8
Сахар	5	--	--	2.0	2.0
Лук	9	0,1	0.02	0.7	0,82
Масло растительное	3	--	2,3	--	2.3
Молоко	192	5,6	6,1	9,0	20.7
Говядина	117/88	16,3	14.1	--	30.4
Итого:	--	31,8	25.02	13.1	69,82 *ккал.*

4. Вывод: Произведя расчеты энергетической ценности сырья для приготовления блюда «Блинчики с мясом» согласно принципам рационального сбалансированного питания можно сделать вывод, что энергетическая ценность блюда составить 69,82 ккал.

Задание 2. Используя сборник рецептур блюда и кулинарных изделий произведите расчёты калорийности

следующих блюд: запеканка рисовая (стр. 164), картофельное пюре с выходом 100 г (стр.174), суп – пюре из печени с выходом 250 г (стр. 124), жаркое по – домашнему (стр. 224). Ответ заполните в виде таблицы.

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные тестовые задания.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите основные требования к меню.
2. Назовите требования к оформлению меню.
3. Назовите энергетическую ценность основных пищевых веществ.
4. Назовите нормы потребления основных пищевых веществ.

рактическая работа № 6.

ТЕМА: Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с приемкой товаров и заключением договора поставки.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Научиться составлять и заключать договоры на поставку продуктов и объектов материально-технического снабжения, знать требования к организации снабжения предприятия продуктами, ознакомиться с нормативными документами, регламентирующими договорные отношения и приемку продукции и сырья.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.1 - 6.3,
ЛР 13-17

ПРИОБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ: Студенты смогут составлять договоры на поставку про- дуктов и объектов материально-технического снабжения.

НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: методические указания для выполнения практических работ по профессиональному модулю ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ЛИТЕРАТУРА: Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр
«Академия», 2016. – 320 с.

Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп.. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – 348 с. – с.254-259.

НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ: Образцы договоров поставки на продовольственные товары. Инструкция П-6 «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Инструкция П-7 «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Образцы документов: наряд-заказ, акт приемки товаров по количеству и качеству, договор поставки.

Вопросы при допуске к работе

1. Какие формы собственности имеют предприятия-изготовители?
2. Назовите основные источники закупки товаров для предприятий общественного питания.
3. Как называется проект договора, отправленный любой стороной для поставки продукции?
4. Как называется сторона, направившая оферту?
5. Что такое «оферта»?
6. Как называется сторона, получившая оферту?
7. Как называется путь перемещения товара от изготовителя до получателя?
8. Какие формы товародвижения применяются в общественном питании?

Порядок выполнения работы:

Внимательно изучите задания, методические рекомендации по их выполнению, спишите условия заданий в рабочую тетрадь**.**

Задание 1.

Изучите инструкции П-6 «О порядке приемки продукции производственно- технического назначения и товаров народного потребления по количеству» и П-7 «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» и ответьте на вопросы:

1. Перечислите сопроводительные документы груза.
2. Укажите место приемки товара.
3. Какой документ дает право предъявлять претензию органам транспорта?

4. В каких случаях составляется односторонний акт приемки товара?
5. Опишите приемку товара в таре.
6. Какие операции выполняют при освобождении тары из-под влажных продуктов?

Задание 2.

Согласно договору поставки № 15 от 25 октября поставщик ООО «Асиновский городок» 4 раза в течение квартала нарушил график поставки продукции в адрес предприятий «Комбината питания». В каком документе регламентируются права сторон договора поставки? Ваши действия? Ответ обоснуйте.
Составьте заказ на завоз сахара-песка в столовую № 2 со склада, если:

- средняя норма запаса в днях — 30;
- норма потребления сахара на месяц — 2400 кг;
- остаток сахара на день составления заказа — 500 кг;
- частота завоза сахара — 10 дней, столовая работает без выходных дней, заказ
- составлен 6 октября.

Формула для выполнения задания:

1. Средний размер потребления сахара в день
Зср. = Н / З,
где Зср.— средняя норма запаса в днях; Н — норма потребления сахара на месяц.
2. Размер потребности в сахаре в период частоты завоза рассчитывается как:
$Р_П$ = Зср х Ч,
где $Р_П$ — размер потребности; Ч — частота завоза сахара.
3. Требуемый запас сахара определяется по формуле
$З_{тр}$ = $З_н$ +$Р_п$/2,
где$З_Н$ — запас по нормативам, который определяется по формуле
$З_н$ = Зср х Д,
где Д — дни работы предприятия.
4. Размер завоза требуемого количества сахара ($Р_З$) рассчитывается так:
$Р_З$ = $З_{тр}$ - $З_{ост}$,
где $З_{ост}$ — запас остатка сахара на день составления заказа.
5. Заполните требования – заказ, приведенное в таблице 1.

Требования – заказ Таблица 1

Наименование товара	Единицы измерения	Заказанное количество	Примечания

Задание 3.

1. В столовую поступило мясо со склада без клейма и ветеринарного свидетельства. Кто осуществляет приемку продукции в столовой? Назовите сроки приемки продукции. Ваши действия при приемке мяса в данной ситуации? Ответ обоснуйте.

2. В адрес предприятия общественного питания поступил 1,5-тонный кон- тейнер с консервами. При приемке обнаружено, что нарушена пломба на контей- нере. Ваши действия в данной ситуации? Ответ обоснуйте.

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные тестовые задания.

Контрольные тестовые задания:

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов.

1. Какой документ дает право предъявить претензию органам железнодорожного транспорта?
а) коммерческий акт;
б) акт приемки по качеству;
в) акт приемки по количеству; г) акт на завес тары.
2. Назовите источники снабжения предприятия продуктами:
а) оптовые базы, частные фирмы, изготовляющие продукты питания;
б) производители сельскохозяйственной продукции, предприятия пищевой промышленности;
в) предприятия-изготовители, частные предприятия, продовольственные рынки; г) все ответы верны.
3. Требования, предъявляемые к организации продовольственногоснабжения

предприятий общественного питания:
а) сокращение звенности продвижения товара, соблюдения графика завоза товара; б) своевременность и ритмичность завоза товара, оборачиваемость;
в) издержки предприятия, ассортимент товарных запасов; г) оптимальный выбор поставщиков, ритмичность завоза.

4. Что определяет договор поставки?
а) права поставщика и покупателя; б) вопросы предстоящей работы; в) обязанности и права поставщика; г) разделы.
5. Что такое логистика?
а) проект предстоящего договора с заинтересованной организацией;
б) вид деятельности по перемещению материального потока от пункта закупки сырья до конечного потребителя;
в) составленный перечень поставщика;
г) согласованность между службами снабжения, производства и сбыта.
6. Какие факторы необходимо учитывать при выборе поставщика?
а) кредитоспособность, финансовое положение, удаленность поставщика и покупателя; б) удаленность поставщика и покупателя, количество разделов в договоре;
в) организацию управления качеством у поставщика, сроки выполнения заказов; г) сроки выполнения заказов, количество поставки.
7. Кто относится к поставщикам-посредникам? а) комбинаты питания, хлебозаводы;
б) выходные, торгово-закупочные базы; в) торговые базы, молокозаводы;
г) хлебокомбинаты, рыбоперерабатывающие, комплексные предприятия.
8. На кого возлагается ответственность за организацию договорных связей?
а) на директора коммерческой службы, руководителя организации общественного питания;
б) на заведующего производством, товароведа;
в) на заведующего складским хозяйством, технолога;
г) на директора коммерческой службы, заведующего производством.
9. Назовите достоинства транзитной поставки технологического оборудования, торгового и хозяйственного инвентаря:
а) сократить издержки обращения, товарные потери; б) сохранить качество, ускорить продвйжение товаров;
в) увеличить запас оборудования, сократить расходы на погрузочно-разгрузочные работы;
г) обеспечить комплектность и сохранность торгового и хозяйственного инвентаря.
10. Какими способами осуществляются транзитные и складские поставки? а) централизованными; б) кольцевыми;
в) децентрализованными; г) маятниковыми.

Практическая работа № 7.

ТЕМА: Управление персоналом в организациях питания.
НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений.
ЦЕЛЬ РАБОТЫ: научиться распределять обязанности, права и ответственность работников различных подразделений.
ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.1 - 6.3, ЛР 13-17
ПРИОБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ: Студенты смогут составлять должностные инструкции повара и заведующего производством.
НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: методические указания для выполнения практических работ по профессиональному модулю ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ЛИТЕРАТУРА: Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – С. 189-200.
Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп.. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – С.200- 204. 250-253.
НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ: ГОСТ 305245-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»; профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н.

Вопросы при допуске к работе

1. Дайте определение понятию «персонал предприятия».
2. На какие категории делятся работники предприятий общественного питания?

3. Как классифицируются работники питания по должностям?
4. Какие нормативные документы регламентируют требования к персоналу сферы общественного питания?
5. Каким документом закрепляются должностные обязанности, права и ответственность работников предприятий общественного питания?

Порядок выполнения работы:

Внимательно изучите задания, методические рекомендации по их выполнению, спишите условия заданий в рабочую тетрадь**.**

Задание 1.

Составьте должностную инструкцию заведующего производством общественной столовой. Включите в должностную инструкцию разделы «Должностные обязанности», «Права», «Ответственность». Используйте профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н.

Задание 2.

Составьте должностную инструкцию повара общественной столовой. Включите в должностную инструкцию разделы «Должностные обязанности», «Права», «Ответственность». Используйте профессиональный стандарт Используйте профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н.

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные тестовые задания.***Контрольный вопрос:***

Какие требования предъявляются к производственному персоналу предприятий общественного питания?

Практическая работа № 8.

ТЕМА: Управление персоналом в организациях питания.
НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения.
ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Научиться разрабатывать систему мотивации персонала структурного подразделения и применять ее в различных производственных ситуациях.
ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.1 - 6.3, ЛР 13-17
ПРИОБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ: Студенты смогут управлять мотивами деятельности работников.
НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: методические указания для выполнения практических работ по профессиональному модулю ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ЛИТЕРАТУРА: Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – С. 201-205.

Вопросы при допуске к работе

1. Что такое мотивация?
2. Поясните существующие позиции управления человеческими ресурсами с точки зрения мотивации персонала.
3. Приведите примеры мотивационного обеспечения на каждом этапе цикла жизни персонала.
4. В чем заключается функциональный потенциал мотивации персонала?

Методические рекомендации

При решении практических ситуаций студенты могут использовать следующие теоретические материалы:

Мотивация - одна из основных функций деятельности любого менеджера, и именно с ее помощью оказывается воздействие на персонал предприятия.

Сущность мотивации заключается в том, чтобы персонал фирмы выполнял работу в соответствии с делегированными ему правами и обязанностями, сообразуясь с принятыми управленческими решениями.

Проводить принципиальную перестройку всех аспектов деятельности предприятий, учиться эффективно работать в современных условиях нужно, в основном, с имеющимся персоналом. Поэтому проблема активизации работы, поиска и развития новых форм деятельности, изменения отношения к

качеству продукции, ориентации на запросы потребителя, экономии ресурсов и затрат, — встаёт не только перед предприятием в целом, но и перед каждым его подразделением и службой, перед каждым работником. Естественно, что в этих условиях руководство особое внимание обращает на вопросы трудовой мотивации работников, на поиски действенных форм стимулирования всех групп персонала к эффективной, активной, высококачественной и динамичной работе, столь необходимой для выживания и прогрессивного развития предприятия в современных условиях хозяйствования.

Выделяя у работников мотивы достижения (каких-то целей или благ) и избегания (наказаний и других неприятностей), можно предложить ***пять базовых типов трудовой мотивации:***

Инструментальная. Сама работа не является для такого работника сколько- нибудь значимой ценностью и рассматривается только как источник заработка и других благ (жилья, земельного участка, автомобиля и пр.), получаемых в качестве вознаграждения за труд. Но его интересуют не любые деньги, а именно заработок; поэтому он будет работать с максимальной отдачей на любой работе, если его труд будет справедливо и высоко (в его понимании) оплачиваться. Наиболее предпочтительная форма оплаты труда для него — сдельная, по достигнутым результатам (в первую очередь индивидуальным) и с учетом качества выполненной работы.

Профессиональная. Человек с таким типом мотивации видит в работе, прежде всего возможность реализовать свои знания, умения и, благодаря этому, достичь более высокого положения на предприятии и в обществе. Для него главное — интересность, содержательность, сложность выполняемой работы, возможность проявить себя и доказать не только окружающим, но и себе, что он может справиться с трудным заданием, которое не каждому посильно. Очевидным индикатором работника этого типа является также развитое профессиональное достоинство. Из различных форм оплаты труда наиболее подходящей для него является повременная, основанная на точном учете различий в уровне квалификации работников или в особенностях выполняемой работы.

Патриотическая. Это - тип людей, преданных своему делу, коллективу, предприятию. Такой работник легче и сильнее других способен зажечься серьезной, перспективной и значимой для всего предприятия задачей, особенно ценит результативность общего дела, в котором участвует, и общественное признание своего участия, выраженное более не в материальных, а в моральных знаках и оценках. По отношению к различным формам и шкалам оплаты труда его отличает большая, чем у других, ориентация на учет трудового вклада работника в общие результаты работы подразделения и предприятия в целом.

Хозяйская. Работники этого типа отличаются очень высоким уровнем личной ответственности за выполняемую работу. Они трудятся с максимальной отдачей, не настаивая ни на особой интересности работы, ни на очень высокой ее оплате. И, считая себя персонально ответственными за ту работу, которую им поручили, они не только не нуждаются в постоянном контроле, но и не терпят его. Для них равно приемлемы как сдельная, так и повременная форма оплаты труда, но они предпочитают отвечать в работе либо только за себя, либо за бригаду постоянного состава, которой они руководят или в которой они работают.

Люмпенизированная. Это - тип с очень слабой мотивацией к эффективной работе: у него относительно низкая квалификация и он не стремится ее повышать; он избегает любой работы, связанной с личной ответственностью; сам не проявляет никакой активности и негативно относится к активности других. Его основное стремление - минимизировать свои трудовые усилия на уровне, который допустит непосредственный руководитель. В силу этих качеств он как работник ценится ниже других, не может претендовать на высокий заработок и внутренне смирился с этим. Поэтому он выступает за уравнительность, согласен на достаточно низкий заработок (лишь бы никто другой не получал существенно больше), чрезвычайно зависим от руководителя и принимает эту зависимость как должное. Люмпенизированный работник удобен тем, что ему можно поручить дело, на которое не согласятся представители других типов мотивации. Кроме того, это — единственный тип работника, по отношению к которому сугубо административный стиль управления может быть эффективным, а потому оправданным. Для него предпочтительна повременная форма оплаты труда, но наиболее справедливым он считает зависимость зарплаты не от индивидуальных результатов, а от затрат труда, но лучше от общих результатов работы подразделения или всего предприятия.

Хотя чаще всего люди в своем отношении к работе руководствуются одновременно несколькими мотивами, но какие-то из них преобладают.

Для рабочих, занятых техническим обслуживанием производства, основными формами стимулирования должны стать денежные (базовый оклад с надбавками за квалификацию и премии по фиксированному набору показателей); дополнительно могут

использоваться моральные и организационные стимулы; но применительно к ним следует резко ограничить применение негативных стимулов (наказаний).

Для рабочих основных профессий главной формой стимулирования также являются денежные (с высокой долей переменной части заработка, зависящей от достигнутых индивидуальных или бригадных результатов); но для них могут оказаться действенными также негативные стимулы и патерналистская стратегия.

Для руководителей подразделений и служб наиболее действенными будут моральные и организационные стимулы в дополнение к контрактной системе оплаты труда. Использование наказаний для них не эффективно.

Для технических специалистов также должна применяться контрактная система оплаты труда и в первую очередь организационные (условиями работы), во вторую — моральные стимулы. Для них может оказаться весьма действенным стимулом привлечение к совладению и участию в управлении предприятием. Но по отношению к ним еще опаснее использовать наказания.

Для специалистов экономических служб наиболее оправданной формой оплаты труда являются должностные оклады и премии по результатам работы объединения или функционального подразделения. Для них должны оказаться действенными негативные стимулы и патерналистская стратегия, применимы также моральные стимулы, но следует избегать их привлечения к участию в управлении.

В соответствии с этими принципами следует разрабатывать новую систему оплаты и стимулирования труда.

Порядок выполнения работы:

Внимательно изучите задания, методические рекомендации по их выполнению, спишите условия заданий в рабочую тетрадь**.**

Задание 1.

Изучить теоретический материал, ответить на вопросы, оформить ответы в таблице:

Таблица 1. **Базовые понятия теории мотивации персонала**

№	Вопрос	Ответ
1	Мотивация персонала (определение). Сущность мотивации	
2	Перечислить базовые типы трудовой мотивации	
3.	Сущность инструментального типа трудовой мотивации	
4	Сущность профессионального типа трудовой мотивации	
5	Сущность патриотического типа трудовой мотивации	
6	Сущность хозяйского типа трудовой мотивации	
7	Сущность люмпенизированного типа трудовой мотивации	
8	Какие основные формы стимулирования должны применяться:	
а	Для рабочих, занятых техническим обслуживанием производства	

б	Для рабочих основных профессий	
в	Для руководителей подразделений и служб	
г	Для технических специалистов	
д	Для специалистов экономических служб	

Задание 2.

Прочитать условие ситуационных задач. Ответить на предложенные вопросы.

Ситуационная задача 2.1

В общественной столовой работает коллектив поваров в основном женского пола примерно одной возрастной категории (45 - 55 лет), с одинаковым образованием на равных должностях, с примерно одинаковыми должностными окладами. В течение 15-ти лет ими руководила пожилая женщина, применявшая авторитарные методы руководства, благодаря чему в коллективе соблюдалась дисциплина труда, но эффективность работы была крайне низкой. Когда ушла на пенсию, то директор столовой выбрал из их среды толковую сотрудницу и поставил на должность заведующего производством. Это, естественно, спровоцировало недовольство и возникновение конфликтных ситуаций в коллективе, так как каждая сотрудница считала себя вправе занять эту должность.

Для разрешения этой ситуации директор столовой предпринял следующий шаг. Он повысил должностные оклады всем сотрудникам поварам столовой до верхнего предела (в среднем на 2500 руб.). После такого материального стимулирования эффективность работы сотрудниц резко повысилась. Такая эффективная работа продолжалась около одного квартала, затем все вернулось к прежнему положению вещей.

Вопрос к ситуации: Чем объясняется возврат к прежней неэффективной работе; в чем заключается ошибка руководства?

Ситуационная задача 2.2.

Сеть ресторанов «Макдоналдс» перешла от индивидуальных поощрений к групповым, лучшие сотрудники стали работать хуже или уволились. Из более чем, пятидесяти работников, демонстрировавших показатели работы выше среднего, только один продолжал работать эффективнее в условиях программы групповых поощрений. Остальные чувствовали себя обманутыми, потому что вознаграждение за высокую индивидуальную эффективность теперь делилось между всеми членами группы.

Проанализируйте и объясните феномен эффективно работающего работника с точки зрения мотивации.

Задание 3.

Зарубежный и отечественный опыт показал, что менеджера стимулируют к хорошей работе следующие мотивы:

1. Престиж, удовольствие, удовлетворение.
2. Власть и влияние.
3. Присутствие элемента состязательности.
4. Возможность самореализации как личности.
5. Высокий жизненный уровень, обеспечиваемый оплатой труда.
6. Возможности для карьеры.
7. Самостоятельность.
8. Условия для реализации своих идей.
9. Интересная деятельность.
10. Продолжительный отпуск.
11. Короткий рабочий день.
12. Гибкий рабочий график.
13. Признание.
14. Здоровый рабочий климат.
15. Надежное рабочее место.
16. Хорошее обеспечение в старости.
17. Хороший стиль управления.
18. Хорошие санитарно-гигиенические условия труда.
19. Степень автоматизации труда.
20. Перспектива на получение жилья.

21. Сплоченный коллектив,
22. Спокойная работа с четко определенным кругом обязанностей.

Необходимо из 22 представленных мотивов выбрать 10, которые являются наиболее важными для менеджера. Проранжировать выбранные 10 мотивов - определить их приоритетность.

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные тестовые задания.

Контрольные тестовые задания:

Необходимо из приведенных ниже 20 пунктов зачеркнуть неправильное:

1. Мотивы определяют не только цель, но и путь ее достижения.
2. Определение средств достижения цели предшествует в процессе мотивации возникновению потребности.
3. Потребность в соучастии требует создания для человека возможностей более широкого взаимодействия с другими.
4. Мотивация - это то, что инициирует активность, деятельность человека изнутри.
5. Мотиваторы модифицируют поведение человека.
6. Через стимулы вызывается действие определенных мотивов.
7. Не все цели обладают мотивационной силой.
8. Мотивирование составляет основу управления организацией.
9. Возможности использования заработной платы как стимулирующего средства ограничены.

Практическая работа № 9.

ТЕМА: Управление персоналом в организациях питания.

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь».

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: научиться разрабатывать критерии оценки эффективности работы исполнителей, используя профессиональные стандарты.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.1 - 6.3,
ЛР 13-17

ПРИОБРЕТАЕМЫЕ УМЕНИЯ: Студенты смогут разработать критерии оценки эффективности работы повара, кондитера, пекаря, используя профессиональные стандарты «Повар», «Кондитер», «Пекарь».

НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: методические указания для выполнения практических работ по профессиональному модулю ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ: профессиональные стандарты 33.011 «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н, 33.010 «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н, 33.014

Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н,

ЛИТЕРАТУРА: Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр
«Академия», 2016. – С. 182-188.

Вопросы при допуске к работе

1. Дайте определение понятия «команда».
2. Какова необходимость создания команд?
3. Дайте определение понятия «бригада». Как распределяются роли в бригаде?
4. Какие существуют способы оценки качества выполненных работ членами бригады, команды?

Порядок выполнения работы:

Внимательно изучите задания, спишите условия заданий в рабочую тетрадь**.**

Задание 1.

Разработайте критерии оценки эффективности работы повара с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессионального стандарта «Повар».

Задание 2.

Разработайте критерии оценки эффективности работы кондитера с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги

общественного питания. Требования к персоналу и профессионального стандарта «Кондитер».

Задание 3.

Разработайте критерии оценки эффективности работы пекаря с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессионального стандарта «Пекарь».

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные тестовые задания.

Контрольные вопросы:

1.Назовите критерии, используемые руководителями для оценки результатов работы.

2.Перечислите методы оценки результатов работы.

Практическая работа № 10.

ТЕМА: Управление персоналом в организациях питания.

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Развитие коммуникативных умений и навыков, развитие навыков анализа и разрешения конфликтных ситуаций профессиональной деятельности. Закрепление знаний студентов о сущности конфликта, развитие у них навыков анализа конфликтных ситуаций различных типов и формирование умения принимать управленческие решения в сложных ситуациях социального взаимодействия.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.1 - 6.3,
ЛР 13-17

НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: инструкционно-технологическая карта, тетрадь для практических работ, калькулятор.

ЛИТЕРАТУРА: Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр
«Академия», 2016. – 320 с.

Вопросы при допуске к работе

1. Что такое конфликт?
2. Назовите субъекты и объект конфликтной ситуации?
3. Назовите основные причины возникновения конфликтных ситуаций в трудовом коллективе?

Порядок выполнения работы:

Внимательно изучите задания, спишите условия заданий в рабочую тетрадь**.**

Задача 1.

Вы недавно назначены менеджером по кадрам. Вы еще плохо знаете сотрудников фирмы, сотрудники еще не знают вас в лицо. Вы идете на совещание к генеральному директору. Проходите мимо курительной комнаты и замечаете двух сотрудников, которые курят и о чем-то оживленно беседуют. Возвращаясь с совещания, которое длилось один час, вы опять видите тех же сотрудников в курилке за беседой. *Вопрос.* Как бы вы поступили в данной ситуации? Объясните свое поведение.

Задача 2.

Вы начальник отдела. В отделе напряженная обстановка, срываются сроки выполнения работ. Не хватает сотрудников. Выезжая в командировку, вы случайно встречаете свою подчиненную – молодую женщину, которая уже две недели находится на больничном. Но вы находите ее в полном здравии. Она кого-то с нетерпением встречает в аэропорту.

Вопрос. Как вы поступите в этом случае? Объясните свое поведение.

Задача 3.

Одна сотрудница высказывает другой претензии по поводу многочисленных и часто повторяющихся ошибок в работе. Вторая сотрудница принимает высказываемые претензии за оскорбление. Между ними возник конфликт.

Вопрос. В чем причина конфликта? Определите конфликтную ситуацию.

Задача 4.

Руководитель принял на работу специалиста, который должен работать в подчинении у его заместителя. Прием на работу не был согласован с заместителем. Вскоре проявилась неспособность принятого работника выполнять свои обязанности. Заместитель служебной запиской докладывает об этом руководителю…

Вопрос. Как бы вы поступили на месте руководителя? Проиграйте возможные варианты.

Задача 5.

В ответ на критику со стороны подчиненного, прозвучавшую на служебном совещании, начальник

начал придираться к нему по мелочам и усилил контроль за его служебной деятельностью.
Вопрос. В чем причина конфликта? Определите конфликтную ситуацию.

Задача 6.

Определите природу конфликта (тип А, Б, В) в следующей ситуации. Работник, достигший пенсионного возраста, жалуется начальнику, что мастер выживает его с работы. Мастер клянется, что ни малейшего повода для этого не дает. Работник же продолжает жаловаться.

Задача 7.

Определите природу конфликта (тип А, Б, В) в следующей ситуации. Начальник сообщает подчиненному, что в следующем месяце отправляет его на курсы повышения квалификации. Подчиненный отказывается, ссылаясь на то, что до пенсии ему осталось полтора года.

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные тестовые задания.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите возможные конфликты в бригаде.
2. Какие существуют методы предотвращения и разрешения конфликтов в бригаде (команде)?
3. НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.
   МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: инструкционно-технологическая карта, тетрадь для практических работ, калькулятор.
   ЛИТЕРАТУРА: Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр
   «Академия», 2016. – 320 с.

Вопросы при допуске к работе

4. Что такое конфликт?
5. Назовите субъекты и объект конфликтной ситуации?
6. Назовите основные причины возникновения конфликтных ситуаций в трудовом коллективе?

Порядок выполнения работы:

Внимательно изучите задания, спишите условия заданий в рабочую тетрадь**.**

Задача 1.

Вы недавно назначены менеджером по кадрам. Вы еще плохо знаете сотрудников фирмы, сотрудники еще не знают вас в лицо. Вы идете на совещание к генеральному директору. Проходите мимо курительной комнаты и замечаете двух сотрудников, которые курят и о чем-то оживленно беседуют. Возвращаясь с совещания, которое длилось один час, вы опять видите тех же сотрудников в курилке за беседой. *Вопрос.* Как бы вы поступили в данной ситуации? Объясните свое поведение.

Задача 2.

Вы начальник отдела. В отделе напряженная обстановка, срываются сроки выполнения работ. Не хватает сотрудников. Выезжая в командировку, вы случайно встречаете свою подчиненную – молодую женщину, которая уже две недели находится на больничном. Но вы находите ее в полном здравии. Она кого-то с нетерпением встречает в аэропорту.
Вопрос. Как вы поступите в этом случае? Объясните свое поведение.

Задача 3.

Одна сотрудница высказывает другой претензии по поводу многочисленных и часто повторяющихся ошибок в работе. Вторая сотрудница принимает высказываемые претензии за оскорбление. Между ними возник конфликт.
Вопрос. В чем причина конфликта? Определите конфликтную ситуацию.

Задача 4.

Руководитель принял на работу специалиста, который должен работать в подчинении у его заместителя. Прием на работу не был согласован с заместителем. Вскоре проявилась неспособность принятого работника выполнять свои обязанности. Заместитель служебной запиской докладывает об этом руководителю…
Вопрос. Как бы вы поступили на месте руководителя? Проиграйте возможные варианты.

Задача 5.

В ответ на критику со стороны подчиненного, прозвучавшую на служебном совещании, начальник начал придираться к нему по мелочам и усилил контроль за его служебной деятельностью.
Вопрос. В чем причина конфликта? Определите конфликтную ситуацию.

Задача 6.

Определите природу конфликта (тип А, Б, В) в следующей ситуации. Работник, достигший пенсионного возраста, жалуется начальнику, что мастер выживает его с работы. Мастер клянется, что ни малейшего повода для этого не дает. Работник же продолжает жаловаться.

адача 7.

Определите природу конфликта (тип А, Б, В) в следующей ситуации. Начальник сообщает подчиненному, что в следующем месяце отправляет его на курсы повышения квалификации. Подчиненный отказывается, ссылаясь на то, что до пенсии ему осталось полтора года.

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные тестовые задания.

Контрольные вопросы:

4. Перечислите возможные конфликты в бригаде.
5. Какие существуют методы предотвращения и разрешения конфликтов в бригаде (команде)?

Практическая работа № 11.

ТЕМА: Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Научиться планировать работу заготовочного предприятия и рассчитывать производственную программу при заданных параметрах; приобрести навыки самостоятельной работы с нормативными документами и оценить значимость теоретических знаний для специалиста общественного питания.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.1 - 6.3,
ЛР 13-17

НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: инструкционно-технологическая карта, тетрадь для практических работ, калькулятор.

ЛИТЕРАТУРА: Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп.. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – 348 с.

Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.
– 320 с.

Задание при допуске к работе

Выберите верное утверждение:

1. Важное место в оперативном планировании производства заготовочных предприятий занимает диспетчерская служба (да/нет).
2. Полученные заказы в диспетчерской службе обобщаются по всем видам продукции (да/нет).
3. Заявки принимаются за день до их выполнения (да/нет).
4. Полуфабрикаты и кулинарные изделия выпускаются в соответствии с ТУ, ГОСТами (да/нет).
5. Начальники мясных цехов составляют акт на разделку массы сырья (да/ нет).
6. В кондитерских цехах начальник цеха или бригадир составляет наряд-за- каз (да/нет).
7. Наряд-заказ — это документ определения потребности в сырье (да/нет).
8. На основе плана товарооборота на месяц составляется производственная программа на день (да/нет).

орядок выполнения работы:

Внимательно изучите задания, методические рекомендации по их выполнению, спишите условия заданий в рабочую тетрадь**.**

Задание 1.

Пользуясь Сборником рецептур, рассчитайте массу брутто овощей, которые необходимо переработать овощному цеху заготовочного предприятия, чтобы выполнить заказ, отраженный в таблице 1. Используйте формулу **Рп = Р х (100 - *С*) / 100**, где

Рп — масса (нетто) овощных полуфабрикатов, кг; Р — масса овощного сырья (брутто).

Расчет массы брутто Таблица 1

Наименование сырья	Масса сырья, брутто	Норма отходов, %	асса заказа нетто полуфабриката
Картофель		30	5000
Белокочанная капуста		20	2600

Лук репчатый		16	380
Морковь		20	400
Свекла		20	350

Задание 2.

Определите, сколько необходимо говядины (кг) и из какой части туши можно приготовить 300 порций азу, если масса одной порции — 119 г. Для расчета используйте формулу **G = Q x k / q,** где

G — количество мясных полуфабрикатов (штук, порций, кг); Q — масса мяса (брутто), из которого выпускаются полуфабрикаты, кг; k — коэффициент, учитывающий удельный вес соответствующих частей туши; отражен в таблице 29 Сборника рецептур (часть 1); q — масса порции полуфабрикатов (кг) по Сборнику рецептур.

Задание 3.

Пользуясь Сборником рецептур и таблицей 2 «Расчет выхода полуфабрикатов», составьте производственную программу для мясного цеха заготовочного предприятия при поставке 3 т говядины I категории, а также рассчитайте расход мяса для выполнения заказа доготовочных предприятий (см. колонку «Количество полуфабрикатов» в таблице 2).

Задание 4.

Заполните акт на разделку мяса, отраженный в таблице 2. Форма документа прилагается, реквизиты документа возьмите произвольно.

Таблица 2

Расчет выхода полуфабрикатов и определение расхода мяса для выполнения заказа

ование частей туши	Выход		Наименование полуфабрикатов	Масса одной порции (нетто), г	Количество полуфабрика-тов (штук, порций)	Фактический расход мяса на производство полуфабрикатов, кг
	%	Масса, кг				
Спинная часть (толстый край)			Антрекот	125	900	
Поясничная часть (тонкий край)			Бефстроганов	119		
Тазобедренная часть:						
Верхнийкусок			Ромштекс	110	709	
Внутренний			Зразы	125	960	

кусок			Поджарка	79	950	
Боковой кусок			Говядина духовая	125	2000	
Наружныйкусок			Азу	119	2991	
Лопаточнаячасть			Гуляш	79	3417	
Плечевая						
Заплечная						
Подлопаточная часть			Для варки	-	-	
Грудинка(мякоть)			Гуляш	79	2126	
Покромка						
Котлетноемясо	40,3					
Кости	22,2					
Сухожилия,хрящи	3,2					
Потери при разделке	0,5					
Потери при хранении	0,4					
Потери при нарезки	0,1					
Всего	100	3000				

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные тестовые задания.

Контрольные тестовые задания:

Выберите один правильный ответ из предлагаемых вариантов:

1. В чем заключается сущность оперативного планирования? а) составление плана работы предприятия на месяц;
б) организация продуктового снабжения;
в) организация обслуживания предприятия;
г) составление программы на день работы предприятия.
2. Укажите элементы оперативного планирования работы производства доготовочного предприятия: а) обобщение заявок на полуфабрикаты; б) оформление заказа-наряда;
в) составление акта на разделку сырья;
г) расчет потребности в продуктах для приготовления блюд.
3. Какой документ на заготовочном предприятии оформляет начальник мясного цеха для контроля за правильностью использования сырья?
а) наряд-заказ; б) требование; в) акт приемки сырья; г) акт разделки массы сырья.
4. Укажите первый этап оперативного планирования в столовой: а) план-меню; б) определение заданий поварам;
в) плановое меню; г) оформление требования-накладной.
5. На основе чего составляется производственная программа на день на предприятии общественного питания?
а) плана-меню; б) плана товарооборота;
в) количества потребителей, обслуживаемых в столовой; г) коэффициента потребления.

рактическая работа № 12.

ТЕМА: Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Составление производственной программы (плана-меню) доготовочного предприятия.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Научиться составлять производственную программу для предприятий общественного питания путем расчета количества блюд, распределения их по ассортиментам и заполнения плана-меню.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.1 - 6.3,
ЛР 13-17

НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: инструкционно-технологическая карта, тетрадь для практических работ, калькулятор.

ЛИТЕРАТУРА: Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп.. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – 348 с.

Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.
– 320 с.

Задание при допуске к работе

Выберите из правой колонки таблицы 1 выражение или определение, относящееся к термину в левой

колонке.

Термины и определения Таблица 1

1. Наряд-заказ	а) крупное торгово-производственное предприятие, в состав которого входят специализированные цехи и доготовочные предприятия
2. Доготовочное предприятие	б) цехи доработки полуфабрикатов и зелени, горячий, холодный и организующий потребление
3. Предприятие е полным циклом производства	в) перечень блюд, предназначенных для реализации или выработки
4. Заготовочное предприятие	г) централизованное производство продукции для снабжения предприятий общественного питания
5. Ассортимент блюд	д) предприятие, перерабатывающее сырье, выпускающее полуфабрикаты и готовую продукцию и
6. Комбинат питания	е) документ для расчета производственного задания при изготовлении продукции на заказ

Порядок выполнения работы:

Внимательно изучите задания, методические рекомендации по их выполнению, спишите условия заданий в рабочую тетрадь**.**

Задание 1.

Определите количество блюд, планируемых к выпуску предприятием, имея следующие данные:

1. Число потребителей, обслуживаемых предприятием за день, составляет 300 человек.
2. Коэффициент потребления блюд за день равен 2,5.

Для определения количества блюд используйте формулу ***n = N*** x ***m,*** где

n — количество блюд, реализуемых за день; *N* — число потребителей, обслу- живаемых предприятием за день; *m* — коэффициент потребления блюд за день.

Задание 2.

Необходимо произвести разбивку блюд по ассортименту в соответствии с коффициентом потребления (приложение Б1) отдельных видов и заполнить таблицу 2 по образцу.

Формула для определения блюд по ассортименту:

***M = m* хол.бл. + *m* первых бл. + *m* вторых бл. + *m* сладких бл.,**

где *M* — сумма коэффициентов:

n = m x N ; n *хол.бл.* = N x m *хол.бл.;* n *первых бл.* = N x m *первых бл.;*

n *вторых бл.* = N x m *вторых бл.;* n *сладких бл.* = N x m *сладких бл.*

Разбивка блюд по ассортименту Таблица 2

ание блюд по видам	Количество потребителей	Коэффициент потребления	личество блюд каждого вида
Холодные			
Первые			
Вторые			
Сладкие			
Итого			

Задание 3.

Рассчитайте количество горячих и холодных напитков, хлебобулочных и кондит

Количество напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий Таблица 3

вание напитков повидам	потребителей, чел.	Норма потребления	Количество	
			в литрах	в порциях
Горячие напитки		0,1 л		
Холодные напитки		0,05 л		
Кондитерские изделия		0,3 шт.		

Хлеб		250 г		

Задание 4.

Составьте план-меню, которое является производственной программой предприятия.

Соотношение ассортимента в каждой группе блюд определяется спросом потребителей.

Заполните таблицу 4 на основании спроса и предложения вашего предприятия по практике.

План – меню Таблица 4

№ рецепта	Выход блюда	Наименование блюда	Количество блюд

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные тестовые задания.

Контрольные тестовые задания:

Выберите один правильный ответ из предлагаемых вариантов:

1. Сколько необходимо получить со склада картофеля в марте, если для работы необходимо 30 кг очищенного картофеля?

а) 45 кг;

б) 40 кг;в) 60 кг; г) все ответы верны.

2. В каком документе отражается потребность в сырье на заготовочных предприятиях? а) акте раздела массы;

б) наряда-заказа;

в) Сборнике рецептур;

г) технологических картах.

3. Что можно планировать, учитывая большой ассортимент блюд в ресторане? а) заказные блюда;

б) полуфабрикаты; в) цикличное меню; г) товарооборот.

4. На основании чего в столовой составляется требование-накладная для получения продуктов из кладовой? а) заявки;

б) плана-меню;

в) Сборника рецептур;

г) расчета сырья продуктов.

5. Укажите основной нормативный документ, регламентирующий производство полуфабрикатов и кулинарных изделий:

а) технологическая инструкция;

б) технико-технологическая карта; в) стандарт отраслей;

г) Сборник рецептур.

Практическая работа № 13.

ТЕМА: Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Составление производственной программы для кафетерия. ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Научиться составлять производственную программу для предприятий общественного питания путем расчета количества блюд, распределения их по ассорти

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.1 - 6.3, ЛР 13-17

НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: инструкционно-технологическая карта, тетрадь для практических работ, калькулятор.

ЛИТЕРАТУРА: Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп.. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – 348 с.

Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.

– 320 с.

Порядок выполнения работы:

Внимательно изучите задания, методические рекомендации по их выполнению, спишите условия заданий в рабочую тетрадь**.**

Составьте производственную программу для кафетерия путем определения числа потребителей по оборачиваемости мест в зале, применяя приложения А, Б, В **Методические указания:**

1) Используйте для расчета числа потребителей за час работы предприятия формулу:
***Nч* = *P* x fч x *x* / 100,**
де $N_ч$ — число потребителей, обслуживаемых предприятием за 1 ч; *P* — вместимость зала (число мест); fч — оборачиваемость места в зале в течение часа; *x* — загрузка зала в данный час.

2) Общее число потребителей с учетом оборачиваемости мест в зале рассчитывается по формуле: ***N*д = P x f д ,**
где $N_д$ — число потребителей, обслуживаемых предприятием за день; *P* — вместимость зала (число мест); f д — оборачиваемость мест в зале в течение дня.

3) Определение количества блюд производится по формуле: ***n* = *N* x m,**
где *n* — количество блюд, реализуемых за день; *N* — число потребителей, обслуживаемых предприятием за день; *m* — коэффициент потребления блюд за день.

Задания для отчета
Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные тестовые задания.

Практическая работа № 14.

ТЕМА: Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Составление производственной программы (плана-меню) скомплектованных рационов для столовой при производственном предприятии.
ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Научиться определять рацион питания, пользуясь списком блюд, графиком загрузки зала, закрепить знания путем ответов на тесты.
ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.1 - 6.3, ЛР 13-17
НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: инструкционно-технологическая карта, тетрадь для практических работ, калькулятор.
ЛИТЕРАТУРА: Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп.. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – 348 с.
Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.
– 320 с.

Задание при допуске к работе

Выберите из правой колонки таблицы 1 выражение или определение, относящееся к термину в левой колонке.

Термины и определения — Таблица 1

1. Норматив развития сети	а) краткость использования мест за определенный промежуток времени
2. Оборачиваемость мест	б) набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания
3. Рацион питания	в) питание потребителей, организуемое с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленного режима питания
4. Рациональное питание	г) набор блюд и изделий для приема пищи, составленный с учетом требований рационального питания для приема пищи в обед, завтрак, полдник, ужин

5. Скомплектованный обед	д) показатель, выраженный отношением установленного числа мест сети предприятий общественного питания к расчетной численности потребителей

Порядок выполнения работы:

Внимательно изучите задания, методические рекомендации по их выполнению, спишите условия заданий в рабочую тетрадь**.**

Задание 1.

Разработайте производственную программу (план-меню) для столовой при заводе. Столовая имеет зал на 200 посадочных мест, в котором реализуются скомплектованные рационы двух вариантов, различных по составу блюд. Рабочие этого предприятия относятся к III группе интенсивности труда. Столовая работает на кулинарных полуфабрикатах.

Методические рекомендации для составления плана-меню:

1. Определите процент загрузки зала и число потребителей по графику загрузки зала на основе оборачиваемости места за час, используя таблицу 2.

График загрузки зала Таблица 2

Часы работы	Зал скомплектованных рационов на 200 мест		
	рачива-емость места за час	няя загрузка зала, %	Число потребителей, *N*
Завтрак: 6:30-7:30	4	50	
Обед: 11:00-12:20	4	100	
Ужин: 19:00-20:00	3	89	
Ужин (ночная смена): 03:00-04:00	4	50	

2. Определите количество блюд по формуле $n = N \times m$, где

n — количество блюд, реализуемых за день; *N* — число потребителей, обслуживаемых предприятием за день; *m* — коэффициент потребления блюд за день, который отражен в приложении Б 1.

3. Определите число потребителей и количество блюд, пользуясь физиологическими нормами продуктов питания для данного контингента потребителей, которые утверждены Институтом питания АМН СССР и отражены в таблице 3, и списком блюд, указанных в таблице 4.

4. Составьте план-меню на обед, состоящее из двух комплексов, различных по составу блюд и стоимости рациона. При составлении комплексного рациона учитывают:

- пищевую и энергетическую ценность — комплекса и каждого блюда в отде- льности;
- химический состав и энергетическую ценность, соответствующую физиоло- гическим потребностям организма для каждого приема пищи в отдельности, с учетом энергозатрат, обусловленных профессией.

Таблица 3

Рекомендуемый химический состав и энергетическая ценность блюд по рационам питания для работников III группы интенсивности труда

	Энергетическая ценность			Содержание, г		
	Распределение суточного рациона, %	кДж	ккал	Белков	Жиров	Углеводов
Завтрак	25	3344-2821	800-675	24-20	29-25	110-93
Обед	35	4639-3950	1120-945	34-29	41-34	154-130
Полдник	15	2006-1692	480-405	14-12	18-15	66-55
Ужин	25	3344-2821	800-675	24-20	29-25	110-93
Итого	100	13 333-11284	3200-2700	96-81	117-99	440-371

5. ля распределения блюд по ассортименту условно принимают, что количество блюд, реализуемых по первому варианту комплекса, составляет 60% от общего количества блюд (*n*), а по второму — 40%:

n1 комплекса = *(n* x 60 / 100),

n2 комплекса = (*n* x 40 / 100).

6. Определив количество блюд для двух вариантов, необходимо определить количество блюд каждого вида: для этого количество блюд, полученное для первого и второго вариантов, нужно разделить на 4 согласно нормативу.

7. Заполнить план-меню по предложенному образцу (таблица 5).

Перечень блюд для включения в рацион питания Таблица 4

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюд	Содержание, г			Энергетическая ценность	
			белков	жиров	углево-дов	ккал	кДж
1	2	3	4	5	6	7	8
51	Салат мясной	150	8,9	27,2	12,2	380	510
90	Сельдь рубленая с орехами	100/50/15	8,9	14,3	7,6	194	790
403	Плов с говядиной	50/200	21,5	10,5	53,4	399	680
401	Гуляш из говядины	50/150/50	24,2	11,3	5,7	222	148
151	Суп-лапша домашний	500/250	9,0	12	28	1112	266
			4,5	6,0	14	556	133
129	Рассольник «Ленинградский»	500	5	8,9	35,2	246	467
		250	2,5	4,5	17,6	123	235
444	Курица тушеная в соусе	300	7,35	7,2	11	122	510
648	Напиток яблочный	200	0,8	—	30,3	119	497
	Хлеб пшеничный и ржаной	60/40	9,0	2,4	58,4	280	1170
438	Голубцы с мясом и рисом (соус сметанный)	216/100	20,6	28,4	26,7	1851	443
23	Салат «Весна»	100	1,6	5,0	2,1	60	251
585	Компот из свежих плодов	200	0,2		35,8	136	476
87	Жареная рыба под маринадом	105	15,8	10,8	7,8	175	189
470	Картофель отварной	150	5,8	13,3	36,5	291	90
387	Печень по-строга-новски (говяжья)	50	21,2	24,7	3,9	323	780
630	Чай со сливками	150/50/15	0,8	8,8	15,8	142	450
159	Солянка рыбная	500/250	21,1	12,8	6,8	226	89
138	Суп картофельный с горохом	500	17	11	25	334	1396
		250					
120	Щи из свежей капусты с картофелем	500	4	8,5	13,8	145	489
		250	2	4,3	7,0		
629	Чай с лимоном	200/15/7	0,1	—	15,2	59	247

617	Яблоки печеные	75	26	—	—	105	439
376	Поджарка из свинины с макаронами	50/100	14	35	29,1	536	2240
119	Щи из свежей капусты	250/500	2/4	4,3/8,5	6,9/13,8	73/145	490

План-меню обеда в производственной столовой Таблица 5

Выход, г	№ рецептуры	Наименование блюд	тво блюд за день
		Первый вариант комплекса	
		Итого	
		Второй вариант комплекса	
		Итого	

Директор (подпись) Заведующий производством (подпись)

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные тестовые задания.

Контрольные тестовые задания:

Выберите правильный ответ из предлагаемых вариантов.

1. Покажите последовательность оперативного планирования производства на заготовочных предприятиях:

а) составление дневных производственных планов по цехам; б) прием заявок на полуфабрикаты;

в) передача цехам дневного производственного задания;

г) обобщение заявок на полуфабрикаты от доготовочных предприятий.

2. На основе чего составляется производственная программа на день на предприятии общественного питания с полным циклом производства?

а) плана товарооборота; б) планового меню;

в) меню;

г) наряда-заказа.

3. Вопросами планирования производственной программы занимаются: а) повара, работники бухгалтерии;

б) кассиры, заведующий производством; в) старший кассир, бригадиры;

г) заведующий производством, работники бухгалтерии.

4. На каждой стадии оперативного планирования необходимо создавать: а) диспетчерские службы;

б) рациональную организацию труда; в) организационные условия;

) меню, заказы

5. На какую продукцию определяют план выпуска в ресторане? а) порционные блюда;

б) полуфабрикаты; в) первые блюда; г) заказные блюда.

6. В чем сущность оперативного планирования?

а) планирование работы на месяц;

б) составление производственной программы на день; в) организация продуктов снабжения;

г) организация обслуживания предприятий.

7.Расположите супы в нужном порядке:

а) пюреобразные; б) прозрачные;

в) заправочные; г)холодные;

д) молочные; е) сладкие.

8.Укажите нормативные документы, применяемые на предприятиях общественного питания:

а) стандарты, технические условия, счет-фактура; б) технические условия, счет-фактура;

в) ГОСТ, ТУ, Сборник рецептур; г) ГОСТ, акт приемки продукции.

9.В каком документе указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готового блюда?

а) меню;

б) Сборник рецептур;

в) калькуляционная карточка; г) требование-накладная.

10.На какое сырье рассчитаны нормы вложения продуктов массой брутто? а) стандартное;

б) нестандартное;

в) определенной кондиции; г) свинина I категории.

Практическая работа № 15.

ТЕМА: Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Расчет сырья по массе брутто и нетто по плану-меню для общедоступной столовой.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Закрепить теоретические знания, научиться работать с нормативными документами, получать сырье из кладовой и оформлять документы, используя элементы деловой игры для проверки усвоения навыков работы с нормативными документами.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.1 - 6.3, ЛР 13-17

НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: инструкционно-технологическая карта, тетрадь для практических работ, калькулятор.

ЛИТЕРАТУРА: Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп.. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – 348 с.

Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.

– 320 с.

Порядок выполнения работы:

Внимательно изучите задания, методические рекомендации по их выполнению, спишите условия заданий в рабочую тетрадь**.**

Задание 1.

Рассчитайте необходимое количество сырья для работы предприятия надень, используя Справочник рецептур блюд и план-меню практического занятия № 12 «Составление плана-меню доготовочного предприятия». Данные оформите в таблицу 1 по предложенному образцу. Составьте калькуляционную карту. Ведем расчеты первого рецепта коллективно.

Калькуляция блюд Таблица 1.

Номер рецептуры								
Наименование блюд								
	брутто		нетто		брутто		нетто	
Количество порций	1 порция		1 порция		1 порция		1 порция	
Наименование про- дуктов								

Задание 2.

Пользуясь Сборником рецептур, произведите расчет количества полуфабрикатов, необходимых для приготовления комплекса обеда в столовой при промышленном предприятии. Используйте данные, полученные на практическом занятии № 12.

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные тестовые задания.

Практическая работа № 16.

ТЕМА: Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Определение численности работников производства с учетом производственной программы.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Научиться рассчитывать численность работников производства согласно производственной программе предприятия и проверить усвоение домашнего задания, отвечая на вопросы.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.1 - 6.3, ЛР 13-17

НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: инструкционно-технологическая карта, тетрадь для практических работ, калькулятор.

ЛИТЕРАТУРА: Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп.. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – 348 с.

Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.
– 320 с.

Вопросы при допуске к работе

1. Назовите, какие задачи решает техническое нормирование.
2. Охарактеризуйте методы нормирования труда и приведите примеры.
3. Дайте характеристику методам изучения затрат рабочего времени.
4. Что такое коэффициент трудоемкости и в чем он выражается?
5. Чему способствуют нормы выработки в условных блюдах?
6. Напишите формулу расчета технически обоснованных норм выработки.
7. Укажите основные методы определения необходимого количества работников для производства предприятия.
8. Какие факторы влияют на численность работников предприятий?
9. На какие группы делятся работники в зависимости от выполняемых функций?
10. Как определяется численность административно-управленческого аппарата?

Порядок выполнения работы:

Внимательно изучите задания, методические рекомендации по их выполнению, спишите условия заданий в рабочую тетрадь**.**

Задание 1.

Выберите из правой колонки таблицы 1 выражение или определение, относящееся к термину в левой колонке.

Термины и определения Таблица 1

1. Основное время	а) изучение затрат оперативного времени в технологическом процессе
2. Фотография рабочего процесса	б) время, затраченное на выполнение заданной работы
3. Время перерывов	в) время, затраченное на действия, необходимые для выпол- нения основной работы
4. Оперативное время	г) количество работников для обслуживания рабочих мест
5. Вспомогательное время	д) время, в течение которого технологический процесс пре- кращается
6. Норма численности	е) время, затраченное на изменение предмета
7. Норма времени	ж) количество продукции, изготовленное в единицу времени
8. Норма труда	з) число работников или подразделений, деятельностью ко- торых управляет один руководитель
9. Норма выработки	и) величина затрат труда, необходимых для выполнения конкретной работы
10. Норма управляемости	к) время, затраченное на одну операцию

Задание 2.

На основании данных, полученных на практическом занятии № 12, определите численность работников производства для холодного цеха, если предприятие работает 7 дней в неделю без выходных. Расчет численности работников оформите по указанному в таблице 2 образцу.

Расчет численности работников Таблица 2

Блюдо	ло блюд в день	Норма времени на приготовление одного блюда, с	я, необходимое для выпуска блюд, с
уп-лапша домашний	120	150	150 х 120 = 18 000

Методические указания для выполнения задания

Расчет рабочей силы на доготовочных предприятиях производится на основании плана-меню и норм времени для приготовления блюд (см. в Приложении Д).

Расчет блюд ведется по формуле: ***N1 = (n x t) / 3600 x T x k,***

где*N1* — количество работников цеха; *n* — количество изделий (или блюд), из- готовляемых за

день, шт., кг; *t* — норма времени на изготовление единицы изделия, с; *T* — продолжительность рабочего дня каждого работающего, ч; *k* — значение коэффициента трудоемкости.

Общая численность производственных работников с учетом выходных и праздничных дней, отпусков и дней по болезни определяется по формуле:

N2 = N1 xk1,

где *Nl* — количество работников цеха; *k1* — коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни; значение коэффициента зависит от режима работы предприятия и режима рабочего времени работника. Значения коэффициента отражены в таблице 3.

Значение коэффициента Таблица 3

Режим работы предприятия	**емени производственного работника**	**k**
7 дней в неделю	5 дней в неделю с двумя выходными	1,59
7 дней в неделю	6 дней в неделю с одним выходным	1,32
6 дней в неделю	6 дней в неделю с одним выходным	1,13

Задание 3.

Рассчитайте численность мойщиков посуды и количество тары из-под полу- фабрикатов по двум вариантам, если предприятие работает круглосуточно, мойщики и операторы машины работают 8,2 ч в день, за день моется 1500 единиц тары:

а) посуду моют в моечных ваннах, используя посудомоечную машину непрерывного действия;

б) посуду моют вручную.

Методические рекомендации

Расчет численности мойщиков кухонной посуды и количества полуфабрикатной тары производится при наличии посудомоечной машины непрерывного действия, которая обслуживается двумя операторами, или периодического, обслуживаемой одним оператором. Если в столовой посуду моют вручную в моечных ваннах, то численность мойщиков рассчитывается по формуле: ***N1 = n / H x k ,***где *n* — число единиц тары за день, подлежащих мытью; *k* — значение коэффициента, учитывающего выходные и праздничные дни (1,32); *H* — норма выработки на одного оператора за день, составляет 1000 блюд при 7-часовом рабочем дне и 1170 блюд при 8,2- часовом рабочем дне; норма выработки одного мойщика за день — 300 единиц при продолжительности работы 8,2 ч.

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные тестовые задания.

Контрольные тестовые задания:

Выберите правильные ответы

1. Разделение труда между работниками производства и торгового зала называется: а) технологическим; б) функциональным; в) квалификационным; г) пооперационным.
2. Какой график выхода на работу предусматривает одновременные приход и уход с работы всех работников производства:
а) ступенчатый; б) линейный;
в) бригадный;
г) комбинированный.
3. Сколько рабочих часов работник производства должен отработать за месяц, если в данном месяце 26 рабочих дней, из них 4 субботы:
а)180 ч; б)174 ч; в)168 ч; г)178 ч.
4. Укажите методы изучения затрат рабочего времени:
а) нормирование;
б) фотография рабочего времени, хронометраж; в) технический;
г) опытно-статистический.
5. Назовите методы нормирования труда:
а) технический, опытно-статистический; б) экономический;
в) бухгалтерский; г) суммарный.
6. Какие факторы влияют на работоспособность повара:
а) величина нагрузки и ее продолжительность; б) квалификация;
в) организация и условия труда; г) все ответы верны.
7. С какой целью устанавливаются графики выхода на работу:
а) снижение производственного травматизма; б) повышение производительности труда;
в) установление распорядка работы на предприятии; г) устойчивая работоспособность.
8. Что предусматривает решение психофизиологических задач:

а) снижение утомляемости; б) нормирование труда;
в) использование техники; г) все ответы верны.

9. Какие факторы влияют на решение экономических задач предприятия ОП: а) механизация технологического процесса;
б) сокращение потерь рабочего времени; в) полнота загрузки работников;
г) все ответы верны.

10. От чего зависит технологическое разделение труда:
а) мощность предприятия; б)организационно-технические условия;
в) степень дифференциации технологических процессов; г) все ответы верны.

Практическая работа № 17.

ТЕМА: Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Составление графиков выхода на работу для работников производства различных предприятий.
ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Научиться составлять графики выхода на работу, выработать навыки самостоятельного принятия решений и систематизировать теоретические знания при решении ситуаций и ответах на вопросы.
ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.1 - 6.3,
ЛР 13-17
НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: инструкционно-технологическая карта, тетрадь для практических работ, калькулятор.
ЛИТЕРАТУРА: Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп.. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – 348 с.

Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.
– 320 с.
ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Вопросы при допуске к работе

1. Перечислите требования к повару столовой.
2. Кто осуществляет контроль за технологическими режимами приготовления блюд и рецептурами блюд в предприятиях?
3. Какие критерии оценки учитываются при установлении требований к про- изводственному персоналу?
4. Охарактеризуйте требования к заведующему производства общественного питания.
5. Необходимо ли кондитеру знать товароведную характеристику сырья?
6. Что должен знать кулинар мучных изделий?
7. Какие требования предъявляются к изготовлению пищевых полуфабрикатов?
8. Назовите требования, предъявляемые к обвальщику мяса.
9. Перечислите требования к кухонному рабочему.

Порядок выполнения работы:

Внимательно изучите задания, методические рекомендации по их выполнению, спишите условия заданий в рабочую тетрадь**.**

Задание 1.

Составьте комбинированный график выхода на работу поваров холодного цеха общедоступной столовой на следующий месяц текущего года, если количество календарных дней в месяце — 31, рабочих дней — 27 при 6-дневной неделе, воскресений 4, суббот 4. В субботу рабочий день 6 часов, остальные дни — по 7 часов; количество поваров — 4: V разряда — 1, IV разряда — 3.

Порядок выполнения работы:

Внимательно изучите задания, методические рекомендации по их выполнению, спишите условия заданий в рабочую тетрадь**.**

Задание 1.

Составьте комбинированный график выхода на работу поваров холодного цеха общедоступной столовой на следующий месяц текущего года, если количество календарных дней в месяце — 31, рабочих дней — 27 при 6-дневной неделе, воскресений 4, суббот 4. В субботу рабочий день 6 часов, остальные дни — по 7 часов; количество поваров — 4: V разряда — 1, IV разряда — 3.

Задание 2.

Столовая при промышленном предприятии работает 7 дней в неделю, количество поваров — 6:

- 2 повара V разряда;

- 3 повара IV разряда;
- 1 повар III разряда.

Составьте график суммированного учета рабочего времени для поваров, так как нагрузка в отдельные дни неравномерная, но продолжительность рабочего дня — не более 11 ч 30 мин с предоставлением дня отдыха при обязательной отработке за месяц установленной нормы рабочего времени.

Задание 3.

Составьте график выхода на работу для рабочих мясного цеха заготовочного предприятия, имея следующие данные:

- предприятие работает с 6:00 до 22:00, перерыв на обед 1 ч, выходной — воскресенье;
- в штате предприятия работает 4 обвальщика, 4 жиловщика, 6 изготовителей полуфабрикатов.

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные тестовые задания.

Контрольные тестовые задания:

Выберите из правой колонки таблицы 1 выражение или определение, относящееся к термину в левой колонке.

Термины и определения Таблица 1

1. Трудовая дисциплина	а) соблюдение режима технологических процессов, обеспечивающее выпуск безопасной для здоровья
2. Технологическая дисциплина	б) работники, занятые производством собственной продукции
3. Производственная дисциплина	в) свойство организма человека выдерживать нагрузки в течение рабочего дня
4. Производственный персонал	г) соблюдение работниками техники безопасности и требований по охране труда
5. Работоспособность	д) строгое соблюдение правил внутреннего распорядка, установленных обязанностей

Практическая работа № 18.

ТЕМА: Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения.

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Расчет производственной мощности. Расчет товарооборота. Расчет производительности труда.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Изучить товарооборот предприятий общественного питания; способствовать развитию информационных, коммуникативных, образовательных, рефлексивных компетенций у участников образовательного процесса.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.1 - 6.3, ЛР13-17

НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: инструкционно-технологическая карта, тетрадь для практических работ, калькулятор.

ЛИТЕРАТУРА: Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

Вопросы при допуске к работе Методические рекомендации

Производственная мощность – это максимально возможный выпуск продукции, предусмотренный на соответствующий период (декаду, месяц, квартал, год) в заданной номенклатуре и ассортименте с учетом оптимального использования наличного оборудования и производственных площадей, прогрессивной технологии, передовой организации производства и труда.

Розничная продажа населению или другим покупателям кулинарной продукции, прочих товаров, а также оптовый отпуск продукции, предназначенной для обработки или перепродажи, в совокупности составляют валовой товарооборот, который характеризует весь объем реализованной продукции общественного питания.

Реализация продукции собственного производства потребителям в стоимостном выражении представляет собой товарооборот по продукции собственного производства.

Например,

Рассчитайте план товарооборота столовой по продукции собственного производства и покупным товарам.

Столовая имеет торговый зал на 60 мест. Средний коэффициент занятости зала 0,75. Оборачиваемость одного места 6 раз в рабочий день. Время обслуживания 1 гостя – 20 мин. Среднее количество блюд на одного питающегося 2,5. Средняя цена одного блюда 2 рубля 60 копеек. Оборот по прочей продукции собственного производства составляет 30%от оборота по обеденной продукции. Удельный вес покупных товаров в общем обороте столовой 32%. Столовая работает 300 дней в году.

Решение. 1) Находим время работы зала по формуле В = 60*20*6 = 720 мин.

2) Находим пропускную способность ПС = 720/20*60 = 2160 чел.

3) Находим реализацию по обеденной продукции Робед = 2160*0,75*2,5*2,6*300 = 3159 т.р.

3) Находим реализацию по прочей продукции Рпроч = 3159*30/100 = 947,7 т.р. Рсобст = 3159+947,7 = 4106,7 т.р.

Находим реализацию по покупным товарам Рпокуп = 4106,7*32/68 = 1932,5 т.р.

Порядок выполнения работы:

Внимательно изучите задания, методические рекомендации по их выполнению, спишите условия заданий в рабочую тетрадь**.**

Задание 1.

Определите плановый выпуск обеденной продукции по числу потребителей, план оборота столовой, если известно, что в текущем году питалось в среднем в день 1200 человек. Количество блюд, приходившихся на 1 потребителя, составляло 2,5. В связи с расширением торгового зала планируется увеличить контингент потребителей на 15%. Из общего выпуска блюд запланируйте: первых 30%, вторых 40%, сладких 18%, холодных 12%. Количество рабочих дней 307. Среднее количество блюд на одного потребителя не изменится. Средняя цена одного блюда 19 рублей 30 копеек. Оборот прочей продукции собственного производства составляет 24% от оборота обеденной продукции. Удельный вес покупных товаров в общем обороте столовой 40%.

Задание 2.

Определить ожидаемый валовой товарооборот ресторана за отчетный год на основе следующих данных:

1. Оборот по продукции собственного производства за 9 месяцев составил 3596,7 тыс. руб., его удельный вес в валовом обороте за 9 месяцев составил 61,7%.
2. Годовой план валового товарооборота 5538,5 тыс. руб. Удельный вес 4 квартала составляет 27,2% в годовом объеме товарооборота.
3. В 4 квартале ожидается перевыполнение плана валового товарооборота на 1,2%.

Задание 3.

Определить суточную производственную мощность и годовую производственную программу столовой по выпуску первых блюд на основе следующих данных.

Емкость котлов - 90 л. Коэффициент заполнения котлов - 0,9. Средний объем одного блюда - 0,4 л. Средняя продолжительность варки пёрвых блюд - 2 часа. Время подготовительно - заключительных работ в среднем на одну варку - 20 мин. Организационно - технологические простои оборудования в смену - 60 мин. Продолжительность работы кухни в сутки - 8 часов. Столовая работает 300 дней в году.

Задание 4.

Определить товарооборот в обеденном зале столовой на основе: Площадь обеденного зала 220 кв. м. Площадь одного обеденного места 2 кв. м. Время обслуживания 1 посетителя 30 минут. Время работы столовой 6 часов.

Количество посетителей 480 человек. Количество блюд на 1 посетителя 2,5.

Цена 1 блюда 20 рублей 50 копеек.

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные тестовые задания

Контрольные тестовые задания:

1. Из каких основных частей состоит товарооборот предприятий питания? а) реализации продукции собственного производства;

б) продажи покупных товаров; в) продажи прочей продукции.

2. Что представляет собой реализация продукции собственного производства потребителям в стоимостном выражении?

а) товарооборот по продукции собственного производства; б) товарооборот по покупным товарам;

в) товарооборот по прочей продукции.

3. Что относится к покупным товарам?

а) готовая продукции, не требующая кулинарной обработки;

б) товары поступающие в готовом виде от других предприятий;
в) товары, заменяющие некоторые виды продукции собственного производства. 4.Что называется валовым оборотом общественного питания?
а) сумма оборота от реализации продукции собственного производства (розничного и оптового);
б) сумма оборота от реализации продукции собственного производства и оборота от реализации покупных товаров;
в) сумма оборота от реализации продукции собственного производства (розничного и оптового) и оборота от реализации покупных товаров.

5. Чем является план товарооборота и выпуска продукции?
а) основным экономическим показателем работы предприятия общественного питания; б) основным плановым показателем работы предприятия общественного питания;
в) основным рентабельным показателем работы предприятия общественного питания.

Практическая работа № 19.

ТЕМА: Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения.
НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Оформление документов: ведомости учета движения посуды и приборов; акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников; дневного заборного листа.
ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Освоить методику оформления документов и порядок их заполнения. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.1 - 6.3,
ЛР 13-17
НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: инструкционно-технологическая карта, тетрадь для практических работ, калькулятор.
ЛИТЕРАТУРА: Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп.. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – 348 с. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

Вопросы при допуске к работе

1. Какова нормативно-правовая и методическая база, регламентирующая работу с документами на предприятиях общественного питания?
2. Перечислите основные формы первичной учетной документации в общественном питании.

Порядок выполнения работы:

Внимательно изучите задания, методические рекомендации по их выполнению, спишите условия заданий в рабочую тетрадь**.**

Задание 1.

На основании приведенных ниже данных и методических рекомендаций составить:

1. Дневной заборный лист № 80 от _____20__г. в двух экземплярах
2. Расчет стоимости реализованных готовых изделий.
3. Акт о реализации и отпуске готовых изделий за _____20____г.
4. Отчет о движении сырья и готовых изделий кухни за _____20_____г.
5. Журнал-ордер по счету 20 «Основное производство».

Данные для выполнения задания:

1. Требование - накладная № 27 за _____20____г.
2. Перечень блюд отпущенных из производства _____20__г. (табл. 1, 2,3).

Таблица 1.

Перечень блюд, отпущенных в буфет

№ по Сборнику рецептур блюд	Наименование блюд	Количество порций, шт.

Таблица 2.

Перечень блюд, реализованных работникам предприятия ООО «Студент и Ко»

№ по Сборнику рецептур блюд	Наименование блюд	Количество порций, шт.
№62	Салат Весна	

№192	Щи суточные	
№571	Эскалоп с помидором	

Таблица 3.
Перечень блюд, реализованных за наличный расчет

№ по Сборнику рецептур блюд	Наименование блюд	Количество порций, шт.
№62	Салат Весна	
№192	Щи суточные	
№571	Эскалоп с помидором	
№ 733	Гарнир	
№ 944	Чай	
-	Шампанское	
	Шоколад	
	Яблоки	
	Конфеты	

3.Реализовано за наличный расчет с _____по _____20_____г.

Методические рекомендации

1. При составлении дневного заборного листа стоимость блюд следует взять из калькуляционных карточек (см. практические занятия №№ 4, 5) , наименование и количество отпущенных готовых изделий в буфет – из таблицы 1 данного практического занятия. Отпуск указывать с разбивкой по часам.

2. При определении суммы реализованных блюд работникам предприятия учесть скидку в размере 50%.

3. При составлении расчета стоимости реализованных изделий за наличный расчет необходимо стоимость одного блюда, указанного в калькуляционной карточке, умножить на количество реализованных блюд, указанных в таблице 3 данного практического занятия.

4. При составлении акта о реализации и отпуске готовых изделий следует учесть все данные по отпуску блюд из производства в буфет, работникам предприятия, а также реализованным за наличный расчет (см. таблицы 1, 2, 3).

5. При составлении отчета о движении сырья за _____ _____ 20__г. следует учесть, что с 1 по _____ _____ 20___г. операций по производству нет. Остаток сырья по счету 20 «Основное производство» из баланса на 1 _____ _____ 20__г. будет соответствовать остатку на _____ 20__г. В «приход» следует включить требование - накладную № 27, в «расход» - данные акта о реализации и отпуске готовых изделий за _____ _____ 20__г. и сумму выручки за _____ 20__г., равную _____рублей.

6. Выполняя бухгалтерскую обработку отчета о движении сырья и готовых изделий кухни, следует учесть, что отпуск готовых изделий в буфет не считается реализацией, так как отсутствует продажи за наличный расчет.

Отпуск блюд работникам предприятия включается в общую сумму реализованной продукции за наличный расчет.

Методические рекомендации

7. При составлении дневного заборного листа стоимость блюд следует взять из калькуляционных карточек (см. практические занятия №№ 4, 5) , наименование и количество отпущенных готовых изделий в буфет – из таблицы 1 данного практического занятия. Отпуск указывать с разбивкой по часам.

8. При определении суммы реализованных блюд работникам предприятия учесть скидку в размере 50%.

9. При составлении расчета стоимости реализованных изделий за наличный расчет необходимо стоимость одного блюда, указанного в калькуляционной карточке, умножить на количество реализованных блюд, указанных в таблице 3 данного практического занятия.

10. При составлении акта о реализации и отпуске готовых изделий следует учесть все данные по отпуску блюд из производства в буфет, работникам предприятия, а также реализованным за наличный расчет (см. таблицы 1, 2, 3).

11. При составлении отчета о движении сырья за _____ _____ 20__г. следует учесть, что с 1 по _____ _____ 20___г. операций по производству нет. Остаток сырья по счету 20

«Основное производство» из баланса на 1 _____ _____ 20__г. будет соответствовать остатку на _____ 20__г. В «приход» следует включить требование - накладную № 27, в «расход» - данные акта о реализации и отпуске готовых изделий за _____ _____ 20__г. и сумму выручки за _____ 20__г., равную _____рублей.

12. Выполняя бухгалтерскую обработку отчета о движении сырья и готовых изделий кухни, следует учесть, что отпуск готовых изделий в буфет не считается реализацией, так как отсутствует продажи за наличный расчет.

Отпуск блюд работникам предприятия включается в общую сумму реализованной продукции за наличный расчет.

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные тестовые задания.

Контрольные вопросы:

1. Каков порядок заполнения ведомости учета движения посуды и приборов?
2. Каков порядок заполнения акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет?
3. Каков порядок заполнения акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников?
4. Каков порядок заполнения дневного заборного листа?

Практическая работа № 20.

ТЕМА: Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения.

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Деловая игра «Я – бухгалтер – кладовщик – заведующий производством» (составление калькуляционной карточки, требования в кладовую, накладной на отпуск товара).

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Освоить методику оформления документов и порядок их заполнения. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.1 - 6.3,

ЛР 13-17

НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: инструкционно-технологическая карта, тетрадь для практических работ, калькулятор.

ЛИТЕРАТУРА: Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп.. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – 348 с.

Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

– 320 с.

Порядок выполнения работы:

Деловая игра «Я — бухгалтер / кладовщик / заведующий производством».

Инструктаж по проведению элемента игры: Группа разбивается на 4 подгруппы и назначаются:

- ✓ «работники бухгалтерии (калькуляторы)»;
- ✓ «заведующие производством предприятия»;
- ✓ «кладовщики предприятия»;
- ✓ «эксперты».

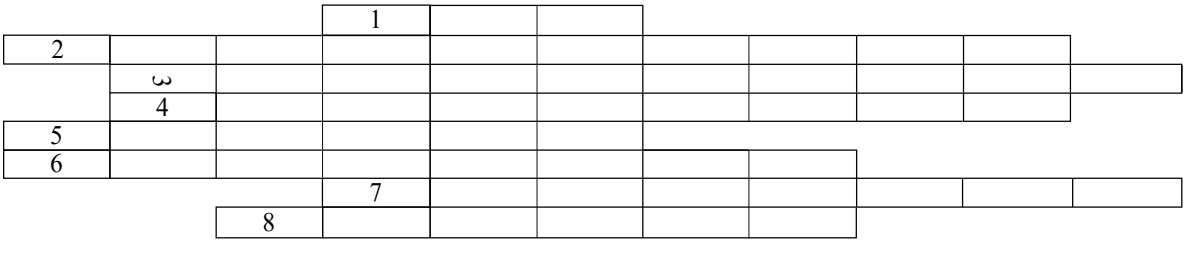
1 этап

«Работнику бухгалтерии» выдается задание, где указываются номер рецептуры блюд и количество блюд. Необходимо сделать расчет сырья для выполнения данного плана-меню, все расчеты занести в калькуляционную карту и передать «заведующему производством».

Для рационального использования учебного времени в это время «заведующие производством» отвечают на вопросы криптограммы 1.

Криптограмма 1 (группа «заведующих производством»)

Отгадав слова по горизонтали, вы прочтете по вертикали зашифрованное слово.



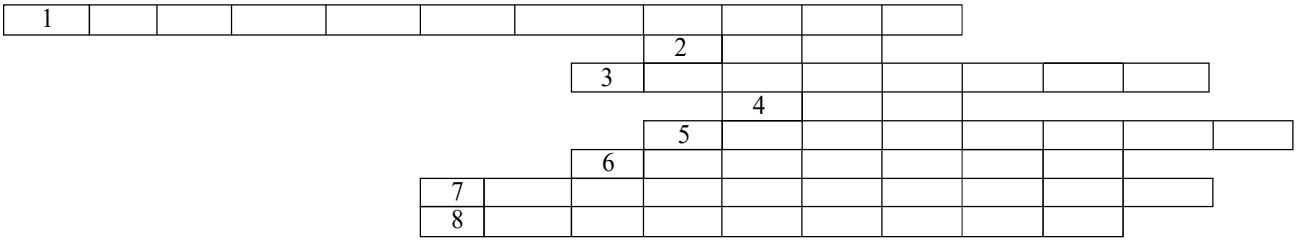
Вопросы:

1. Предприятие общественного питания, реализующее алкогольные, безалкогольные напитки, закуски, кондитерские изделия, покупные товары.
2. Предприятие общественного питания, предназначенное для приготовления и реализации популярных блюд восточной кухни.
3. Предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей.
4. Предприятие общественного питания, которое организуется при крупных продовольственных и универсальных магазинах.
5. Новая сеть предприятий общественного питания быстрого обслуживания, где специализируются на русской кухне.
6. Предприятие быстрого обслуживания, реализующее один вид продукции.
7. Операция технологического процесса на складе.
8. Специализированное предприятие общественного питания, предназначенное для приготовления и реализации в широком ассортименте чая и мучных кондитерских изделий.

«Кладовщики» с целью закрепления теоретических знаний по курсу «Организация производства» отвечают на вопросы криптограммы 2.

Криптограмма 2

Отгадав слова по горизонтали, вы прочтете по вертикали зашифрованное слово, отмеченное значком.



Вопросы:

1. Крупное подразделение на предприятиях общественного питания, куда входит несколько однородных и взаимосвязанных цехов.
2. Обособленная часть предприятия, где осуществляется законченный процесс производства.
3. Операция на линии производства мясных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
4. Инвентарь для нарезки сырых и вареных овощей
5. Название операций на второй технологической линии процесса обработки полупотрошеной птицы.
6. Операция на линии производства мясных крупнокусковых полуфабрикатов.
7. Операция технологического процесса обработки полупотрошеной птицы.
8. Инструмент для вскрытия тары.

Выполненное задание студенты сдают на проверку экспертам.

2 этап

«Заведующие производством», получив калькуляционные карты, оформляют необходимые документы для получения продуктов. «Кладовщики» заполняют документ для отпуска продукции на производство и сдают «экспертам».«Бухгалтеры» отвечают на вопросы криптограммы 3.

Криптограмма 3

Отгадав слова по горизонтали, вы прочтете по вертикали зашифрованное слово, отмеченное значком.



Вопросы:

1. Название операции технологического процесса производства кондитерских изделий.
2. Название выездного ресторанного обслуживания.
3. Предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей.
4. Производственные подразделения, которые создаются в крупных цехах.
5. Система, которая связывает, организует, контролирует, координирует и оптимизирует все элементы процессов продвижения товаров от производителей к потребителям.
6. Документ, определяющий права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции.
7. Название продукции, выпускаемой заготовочным предприятием из мяса, рыбы, картофеля, птицы и овощей.
8. Какая операция технологического процесса применяется для сохранения пищевой ценности рыбы?

3этап

Подведение итогов и объявление оценок.

Практическая работа № 21.

ТЕМА: Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями.
НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Составление производственной программы кондитерского и кулинарного цехов.
ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Закрепить теоретические знания, отвечая на вопросы и работая с нормативными документами при составлении производственной программы для кондитерского цеха.
ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.1 - 6.3,
ЛР 13-17
НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: инструкционно-технологическая карта, тетрадь для практических работ, калькулятор.
ЛИТЕРАТУРА: Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп.. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – 348 с.
Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
– 320 с.

Задание при допуске к работе

Выберите из правой колонки таблицы 1 выражение или определение, относящееся к термину в левой колонке.

Термины и определения Таблица 1

1. Меню	а) краткость использования мест за определенный промежуток времени
2. Комплексный обед	б) предприятие, вырабатывающее и реализующее однородную по ассортименту продукцию с учетом специфики обслуживания потребителей
3. Оборачиваемость мест	в) набор блюд на определенную стоимость при обеспечении физиологических потребностей организма человека
4. Специализированное пред-приятие	г) результат деятельности предприятий и предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга
5. Услуга общественного пи- тания	д) перечень блюд, имеющихся в продаже

Порядок выполнения работы:

Внимательно изучите задания, методические рекомендации по их выполнению, спишите условия заданий в рабочую тетрадь**.**

Задание 1.

На основе заявок, полученных диспетчерской службой кондитерского цеха:

1) составьте наряд-заказ для кондитеров;
2) определите потребности в сырье для выполнения задания, пользуясь Сборником рецептур, часть 3: «Торты, пирожные, кексы, рулеты, пряники, коврижки»;
3) заполните требование-накладную на получение сырья со склада для выполнения

заказа.

Образец наряда-заказа прилагается и выдается преподавателем.

Заявки:

от ресторана «Русь» на следующую продукцию:

1) торт «Солнечная долина»: рецепт № 9, в количестве 10 шт., масса 1 кг;
2) торт «Фруктово-ягодный»: рецепт № 8, в количестве 10 шт., масса 0,8 кг;
3) торт «Березка»: рецепт № 5, в количестве 8 шт., масса 2 кг;
4) торт «Березка»: рецепт № 5, в количестве 12 шт., масса 1 кг.

от супермаркета «Северский»:

1) торт «Бисквитный» с белковым кремом и фруктовой прослойкой: рецепт № 12, в количестве 10 шт., масса 1 кг;
2) торт «Паутинка»: рецепт № 31, в количестве 15 шт., масса 1 кг;
3) пирожное «Корзиночка» с белковым кремом: рецепт № 54, количество 50 шт., масса 45 кг;
4) кекс «Весенний»: рецепт № 88, в количестве 50 шт., масса 100 г.

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

Выберите верные утверждения:

1. В кафе меню рекомендуется начинать заполнять с горячих, холодных напитков, мучных кондитерских изделий (да/нет).
2. На специализированных предприятиях меню следует начинать с характерных для них блюд (да/нет).
3. Меню комплексных обедов (завтраков, ужинов) представляет собой набор блюд на определенную стоимость (да/нет).
4. В меню комплексных рационов указывается цена каждого блюда и общая стоимость (да/нет).
5. Меню комплексных обедов применяется на предприятиях с постоянным контингентом питающихся (да/нет).
6. Меню дневного рациона применяется в домах отдыха, санаториях, интернатах, лагерях, воинских частях и т. п. (да/нет).
7. Расчет сырья и продуктов производится на основании плана-меню и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий (да/нет).
8. На основании расчета сырья составляется требование-накладная для получения продуктов из кладовой (да/нет).
9. На основании плана-меню и расчета сырья дается задание бригадирам цехов или работникам по выполнению производственной программы на следующий день (да/нет).
10. Если предприятие начинает работу в 7-8 ч утра, то полуфабрикаты заготавливают вечером текущего дня (да/нет).
11. Если предприятие начинает работу в 11-12 ч, то повара приступают к обязанностям за час до открытия торгового зала (да/нет).
12. Материально ответственные лица ведут оперативный учет движения сырья и готовой продукции (да/нет).
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, стандарты и технические условия являются основными нормативно-технологическими документами для предприятия общественного питания (да/нет).
14. Норма вложения продукта массой брутто рассчитывается в рецептурах на стандартное сырье (да/нет).
15. При использовании сырья других кондиций или некондиционного сырья нормааказа.

Образец наряда-заказа прилагается и выдается преподавателем.

Заявки:

от ресторана «Русь» на следующую продукцию:

5) торт «Солнечная долина»: рецепт № 9, в количестве 10 шт., масса 1 кг;
6) торт «Фруктово-ягодный»: рецепт № 8, в количестве 10 шт., масса 0,8 кг;
7) торт «Березка»: рецепт № 5, в количестве 8 шт., масса 2 кг;
8) торт «Березка»: рецепт № 5, в количестве 12 шт., масса 1 кг.

от супермаркета «Северский»:

5) торт «Бисквитный» с белковым кремом и фруктовой прослойкой: рецепт № 12, в количестве 10 шт., масса 1 кг;

6) торт «Паутинка»: рецепт № 31, в количестве 15 шт., масса 1 кг;

7) пирожное «Корзиночка» с белковым кремом: рецепт № 54, количество 50 шт., масса 45 кг;

8) кекс «Весенний»: рецепт № 88, в количестве 50 шт., масса 100 г.

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

Выберите верные утверждения:

16. В кафе меню рекомендуется начинать заполнять с горячих, холодных напитков, мучных кондитерских изделий (да/нет).

17. На специализированных предприятиях меню следует начинать с характерных для них блюд (да/нет).

18. Меню комплексных обедов (завтраков, ужинов) представляет собой набор блюд на определенную стоимость (да/нет).

19. В меню комплексных рационов указывается цена каждого блюда и общая стоимость (да/нет).

20. Меню комплексных обедов применяется на предприятиях с постоянным контингентом питающихся (да/нет).

21. Меню дневного рациона применяется в домах отдыха, санаториях, интернатах, лагерях, воинских частях и т. п. (да/нет).

22. Расчет сырья и продуктов производится на основании плана-меню и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий (да/нет).

23. На основании расчета сырья составляется требование-накладная для получения продуктов из кладовой (да/нет).

24. На основании плана-меню и расчета сырья дается задание бригадирам цехов или работникам по выполнению производственной программы на следующий день (да/нет).

25. Если предприятие начинает работу в 7-8 ч утра, то полуфабрикаты заготавливают вечером текущего дня (да/нет).

26. Если предприятие начинает работу в 11-12 ч, то повара приступают к обязанностям за час до открытия торгового зала (да/нет).

27. Материально ответственные лица ведут оперативный учет движения сырья и готовой продукции (да/нет).

28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, стандарты и технические условия являются основными нормативно-технологическими документами для предприятия общественного питания (да/нет).

29. Норма вложения продукта массой брутто рассчитывается в рецептурах на стандартное сырье (да/нет).

30. При использовании сырья других кондиций или некондиционного сырья норма
ыхода блюд не должны нарушаться (да/нет).

31. На все фирменные блюда руководителем предприятия разрабатывается и утверждается технологическая документация (да/нет).

32. Технологическая карта составляется по установленной форме, подписывается директором, заведующим производством, калькулятором (да/нет).

33. Технико-технологические карты разрабатываются на новые и фирменные блюда (да/нет).

34. Отраслевые стандарты являются основным нормативным документом, регламентирующим производство полуфабрикатов и кулинарных изделий (да/ нет).

35. Технологические инструкции выпускаются одновременно с техническими условиями (да/нет).

36. Проект СТП согласовывают с территориальной санэпидслужбой (да/ нет).

37. Нормативно-технологическая документация способствует обеспечению безопасности продукции (да/нет).

Практическая работа № 22.

ТЕМА: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. НАИМЕНОВАНИЕ

РАБОТЫ: Организация технологического процесса на заготовочных предприятиях обработки сырья.
ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Изучить технологические процессы предприятий, научиться определять по схемам виды операций на указанных линиях технологического процесса.
ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.4 - 6.5,
ЛР 13-17
НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: инструкционно-технологическая карта, тетрадь для практических работ, калькулятор.
ЛИТЕРАТУРА: Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп.. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – 348 с.
Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
– 320 с.

Задание при допуске к работе
Выберите из правой колонки таблицы 1 выражение или определение, относящееся к термину в левой колонке.

Термины и определения Таблица 1

1. Норматив развития сети	а) кратность использования мест за определенный промежуток времени
2. Оборачиваемость мест	б) набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания
3. Рацион питания	в) питание потребителей, организуемое с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленного режима питания
4. Рациональное питание	г) набор блюд и изделий для приема пищи, составленный с учетом требований рационального питания для приема пищи в обед, завтрак, полдник, ужин
5. Скомплектованный обед	д) показатель, выраженный отношением установленного числа мест сети предприятий общественного питания к расчетной численности потребителей

Порядок выполнения работы:
Внимательно изучите задания, методические рекомендации по их выполнению, спишите условия заданий в рабочую тетрадь**.**

Задание 1.
1. Опишите, сколько технологических линий в цехе, указанном на рисунке, и каково их назначение.
2. Какие помещения необходимы для выполнения технологического процесса в данном цехе?

Рисунок 1.

Задание 2.
На схеме организации рабочих мест на линии обработки рыбы (рис.1) указано оборудование для выполнения определенных операций на линии. Опишите, какие виды операций выполняются каждым видом оборудования по схеме, и заполните пустые колонки рисунка в тетради по предложенной схеме.

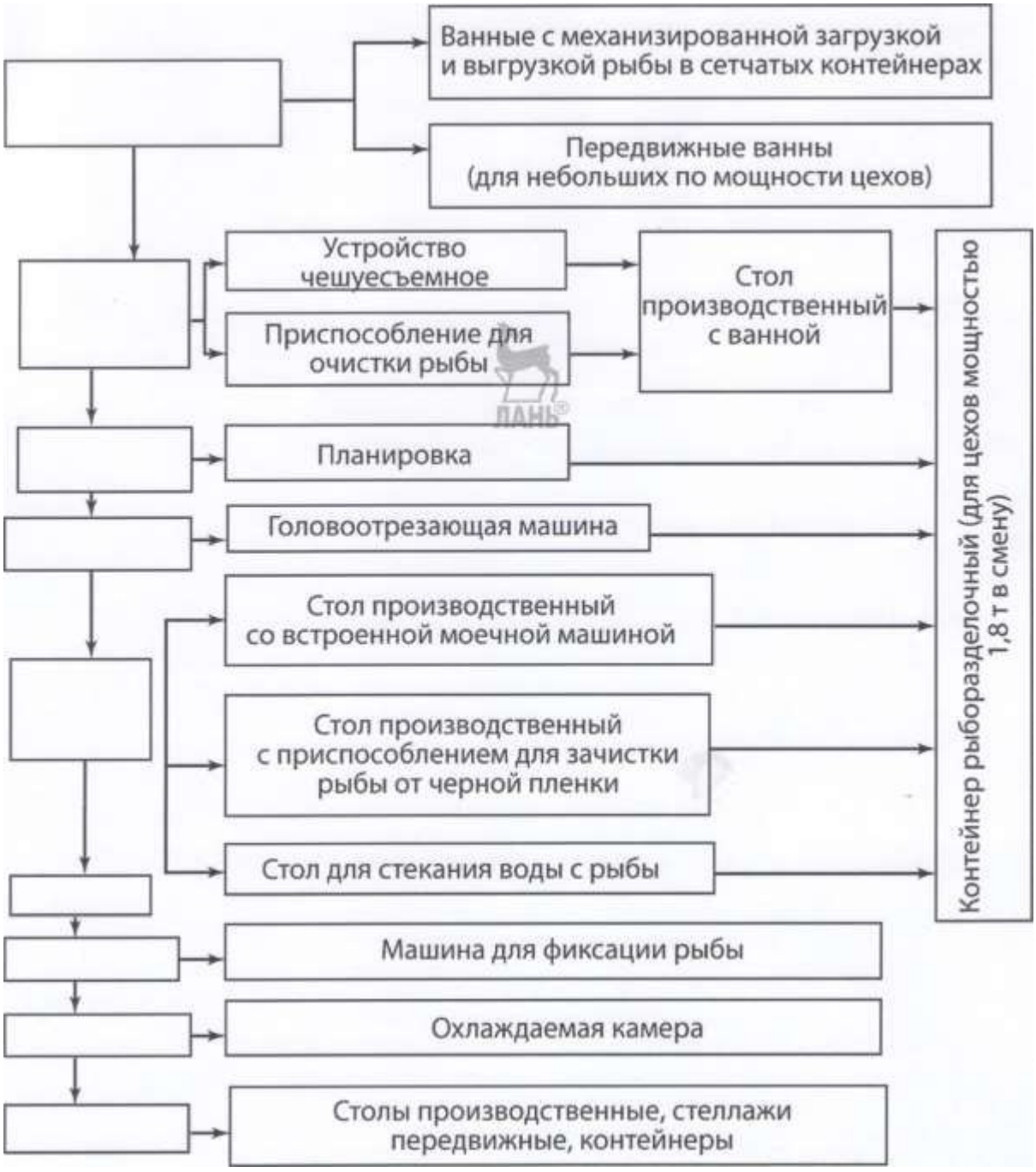
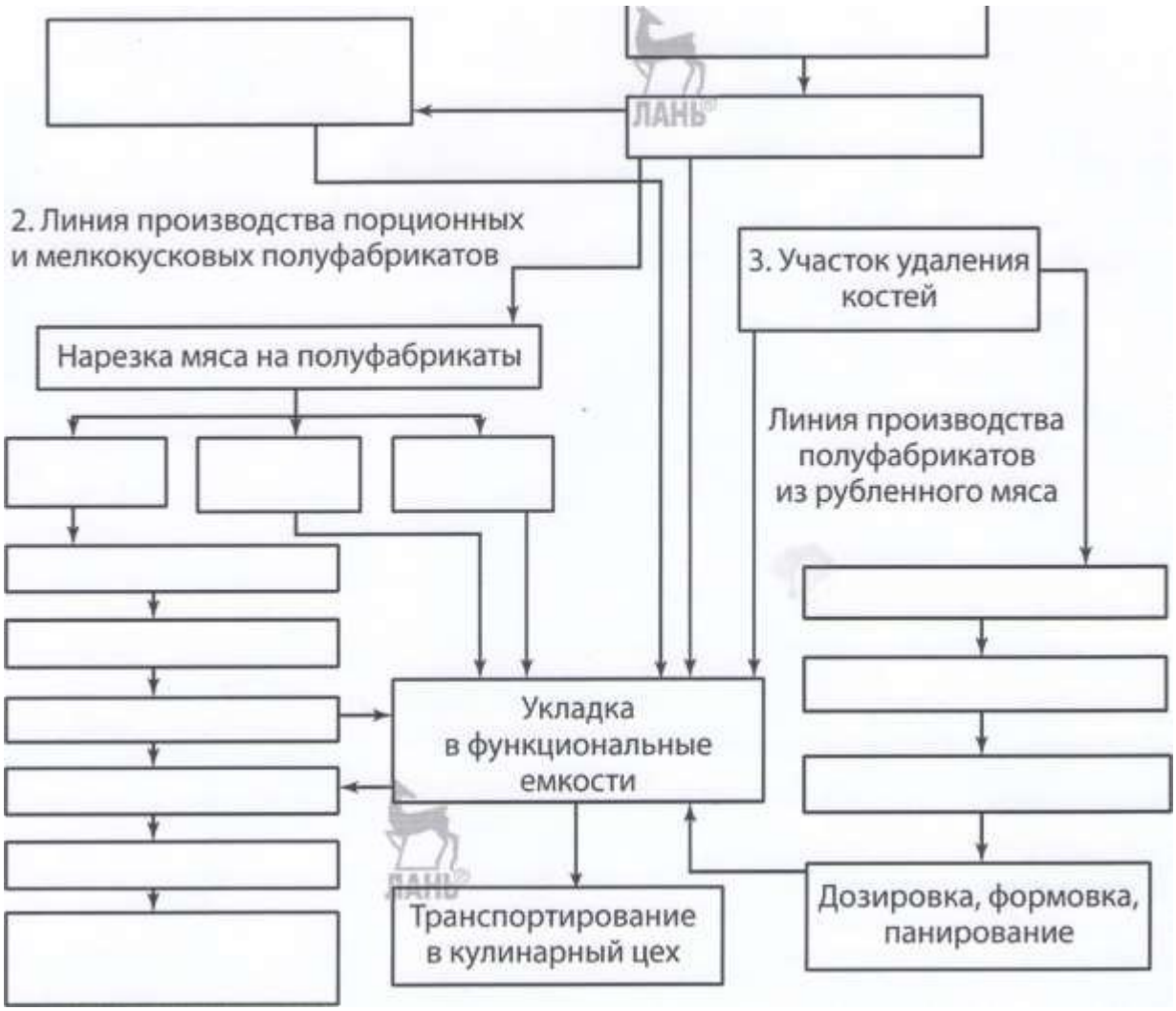


Рисунок 2.

Задание 3.

1. Опишите операции технологического процесса на каждой линии, пользуясь рисунком 2, где указаны технологические линии организации производства мясных полуфабрикатов; начертите схему в тетради и заполните пустые колонки.
2. Какие помещения необходимо предусмотреть для выполнения производственной программы мясного цеха по рисунку 2?


2. Линия производства порционных
и мелкокусковых полуфабрикатов
Нарезка мяса на полуфабрикаты
3. Участок удаления
костей
Линия производства
полуфабрикатов
из рубленного мяса
Укладка
в функциональные
емкости
Транспортирование
в кулинарный цех
Дозировка, формовка,
панирование

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные тестовые задания.

Контрольные тестовые задания:

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов:

1. Какое оборудование используется в ресторане для порционирования и оформления блюд?

а) производственный стол с охлаждаемой горкой и шкафом; б) секция-стол с охлаждаемой горкой и шкафом; в) производственный стол и моечная ванна; г) мармиты.

2. С какой операции начинается работа поваров соусного отделения? а) организация рабочего места для жарения и пассерования продуктов; б) ознакомление с производственной программой;

в) подготовка инвентаря; г) подборка продуктов.

3. В какой последовательности осуществляется технологический процесс на поточной линии обработки корнеплодов в овощном цехе?

а) фасовка; б) промывка;

в) механическая доочистка; г) ручная доочистка.

4. Определите, какие операции включает технологический процесс обработки полупотрошеной птицы:

а) хранение, охлаждение, изготовление полуфабрикатов; б) жиловку, рыхление, опаливание;

в) мытье, нарезку, размораживание;

г) фиксацию, удаление клейм, расфасовку.

5. Какое помещение предусматривается для осуществления технологического процесса овощного цеха заготовочного предприятия?

а) калориферная;

б) моечная инвентаря и кладовая тары; в) помещение основного производства; г) кладовая готовых изделий.

6. Укажите предназначение первой линии соусного отделения горячего цеха: а) выполнение вспомогательных операций;

б) варка гарниров;

в) тепловая обработка и приготовление блюд; г) изготовление кулинарных изделий.

7. С какой целью на рабочих местах поваров в ресторанах устанавливают специальный мармит?

а) оформление заказных блюд, кратковременное хранение гарниров и соусов; б) приготовление сложных гарниров, изготовление горячих напитков;

в) быстрое обслуживание потребителей, повышение пропускной способности зала; г) последовательность технологического процесса.

8. Какие способы очистки картофеля применяются на заготовочных предприятиях? а) механический;

б) термический; в) химический;

г) все ответы верны.

9. От чего зависят количество рабочих мест и численность работников в рыбном цехе заготовочного предприятия?

а) норма выработки, режим работы предприятия;

б) объем перерабатываемого сырья, норма выработки;

в) объем перерабатываемого сырья, специализация рабочего места; г) график выпуска продукции, учет сырья и выхода полуфабрикатов.

10. Перечислите последовательность операций технологического процесса в мясном цехе заготовочного предприятия на линии производства полуфабрикатов из рубленого мяса:

а) перемешивание;

б) добавление компонентов; в) измельчение мяса и хлеба; г) рыхление;

д) формовка.

Практическая работа № 23.

ТЕМА: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Анализ организации работы производства и труда в цехах (урок на производстве).

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Знакомство со структурой производства столовой, организацией работы цехов и проведение хронометража затрат времени кондитера на приготовление одного пирожного.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.4 - 6.5,
ЛР 13-17

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: инструкционно-технологическая карта, тетрадь для практических работ, калькулятор.

ЛИТЕРАТУРА: Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп.. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – 348 с.

Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.

– 320 с.

Порядок выполнения работы:

Инструктаж студентов о правилах поведения и технике безопасности на предприятии.

Вопросы для анализа организации производства общегородской столовой:

1. Определите тип предприятия, укажите местонахождение, организационно-правовую форму.
2. Опишите задачи и функции столовой
3. Ознакомьтесь с нормативной и технологической документацией.
4. Перечислите услуги столовой, предоставляемые потребителю.
5. Опишите состав помещений на предприятии.
6. Ознакомьтесь со структурой производства (цехи, отделения, участки, рабочие места, технологические линии).
7. Дайте характеристику горячего и холодного цехов предприятия.
8. Изучите производственную программу предприятия, товарооборот по собственной продукции и покупным товарам.
9. Определите количество рабочих мест в цехах столовой и их обеспеченность инвентарем, посудой и инструментами.
10. Изучите информацию о требованиях к организации работы холодного и горячего цехов столовой.
11. Определите вид меню и проверьте правильность его заполнения.
12. Какие формы разделения труда существуют и какие виды графиков используются на предприятии?
13. Изучите мероприятия по улучшению труда персонала.
14. Охарактеризуйте состав производственного персонала.
15. еречислите ассортимент блюд, изготовляемых в горячем цехе.
16. Опишите организацию работы кондитерского цеха предприятия и его программу, мощность цеха.
17. Каковы функции диспетчерской службы на предприятии?
18. Какие методы нормирования труда используются на предприятии?
19. Назовите виды норм труда, применяемых на предприятии.
20. Перечислите методы изучения затрат рабочего времени.
21. Проведите хронометраж затрат времени на приготовление кекса творожного, используя таблицу 1.

Таблица 1

Наблюдательный лист хронометража затрат времени на приготовление кекса творожного

Наименование операций	Наблюдение			Всего		Среднее время, необходимое для изготовления одного
	Время, необходимое для изготовления партии изделий, с			Время, с	Количество изделий	
	1	2	3			
Приготовление теста						
Подготовка форм						
Отсаживание теста						
Выпекание изделий						
Выемка изделий из форм и укладка в тару						
Итого: основное время						
Вспомогательное время						
Всего затрат основного и вспомогательного времени						
Количество партий						

Карта хронометража:

- ✓ наименование предприятия — столовая № _____, цех — кондитерский;
- ✓ начало наблюдения;

✓ конец наблюдения;
✓ продолжительность наблюдения.

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольное задание.

Контрольное задание:

Выберите верное утверждение:

1. Производственная инфраструктура предприятия — состав его производственных подразделений, их размещение, производственные связи (да/нет).
2. На каждом предприятии выделяется основное производство и вспомогательное (да/нет).
3. Основное производство охватывает все процессы, связанные с выпуском готовой продукции (да/нет).
4. Производство делится на цехи, отделения, производственные участки, рабочие места (да/нет).
5. Цех — это обособленная в технологическом отношении часть предприятия, в которой протекает законченный процесс (да/нет).
6. Цехи могут иметь производственные участки, отделения, поточные линии (да/нет).
7. Производственный участок — часть цеха, где осуществляется законченная стадия производственного процесса (да/нет).
8. Рабочее место — та часть цеха, где выполняется определенная операция (да/нет).
9. Цехи подразделяются на заготовочные, доготовочные, специализированные (да/нет).
10. Все группы помещений должны размещаться по ходу технологического процесса (да/нет).
11. Компоновка торговых помещений производится по ходу движения посетителей (да/нет).
12. Структура производства должна быть рациональной (да/нет).
13. Производственные помещения должны размещаться по ходу технологического процесса (да/нет).
14. Площадь производственных помещений должна обеспечить безопасные условия труда и соблюдение санитарно-гигиенических требований (да/нет).
15. Площадь цеха состоит из полезной площади, занятой под технологическое оборудование, а также площади проходов (да/нет).
16. Для приготовления рыбного фарша используется отдельная мясорубка (да/нет).

Практическая работа № 24.

ТЕМА: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Решение производственных ситуаций по организации работы производственных цехов на предприятиях различных типов (урок-конкурс).

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Закрепить теоретические знания указанной темы курса через разбор ситуаций, тесты, кроссворды, а также путем проведения урока-конкурса.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.4 - 6.5, ЛР 13-17

НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: инструкционно-технологическая карта, тетрадь для практических работ, калькулятор.

ЛИТЕРАТУРА: Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп.. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – 348 с.

Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.

– 320 с.

Порядок выполнения работы:

Структура занятия:

Группа делится на две подгруппы и жюри, подгруппы представляют жюри.

Домашнее задание: название команды, девиз команды, приветствие соперника, выбор спикера команды. Жюри разрабатывает критерии оценки элементов конкурса.

Сценарий конкурса:

1. **Конкурс спикеров.**

Знание терминов и определений из темы курса «Организация работы основных производственных цехов».

Задание 1. «Организация рабочего места повара».

Задание 1.1: пользуясь списком оборудования, необходимо организовать рабочее место повара в суповом отделении горячего цеха с двумя технологическими линиями, имея перечисленное оборудование:КПЭСМ-

60 — котел пищеварочный; СЭСМ-0,2 — сковорода электрическая; ВСМ-420 — вставка; ВСМ-210 — вставка; ПЭСМ-4Ш — плита электрическая четырехконфорочная; СМВСМ — столсо встроенной моечной машиной; ВНЦ-2 — весынастольные циферблатные; СММСМ — стол для установки средств малой механизации; СОЭСМЗ — стол с охлаждаемым шкафом и горкой; планшет настенный для технологических карт.

Задание 1.2: пользуясь списком оборудования, необходимоорганизовать рабочее место повара в соусномотделении горячего цеха с двумятехнологическими линиями. Оборудование: МСЭСМ-50 — мармит для соуса; ПЭСМ-4Ш — плита четырехконфорочная; ВСМ-420 — вставка; ВНЦ-2 — весы настольные циферблатные; СММСМ — стол для установки средств малой механизации; СОЭСМЗ — стол с охлаждаемым шкафом и горкой; СМВСМ — стол со встроенной моечной машиной; СП- 1470 — стол для установки средств; ФЭСМ-20 — фритюрница; СЭСМ-0,2 — сковорода; ШЖЭСМ-2 — шкаф жарочный двухкамерный; планшет настенный для технологических карт.

Задание 2. «Расстановка оборудования на технологических линиях».

Задание 2.1: расставьте оборудование на линии обработки мясапо ходу технологического процесса:

- рабочий стол для обвалки мяса
- ванна для мойки мяса
- мясорубка
- разрубочный стул
- универсальный привод ПМ-1,1
- рабочий стол для приготовления рубленых полуфабрикатов

Задание 2.2: расставьте оборудование в овощном цехе на линии обработки картофеля по ходу технологического процесса:

- ванна для мойки овощей
- рабочий стол для доочистки
- картофелечистка типа МОК
- универсальный привод ПУ
- ванна для очищенного картофеля

Задание 3. «Определение последовательности операций в технологическом процессе».

Задание 3.1: определите последовательность операций технологического процесса обработки полупотрошеной птицы:

изготовление полуфабрикатов

опаливание

охлаждение

размораживание

потрошение

удаление головы, шейки, ножек

формовка разделанных тушек

обработка потрохов

расфасовка и упаковка

расфасовка и упаковка

Задание 3.2: определите последовательность операций технологического процесса обработки мяса:

дефростация мороженого мяса

обмывание

обсушивание

зачистка поверхности и срезание клейм

обвалка

деление на отруба

выделение крупнокусковых частей

жиловкамяса

- приготовление полуфабрикатов

Задание 4. «Решение криптограмм».

Криптограмма 1

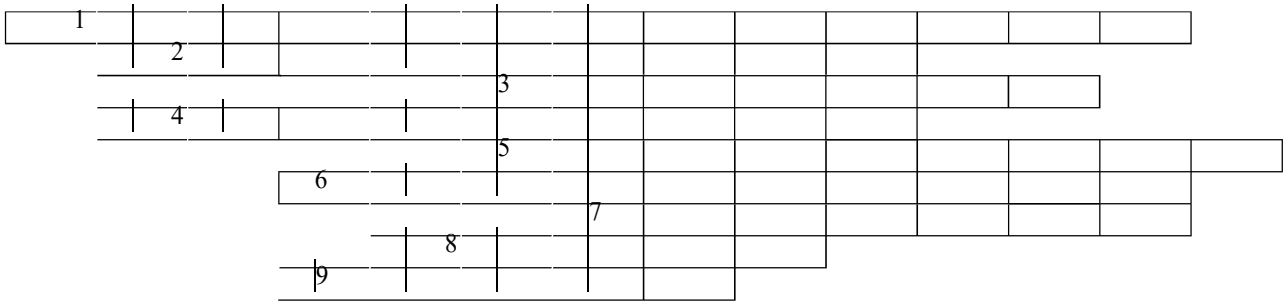
Отгадав слова по горизонтали, вы прочтете по вертикали зашифрованное слово, отмеченное значком.



1. Способ хранения картофеля и корнеплодов на складах.
2. Название процесса преобразования сырья в услуги потребителя.
3. Название документа, регулирующего выход работника на работу.
4. Операция, выполняемая на заготовочном предприятии в мясном цехе перед отправкой в кулинарный цех.
5. Как называется помещение в столовой для хранения запасов для производства?
6. Название предложения, выражающего намерение лица заключить договор производства.
7. Какой процесс исследуется в предприятиях общественного питания для определения структуры затрат рабочего времени?
8. Как называется помещение для размораживания тушек птицы?
9. Технологическая операция на линии обработки птицы в цехе заготовочного предприятия.

Криптограмма 2

Отгадав слова по горизонтали, вы прочтете по вертикали зашифрованное слово, отмеченное значком.



1. Тип предприятия общественного питания, которое выпускает разнообразные блюда из многих видов сырья.
2. Наука о планировании, управлении и контроле за движением материальных потоков.
3. Операция технологического процесса на складе.
4. Оборудование для измельчения мяса.
5. Вид посуды, применяемой в горячей цехе.
6. Название предприятий, поставляющих сырье, продукты и полуфабрикаты предприятиям общественного питания.
7. Часть цеха, где осуществляется законченная стадия производственного процесса.
8. Мясо-костная часть, отделяемая от туши в соответствии с принятой схемой разделки.
9. Здание для хранения продуктов.

Задание 5. Выберите правильный ответ из предлагаемых вариантов.

Тест 1

1. Назовите линию производства, на которой выполняют рыхление в мясном цехе: а) крупнокусковых полуфабрикатов;
   б) производство полуфабрикатов из рубленого мяса;
   в) производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
2. Перечислите производственный инвентарь овощного цеха:

а) бачки для сбора отходов; б) бачки для сбора отходов; в) стол;
г) нож карбовочный.

3. Для ускорения процесса обработки овощей и производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия устанавливают:
а) производственные линии;
б) поточно-механизированные линии; в) картофелечистки.

4. Отличительная особенность технологического процесса на поточной линии JIMO: а) сульфитация;
б) обжиг;
в) доочистка; г) промывка.

5. Ассортимент и количество вырабатываемых цехом полуфабрикатов зависят от: а) заявки доготовочных предприятий и режима работы;
б) режима работы предприятия, количества сырья;
в) мощности предприятия и производственной программы; г) технологического процесса.

6. От чего зависит подбор оборудования в овощной цех:
а) норма оснащения, тип, мощность предприятия; б) тип предприятия, режим работы;
в) мощность предприятия, местонахождение; г) все ответы верны.

7. Какой тип картофелечистки непрерывного действия применяется в поточно- механизированной линии ПЛСК:
а) МОК-250; б) МОК-125; в) КНА-600;
г) все ответы верны.

8. Термический обжиг в печи на линии JIMO производится при температуре: а) 1000°С;
б) 1200°С; в) 900°С;
г) все ответы верны.

9. Сколько технологических линий может быть в овощном цехе:
а) 4;
б) 3;
в) 2;
г) 5.

10. Укажите операции технологического процесса обработки овощей: а) сортировка, очистка;
б) рыхление, охлаждение; в) дозировка, мытье;
г) нарезка, потрошение.

Тест 2

1. Какие помещения предусматриваются в мясном цехе для осуществления технологического процесса на крупных заготовочных предприятиях:
а) холодильная камера для хранения полуфабрикатов, дефростеры;

б) дефростеры, калориферная;
в) холодильные камеры для хранения сырья, кладовая полуфабрикатной тары; г) моечная инвентаря, для приготовления фиксатора.

2. Какие линии применяют на крупных предприятиях в мясных цехах: а) поточные;
б) подвесные;
в) дефростерные; г) конвейерные.

3. Какое оборудование необходимо на рабочем месте на линии производства полуфабрикатов из рубленого мяса:
а) ванна, мясорубка, фаршемешалка;
б) ножи поварской тройки, разделочная доска; в) конвейер, нож-рубак;
г) мусат, кольчужные сетки.

4. Какие бригады могут организоваться в крупных мясных цехах заготовочного предприятия:
а) обвальщики; б) жиловщики;
в) изготовители полуфабрикатов; г) все ответы верны.

5. Что носят обвальщики в целях соблюдения требований охраны труда: а) халаты;
б) сапоги;
в) рукавицы;
г) кольчужную сетку.

6. При какой температуре должно оттаивать мясо:
а) 4-6°С;
б) 1-2°С;
в) 8-10°С;
г) все ответы верны.

7. Какой ассортимент полуфабрикатов изготавливается из рыбы согласно техническим условиям:
а) рыба специальной разделки охлажденная и мороженая; б) рыба, нарезанная на порции;
в) фрикадельки, тефтели; г) все ответы верны.

8. Что устанавливают на линии обработки осетровых пород рыб: а) производственные столы;
б) ванну с подогревом; в) моечную ванну;
г) все ответы верны.

9. Какого разряда повара работают в рыбных цехах ресторанов, столовых: а) III—IV;
б) V-VI;
в) I—II;
г) все ответы неверны.

10. Что находится на производственном столе, где приготавливаются полуфабрикаты из рыбы:
а) комплект ножей; б) набор специй;
в) разделочные доски; г) все ответы верны.

Тест 3

1. Что дополнительно обрабатывают в птицегольевом цехе:
а) свинину; б) говядину;
в) субпродукты; г) баранину.

2. Сколько технологических линий используют в птицегольевом цехе: а) 2;
б) 3;
в) 1;
г) 4.

3. Как укладывают тушки птицы для оттаивания в дефростерах: а) в один ряд;
б) навалом; в) штабелем;
г) все ответы неверны.

4. Вдоль чего оборудуются рабочие места для потрошения птицы: а) разрубочного стола;
б) холодильного шкафа; в) моечной ванны;
г) конвейера.

5. Назовите продолжительность опаливания птиц:
а) 30 с;
б) 1 мин;
в) 2 мин;
г) 90 с.

6. На каких предприятиях организуется мясо-рыбный цех:
а) в ресторанах; б) в барах; в
) в закусочных; г) в пиццериях.

7. Сроки хранения полуфабрикатов из рубленого мяса:
а) 10 ч;
б) 12 ч;
в) 6 ч;
г) 8 ч.

8. На каких предприятиях организуются горячие цеха:
а) с полным циклом; б) фабриках-кухнях;
в) специализированных; г) закусочных.

9. Площадь плиты в горячем цехе должна быть меньше площади пола: а) в 50 раз;
б) в 36 раз; в) в 20 раз;
г) все ответы неверны.

10. Какая максимальная температура должна быть в горячем цехе по требованиям организации труда:
а) 30°С; б) 23°С; в) 28°С; г) 35°С.

Практическая работа № 25.

ТЕМА: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов. ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Научиться подбирать оборудование, пользуясь «Нормами технического оснащения для предприятий различного типа», и проверить полученные знания, отвечая на задания тестов.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.4 - 6.5, ЛР 13-17

НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: инструкционно-технологическая карта, тетрадь для практических работ, калькулятор.

ЛИТЕРАТУРА: Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания:

Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп.. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – 348 с.
Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.
– 320 с.

Тестовые задания при допуске к работе

1. Подберите инвентарь инструменты для приготовления овощных салатов: а) нож гастрономический; томаторезка;
б) нож для фигурной нарезки масла; в) яйцерезка;
г) скребок для масла, портативную сбивалка.
2. Подберите инвентарь для приготовления бутербродов:
а) нож гастрономический, сырный нож; б) сырный нож, скребок для масла;
в) ножи поварской тройки, хлебный нож, формовочный скребок; г) все ответы верны.
3. Укажите набор инвентаря для приготовления заливных блюд: а) нож для карбования;
б) нож для фигурной резки овощей; в) выемки различных форм;
г) лотки, весы настольные, разделочные доски; д) все ответы верны.
4. Какие рабочие места необходимо организовать на технологических линиях в холодном цехе предприятия:
а) специализированные; б
) универсальные;
в) раздельные по ассортименту блюд; г) узкоспециализированные.
5. Определите набор инвентаря для приготовления сладких блюд: а) формочки для желе, муссов;
б) формы для заливных блюд;
в) соковыжималки, приборы для раскладывания блюд; г) все ответы верны.
6. Подберите инвентарь, инструменты, применяемые в горячем цехе: а) сито, грохот металлический, дуршлаг металлический;
б) вилка поварская, лопатка поварская; в) цедилка металлическая;
г) все ответы верны.
7. По каким признакам в горячем цехе различаются блюда: а) виду сырья; способу обработки; назначению;
б) характеру потребления; наличию технологических линий;
в) консистенции; видам посуды; г) трудоемкости; оформлению.
8. Что нужно учитывать при подборе наплитных котлов для варки каш различной консистенции:
а) объем 1 кг крупы с водой; б) сроки реализации;
в) размеры мармита; г) все ответы неверны.
9. Укажите виды кухонной посуды, применяемой в горячем цехе: а) котел, сковороды;
б) мармит, вставка; в) шумовка, столы;
г) яйцерезка, скребок для сливочного масла.
10. Какие блюда и гарниры запрещается оставлять на следующий день: а) блинчики с мясом, омлет; б) отварные макаронные изделия;
в) картофельное пюре, рубленые изделия из птицы; г) все ответы верны.

Порядок выполнения работы:

Внимательно изучите задания, методические рекомендации по их выполнению, спишите условия заданий в рабочую тетрадь**.**

Задание 1.

Подберите оборудование для общедоступной столовой на 75 мест со свободным выбором блюд. Оборачиваемость одного места за день — 11 раз, выпуск блюд за день — 2430, доля блюд, реализуемых в часы пиковой загрузки, равна 50%, форма обслуживания
— самообслуживание. Полученные данные занесите в таблицу 1. Для определения видов оборудования и наименования используйте «Нормы технического оснащения».

Расчет количества оборудования для столовой Таблица 1

Наименование оборудования	Тип оборудования	Единицы измерения	Iроизводительность, емкость, площадь в единицах измерения	Количество оборудования

Задание 2.

Пользуясь «Нормами технического оснащения», подберите оборудование для специализированного

детского кафе, которое работает на полуфабрикатах высокой степени готовности, имеет 50 посадочных мест, выпуск блюд за день составляет 1600, свободный выбор блюд, обслуживание буфетчиком, оборачиваемость одного места — 10 раз в день. Полученные данные оформите в виде таблицы 2.

Расчет оборудования для специализированного кафе Таблица 2

Наименование оборудования	Тип оборудования	Единицы измерения	Iроизводительность, емкость, площадь в единицах измерения	Количество оборудования

Задание 3.

Пользуясь «Нормами технического оснащения», подберите необходимое оборудование для горячего цеха ресторана на 100 посадочных мест, количество блюд, выпущенных за день, — 3800, доля блюд, реализуемых в часы пиковой загрузки, — 50 %, свободный выбор блюд, обслуживание официантами; оборачиваемость одного места — 7 раз за день.

Задание 4.

Подберите оборудование для доготовочного цеха и цеха обработки зелени из перечисленного в таблице 3 списка оборудования и организуйте рабочее место повара данного цеха, если предприятие работает на полуфабрикатах и обрабатывает шпинатные овощи, свежие огурцы, кабачки, зеленый лук.

Список оборудования Таблица 3

Номер оборудования	Наименование оборудования	Тип оборудования	Количество оборудования
1	Мясорубка с индивидуальным приводом	МИМ	1
2	Универсальный привод	ПМ-1,1	1
3	Ванна моечная		4
4	Стеллаж передвижной		2
5	Холодильный шкаф		1
6	Стол для чистки лука		1
7	Подтоварник решетчатый		2
8	Ванна моечная передвижная		1
9	Разрубочный стол		1
10	Стол производственный		4
11	Передвижная ванна с мясом		1
12	Полка для хранения панировочной крошки		1
13	Котлетоформовочная машина		1

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные тестовые задания.

Контрольные тестовые задания:

Выберите правильный ответ из предлагаемых вариантов.

1. Перечислите ассортимент продукции холодного цеха: а) холодные закуски, желе;
б) омлет, соус, майонез; в) зразы рыбные;
г) капуста тушеная.
2. Назовите виды оборудования, применяемого в холодном цехе: а) машина МРОВ-160;
б) шкаф ПХ-0,6;
в) машина МРГУ-370; г) все ответы верны.
3. Перечислите технологические линии в холодном цехе для: а) холодных блюд, сладких блюд и напитков;
б) салатов и винегретов;
в) порционирования блюд, бутербродов; г) нарезки гастрономических продуктов.
4. На чем основывается производственная программа холодного цеха: а) ассортименте блюд; б) мощности предприятия;
б) мощности предприятия; в) количестве рабочих мест;
г) все ответы верны.
5. Какие технологические линии можно сгруппировать в соусном отделении горячего цеха:
а) линию тепловой обработки;
б) линию вспомогательных операций; в) линию варки гарниров;
г) все ответы верны.
6. Какой инвентарь используют при изготовлении полуфабрикатов из птицы: а) ножи-рубаки, нож

поварской тройки, мусат;
б) моечные ванны, разделочные доски; в) стеллаж, сито;
г) камнеловушка, универсальный привод.

7. В каком цехе обрабатывается птица в ресторанах:
а) горячем;
б) мясо-рыбном; в) холодном;
г) все ответы неверны.

8. Какое механическое оборудование применяется при разделке рыбы с костным скелетом:
а) производственный стол; б) разделочные доски;
в) разделочный конвейер; г) охлажденные камеры.

9. Какое оборудование применяется в рыбном цехе предприятия с полным циклом производства:
а) мясорубка;
б) фаршемешалка; в) весы;
г) все ответы верны.

10. Какое оборудование применяется в цехах доработки полуфабрикатов, обработки зелени:
а) настольные мясорубки; б) моечные ванны;
в) универсальный привод ПМ-1; г) все ответы верны.

Практическая работа № 26.

ТЕМА: Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха.

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Разработать план тренинга (или инструкцию)по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: научиться разрабатывать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.4 - 6.5, ЛР 13-17

НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: инструкционно-технологическая карта, тетрадь для практических работ, калькулятор.

ЛИТЕРАТУРА: Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

Вопросы при допуске к работе

1. Что такое тренинг? С какой целью он проводится и для кого?
2. Что такое стажировка?
3. В чем особенность обучения на рабочем месте?

Порядок выполнения работы:

Внимательно изучите задания, методические рекомендации по их выполнению, спишите условия заданий в рабочую тетрадь**.**

Техника безопасности при выполнении практических занятий.

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядкеи особенностях выполнения практического занятия;
2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;
4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;

2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по кабинету;
2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

Задание 1.

Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.

Получить практический опыт по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки

1. Изучить устройство, принцип работы МРХ -200.
2. Изучить устройство, принцип работы слайсера.
3. Изучить устройство, принцип работы МРО -200
4. Изучить устройство, принцип работы МРГ-300А
5. Изучить устройство, принцип работы МС25 -200

Методические указания

Приготовляют, порционируют и оформляют холодные блюда и закуски в холодном цеху. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. Так, в ресторане 1-го класса в ассортимент холодных блюд ежедневно должно включаться не менее 10 блюд, высшего класса - 15 блюд.

На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов используется ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках цветных, применяя ножи
поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами. Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты, на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-2. На столе стоят настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева — столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбанат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки. На рабочем месте для приготовления закусок из гастрономических продуктов нарезают, порционируют и оформляют блюда из мясных и рыбных продуктов (ассорти рыбное, мясное; колбасы, ветчина, балыки, сыр и др.). На рабочем месте ставят столы для малой механизации (машина МРГУ-370 для нарезки гастрономических продуктов). Для нарезки продуктов вручную используют гастрономические ножи. Для контроля за массой порций гастрономических продуктов используют весы ВНЦ-2.

Основным процессом приготовления бутербродов является резка хлеба и продуктов на порции. Кроме того, бутерброды украшают овощами, зеленью, лимонами, маслинами и др. При небольшом количестве реализуемых бутербродов хлеб и продукты нарезают ручным способом, используя гастрономические, сырные, хлебные ножи, специальные приспособления для резки яиц и т. п. При изготовлении бутербродов в большом количестве необходимо установить на рабочем месте хлеборезку МРХ, гастрономическую машину. Если маслу для бутербродов необходимо придать особое оформление (в виде розочки, лепестка и т. д.), то его нарезают специальным формовочным скребком. При разделке и нарезке продуктов на рабочем месте повара кроме режущего инструмента используют разделочные доски, маркированные в соответствии с обрабатываемым продуктом. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30—40 мин до реализации и хранят в холодильном шкафу. Закусочные бутерброды (канапе) требуют больших затрат труда, и подаются они в виде закуски преимущественно на банкетах, приемах, где есть фуршетные столы. Для ускорения процесса приготовления канапе используют различные выемки.

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные тестовые задания.

Практическая работа № 27.

ТЕМА: Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха.

НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТЫ: Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося).

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Освоить методику разработки мастер-класса.

ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ: ОК 1, ОК 2, ОК 4 - ОК 7, ОК 9 - ОК 11, ПК 6.4 - 6.5, ЛР 13-17
НОРМА ВРЕМЕНИ: 90 минут.
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ: инструкционно-технологическая карта, тетрадь для практических работ, калькулятор.ЛИТЕРАТУРА: Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

Вопросы при допуске к работе

1. Существует ли необходимость постоянного профессионального развития персонала на предприятиях общественного питания?
2. Объясните понятие «развитие персонала». Какие аспекты оно охватывает?

Методические рекомендации

Что такое мастер - класс? «Мастер» - означает профессионал, обладающий знаниями, практическими навыками, методиками, которыми не владеет основная масса специалистов. А класс - это показатель высокого качественного уровня

Процесс профессионального роста - это цепочка: ученик - специалист - профессионал - мастер. Мастер класс в простонародии – «делиться опытом». Принцип мастер – класса: «Я знаю, как это делать. Я научу вас».

Методика проведения мастер – класса:

- подготовительный этап (планирование, отработка пошагового показа приготовления изделия из дрожжевого теста):
- организация рабочего места,
- требуемые материалы, оборудование, сырье и т.д.
- демонстрация процесса;
- практические занятия по ряду профессиональных навыков;
- вопросы слушателей;
- проведение анкетирования (для получения обратной связи);
- приобретение каждым участником определенных знаний и опыта для дальнейшей самостоятельной работы;

В этом случае мастер - класс выполнит свою основную задачу: рассказать, показать, научить за короткий промежуток времени.

Подготовка и проведение мастер – класса:

1. Определяется (Тема).
2. Аудитория слушателей.
3. Подбор помещения, где будет проводиться мастер – класс.
4. Оборудование рабочего места и ТСО.
5. Сырье, материалы для практического показа, инструменты, сопровождающий материал в виде компьютерной презентации (не все можно показать практически в реальном режиме времени).
6. Подготовка ассистентов.
7. Введение в мастер - класс – мотивация:
   - Вас интересует…
   - Вы хотите сделать…, но мало опыта?
   - Вы недавно получили.., мало знаете о.., но собираетесь принять активное участие в..
   - Вы хотите участвовать в..?
   - предварительное тестирование участников с целью определения их уровня и владения профессиональной терминологией.
8. Ключевые проблемы мастер - класса. 1.
   2.
   3.
9. Содержание и технология работы мастер - класса.
   - краткое изложение теории, описание технологии или методической части.
   - демонстрацию процесса;

Содержание и технология мастер - класса.

- краткое изложение теории, описание технологии или методологической части,
- демонстрацию процесса;
- практические занятия по ряду профессиональных навыков,
- проведение заключительного тестирования, анкетирования,
- приобретение каждым участником определенных знаний и опыта, а также методического материала для дальнейшей самостоятельной работы: тезисов, кратких рекомендаций, модулей занятий и т.д.

Задание 1.

Составьте план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося).

Задания для отчета

Выполните задания в рабочей тетради, и письменно ответь на контрольные тестовые задания.

Контрольные вопросы:

1. Какие существуют формы и методы профессионального обучения?
2. Дайте определение понятия «наставничество» в обучении на рабочем месте.

Критерии выставления оценок за практическую работу

Практические работы студента оцениваются по пятибалльной шкале:

Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент:

- свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий;
- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;
- в письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнены все записи;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, дает точное определение и истолкование основных понятий, использует специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя;
- в письменном отчете по работе делает незначительные ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы;
- в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки;
- студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму;
- в письменном отчете по работе допущены ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена;
- в письменном отчете по работе допущены грубые ошибки, либо он вообще отсутствует;
- на контрольные вопросы студент не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.

Информационное обеспечение

Основные печатные издания

1.Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. - М.: Мастерство, 2020. - 272 с.

Основные электронные издания

1. Чиликина, И. А. Управление персоналом : учебное пособие для СПО / И. А. Чиликина. — 2-е изд. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-88247-939-7, 978-5-4488-0292-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].

2.Курс по управлению персоналом / . — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, Норматика, 2017. — 186 с. — ISBN 978-5-4374-0352-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].

Дополнительные источники *(при необходимости)*

1.Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. - М.: Мастерство, 2014- 272 с.

2.Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

3.Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

4.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2002. - 632 с.

Интернет - ресурсы:

http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html http://www.pitportal.ru/bank projects/4315.html http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php http://www.creative-chef.ru/