



**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Челябинск, 2017

Авторы-составители:

Корнеева Н.Ю. – к.п.н., доцент, зав. кафедрой подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик

Ногина А.А. – преподаватель кафедры подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик

Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Организация производства на предприятиях общественного питания» разработаны для самостоятельной работы студентов обучающихся по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», направленность: Производство продовольственных продуктов

Содержание рабочей тетради состоит из 2 разделов, 5 тем, каждая из которых включает в себя теоретический материал, практические и тестовые задания.



Издательство Татьяны Лурье

© Корнеева Н.Ю., 2017 г.

© Ногина А.А., 2017 г.

© Издатель Татьяна Лурье, 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	4
РАЗДЕЛ 1.ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ОСНОВЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ.....	5
Тема 1. Особенности деятельности и классификация предприятий общественного питания.....	5
Практические задания.....	7
Тема 2 Оперативное планирование производства и технологическая документация.....	11
Практические задания.....	12
Тема 3 Организация производства предприятий общественного питания.....	18
Практические задания	20
РАЗДЕЛ 2 ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА И УПРАВЛЕНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ.....	26
Тема 4 Организация труда в общественном питании	26
Практические задания	28
Тема 5 Организация управления персоналом структурного подразделения организации.....	36
Практические задания	37
ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ	41
Оценочный лист	46
Список рекомендуемой литературы.....	47

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Предлагаемые методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Организация производства на предприятиях общественного питания» разработаны для самостоятельной работы студентов обучающихся по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», направленность: Производство продовольственных продуктов

Задания, предлагаемые в методических рекомендациях, помогут студентам не только усвоить материал той или иной темы, но и развить мышление, систематизировать полученные знания, самостоятельно работать с предлагаемой литературой, анализировать информацию и делать грамотные выводы.

В структуру методических рекомендаций входит: пояснительная записка; содержание; краткий теоретический материал; практические задания по каждой теме; закрепляющие тесты к каждому разделу; оценочный лист; рекомендуемая литература.

Предлагаемые методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Организация производства на предприятиях общественного питания» могут выступать в качестве средства текущего, поэтапного и итогового контроля. Задания различны по структуре, приемам учебной деятельности, объему и предназначению. В частности включены задания на оперирование терминами, задания на заполнения таблицы, работу со схематическим материалом, тесты. Чтобы выполнить задания, студент должен знать материал, уметь его воспроизвести в простейших учебных операциях. Задания многофункциональны, нацелены на получение теоретических и практических навыков.

В методических рекомендациях представлен список используемой литературы, в котором перечислены учебники и учебные пособия, использовавшиеся для разработки данного издания.

Желаем удачи!

РАЗДЕЛ 1 ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ОСНОВЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ

ТЕМА 1. ОСОБЕННОСТИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Вопросы темы:

1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
2. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания.
3. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

Предприятие общественного питания (ПОП) - предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления.

Предприятия общественного питания могут иметь разную организационно-правовую форму. В общественном питании предпринимательская деятельность может осуществляться без применения наемного труда и регистрируется как индивидуальная трудовая деятельность. Предпринимательская деятельность, осуществляемая с привлечением наемного труда, регистрируется как предприятие. Предприятием является самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный для производства продукции, выполнения работ и оказания услуг в целях удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли. Предприятие самостоятельно осуществляет свою деятельность, распоряжается продукцией, полученной прибылью после уплаты налогов. В соответствии с законом могут создаваться предприятия частной, государственной, муниципальной собственности. В общественном питании также действуют предприятия различных видов собственности. Муниципальные предприятия организуются органами местного самоуправления; имущество муниципальных предприятий образуется за счет средств соответствующего местного бюджета и находится в собственности района, города. В общественном питании много индивидуальных частных предприятий, такие предприятия появились в результате приватизации государственных и муниципальных предприятий.

Предприятия общественного питания имеют ряд особенностей. Если большинство предприятий других отраслей ограничиваются выполнением лишь одной, максимум двух функций, например, предприятия пищевой промышленности осуществляют функцию производства, предприятия торговли - реализацию продукции, то предприятия общественного питания выполняют три взаимосвязанные функции:

- производство кулинарной продукции;

- реализация кулинарной продукции;
- организация ее потребления.

Предприятия общественного питания предоставляют кроме услуги питания много других, например, организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, услуги по организации досуга, проката посуды и т. д.

Указанные выше особенности работы предприятий общественного питания учитываются при рациональном размещении сети предприятий, выборе их типов, определении режима работы и составлении меню.

Тип предприятия общественного питания - вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг истребителям.

Согласно ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» основные типы предприятий общественного питания - это рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные. Но предприятия общественного питания классифицируются и по стадиям производства, поэтому существуют такие типы заготовочных предприятий, как фабрика-заготовочная, комбинат полуфабрикатов, кулинарная фабрика; по большому объему выпускаемой кулинарной продукции выделяются такие типы предприятий общественного питания, как фабрики-кухни, комбинаты питания. Для расширения услуг, предоставляемых в общественном питании, организуются буфеты, предприятия по отпуску обедов на дом, магазины кулинарии.

Рациональное размещение сети предприятий общественного питания - это создание наибольших удобств населению при организации общественного питания по месту работы, учебы, жительства, отдыха и во время передвижений, а также обеспечение высокой эффективности работы самого предприятия.

В условиях конкуренции расположение предприятия общественного питания имеет большое значение, поэтому необходимо учитывать следующие факторы: численность населения города (района), расположение производственных предприятий, административных, социально-культурных и учебных заведений; наличие предприятий розничной сети; покупательскую способность населения и спрос на продукцию общественного питания; принятые нормативы размещения сети предприятий общественного питания.

Задание 1.

1.1. Ответьте на вопросы (6 баллов):

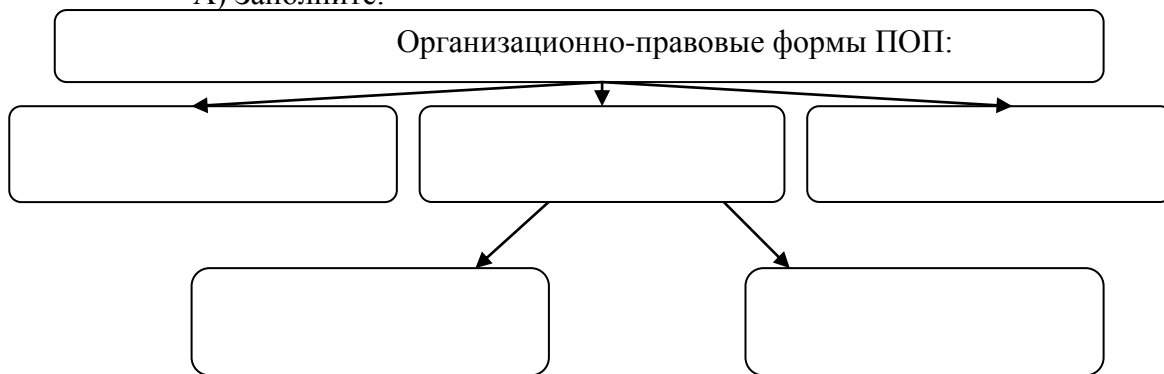
– Для чего предназначено предприятие общественного питания?

– Какие функции выполняет предприятие общественного питания?

– Перечислите виды собственности предприятий?

1.2. Предприятия могут иметь различные формы организации (15 баллов):

А) Заполните.



Б) Заполните таблицу.

Форма организации	Основные признаки
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

1.3. Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации (2 балла)?

1.4. Какие особенности производственно-торговой деятельности имеют предприятия общественного питания (14 баллов)?

Плюсы	Минусы
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>

Задание 2

2.1. Осуществите классификацию предприятий общественного питания и поясните каждый из выделенных видов (14 баллов).

Классификация ПОП:

В зависимости от характера производства:

1.

2.

3.

В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции:

1.

2.

В зависимости от времени функционирования:

1.

2.

В зависимости от места функционирования:

1.

2.

В зависимости от обслуживаемого контингента:

1.

2.

В зависимости от совокупности отдельных признаков, предприятия общественного питания делятся на классы:

1.

2.

3.

2.2. Назовите основные типы предприятий общественного питания, дайте краткую характеристику и приведите примеры (20 баллов).

Тип ПОП	Характеристика	Примеры
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

Задание 3

3.1. Заполните таблицу «Основные зоны современного города при размещении предприятий общественного питания» (16 баллов).

Зона	Характеристика	Рекомендуемые предприятия г. Челябинска
1. Промышленная		

2.Комунально-складская		
3.Зона отдыха		
4.Жилищно-административная		

3.2. Какие факторы необходимо учитывать при расположении ПОП (13 баллов)?

Представь, что ты открываешь свое предприятие общественного питания. Где бы ты его расположил(а) (в каком районе города) и почему?

ТЕМА 2. ОПЕРАТИВНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА И ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Вопросы темы:

1. Сущность и необходимость процесса планирования. Этапы планирования. Принципы и виды планирования работы бригады. Планирование производственной программы.
2. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий и на предприятиях с полным циклом производства.
3. Меню: понятие, виды, правила составления.
4. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства.
5. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.

Сущность оперативного планирования заключается в составлении программы предприятия. Вопросами планирования производственной программы занимаются заведующие производством (заместители), начальники производственных цехов, бригадиры, работники бухгалтерии.

Для составления производственной программы заготовочного предприятия необходимы следующие данные: ассортимент выпускаемой продукции (полуфабрикатов, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий); техническая оснащенность предприятия; сеть предприятий общественного питания и розничной сети, заключивших договоры с заготовочным предприятием или специализированными заготовочными цехами; ассортимент и количество продукции, необходимые для этих предприятий; объем полуфабрикатов, вырабатываемых предприятиями пищевой промышленности для заготовочных предприятий.

Оперативное планирование производства осуществляется в определенной последовательности, поэтому на каждой стадии необходимо создавать определенные организационные условия, способствующие правильной организации технологического процесса, рациональной организации труда, четкому выполнению каждым работником своих обязанностей.

Полуфабрикаты и кулинарные изделия выпускаются в соответствии с ТУ, ОСТами, а также данными Сборника норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработках сырья.

Для расчета выхода овощных полуфабрикатов используют формулу:

$$P_{оп} = \frac{P_о (100 - N)}{100}$$

где **P_{оп}** - масса (нетто) овощных полуфабрикатов, кг;
P_о - масса овощного сырья (брутто);
N - норма отходов в зависимости от вида сырья и сезона по Сборнику рецептур блюд

Для расчета выхода мясных полуфабрикатов из заданной массы сырья используют формулу:

$$Q_{мп} = \frac{Q_m \cdot \beta}{g_{п} \cdot 100}$$

где **Q_{мп}** - количество мясных полуфабрикатов данного вида (шт., порций, кг);

Q_м - масса мяса (брутто), из которого выпускаются полуфабрикаты, кг;

β - %, учитывающий удельный вес соответствующих частей мяса (в зачищенном виде) при кулинарном разрубе;

g_п - масса порции полуфабриката, кг (по Сборнику

Меню - это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием выхода и цены.

Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором. В зависимости от типа предприятия и обслуживаемого контингента потребителей применяют различные виды меню: со свободным выбором блюд; комплексных обедов и обедов по абонементам; дневного рациона; диетического и детского питания; банкетное.

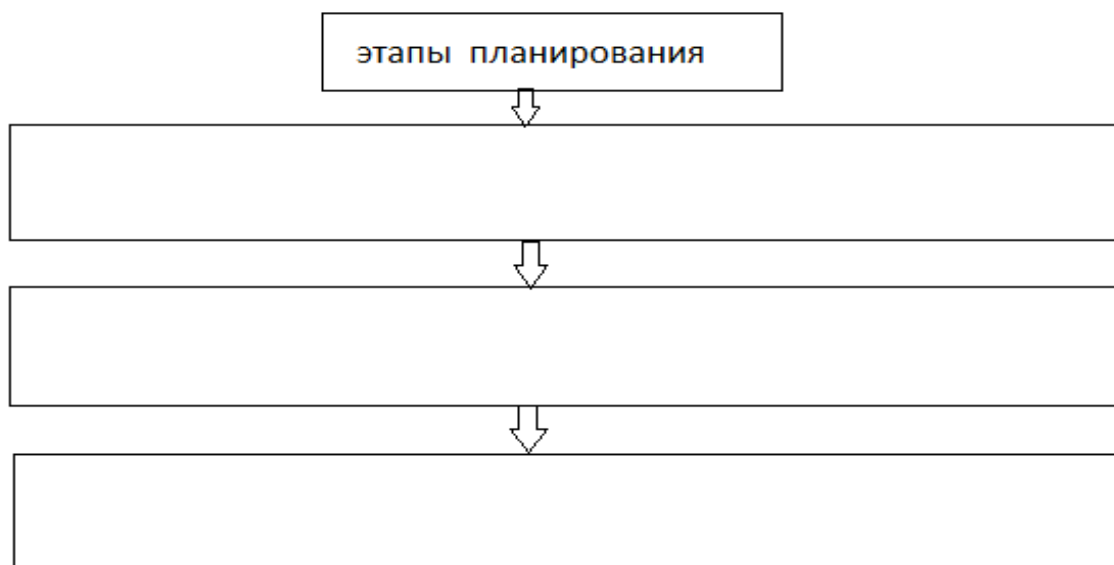
Расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд, производится на основании плана-меню и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Для предприятий общественного питания основными нормативно-технологическими документами являются сборники рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями.

Задание 4

4.1. Что понимается под оперативным планированием производства (2 балла)?

4.2. Напишите этапы планирования (3 балла):



4.3. Соедините виды оперативного планирования с их составляющими (7 баллов):

Оперативно-календарное планирование	связано с оперативным контролем и регулированием хода производственных процессов
	координирует работу основных и вспомогательных
Текущее планирование	распределение годовых плановых заданий по производственным подразделениям
	Связано с ходом выпуска продукции и расходования различных ресурсов
Межцеховое планирование	обеспечивает разработку, регулирование и контроль выполнения планов производства и продажи продукции всеми цехами предприятия
	С его помощью разрабатываются сменно-суточные задания, и согласуется последовательность выполнения работ отдельными исполнителями
Внутрицеховое планирование	направлено на ритмичное выполнение участками и их рабочими местами заданной месячной программы

Задание 5

5.1. Напиши последовательность оперативного планирования производства заготовочного предприятия и специализированных заготовочных цехов (5 баллов).

5.2. Реши задачу (15 баллов).

Определить количество порций рагу массой нетто 225 г, которое можно приготовить из 300 кг говядины 1-й категории. Выход бокового и наружного кусков тазобедренной части, используемых для приготовления рагу, равен 10,1%.

Дано:

Решение:

Ответ:

5.3. Какие элементы включает в себя оперативное планирование работы производства (4 баллов)?

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5.4. Дополните (10 баллов).

Наличие планового меню дает возможность:

Обеспечить _____

Избежать _____

Правильно организовывать _____

В плановом меню указывается:

← →

При составлении планового меню учитываются:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Задание 6

6.1. Напишите определение (2 балла).

Меню – это

6.2. Заполните таблицу «Виды меню и их характеристика» (12 баллов).

Меню со свободным выбором блюд	
Меню комплексных обедов	
Меню дневного рациона	
Меню диетического питания	

Меню детского питания	
Банкетное меню	

Задание 7

7.1. Составьте план (18 баллов):

А) расчета сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд:



Б) контроля за работой производства:



Задание 8

8.1. Ответьте на вопросы (10 баллов).

Перечислите нормативную документацию предприятия общественного питания.

Какие виды Сборников рецептов применяются на предприятиях общественного питания? _____

Какие кондиции сырья применяются в рецептурах Сборника рецептов?

Как составляются технологические карты?

В чем отличительные особенности технико-технологических карт?

8.3. Дайте характеристику отраслевых стандартов, технических условий и технологических инструкций (4 балла).

8.4. Как разрабатываются стандарты предприятий (8 баллов)?

Тема 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Вопросы темы:

1. Производственная инфраструктура и ее характеристики.
2. Организация рабочих мест. Основные приемы организации работы исполнителей.
3. Организация работы основных заготовочных цехов предприятий общественного питания.
4. Организация работы основных доготовочных цехов предприятий общественного питания.
5. Организация работы специализированных цехов предприятий общественного питания.
6. Организация работы вспомогательных цехов и раздач предприятий общественного питания.
7. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады. Пути улучшения качества выпускаемой продукции. Организация бракеража готовой продукции.

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

На каждом предприятии в соответствии с технологическим процессом выпуска продукции организуются производственные подразделения, которые формируют его производственную инфраструктуру.

Под производственной инфраструктурой предприятия понимается состав его производственных подразделений (участников, отделений, цехов, производств), формы их построения, размещения, производственных связей

Для успешного выполнения производственного процесса на предприятиях общественного питания необходимо:

- выбрать рациональную структуру производства;
- производственные помещения должны размещаться по ходу технологического процесса, чтобы исключить встречные потоки поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Так, заготовочные цехи должны располагаться ближе к складским помещениям, но в то же время иметь удобную связь с доготовочными цехами;
- обеспечить поточность производства и последовательность осуществления технологических процессов;
- правильно разместить оборудование;
- обеспечить рабочие места необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами;
- создать оптимальные условия труда.

Рабочее место - это часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты.

Рабочие места на предприятиях общественного питания имеют свои особенности в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполняемых операций, ассортимента выпускаемой продукции.

На предприятиях общественного питания, в которых предусмотрена цеховая структура производства, организуют оборудованные цеха, производящие полуфабрикаты, а также готовые блюда. Формирование программы производства осуществляется в зависимости от ассортимента производимых блюд, поставляемых в филиалы или реализуемых через торговые залы и предприятия розничной сети.

При планировке цехов и других производственных помещений большое внимание уделяется удобству их взаимосвязи. На предприятиях общественного питания, использующих преимущественно полуфабрикаты и продукцию высокой степени готовности, для приготовления блюд, как горячих, так и холодных, допустима организация единого помещения с определёнными производственными участками. В целом же, различают несколько видов цехов.

Качество продукции в современных экономических условиях стало важнейшим фактором конкурентоспособности предприятия. Естественно, что при рыночных отношениях производитель стремится добиться стабильного качества своей продукции, использовать все инструменты, выработанные мировой и отечественной практикой. Важнейшим из них является система обеспечения качества (система качества).

Система качества - совокупность организационной структуры, ответственности, процессов и ресурсов, обеспечивающая осуществление общего руководства качеством.

Качество продукции общественного питания, прежде всего, зависит от качества поступающего сырья. Фирмы или отдельные предприятия, заключая договор на поставку продовольственных товаров или товаров материально-технического снабжения, должны быть уверены в поставщике. На предприятиях, перерабатывающих и выпускающих продукты питания, должна внедряться система управления качеством продукции. Система качества является не только средством обеспечения качества товаров, но и критерием оценки надёжности поставщика.

Задание 9

9.1 Дополните (16 баллов):

а. Под производственной инфраструктурой предприятия понимается

б. На производственную структуру предприятия оказывают влияние

в. По производственной структуре предприятия можно отнести к следующим видам:

г. Производство – это _____

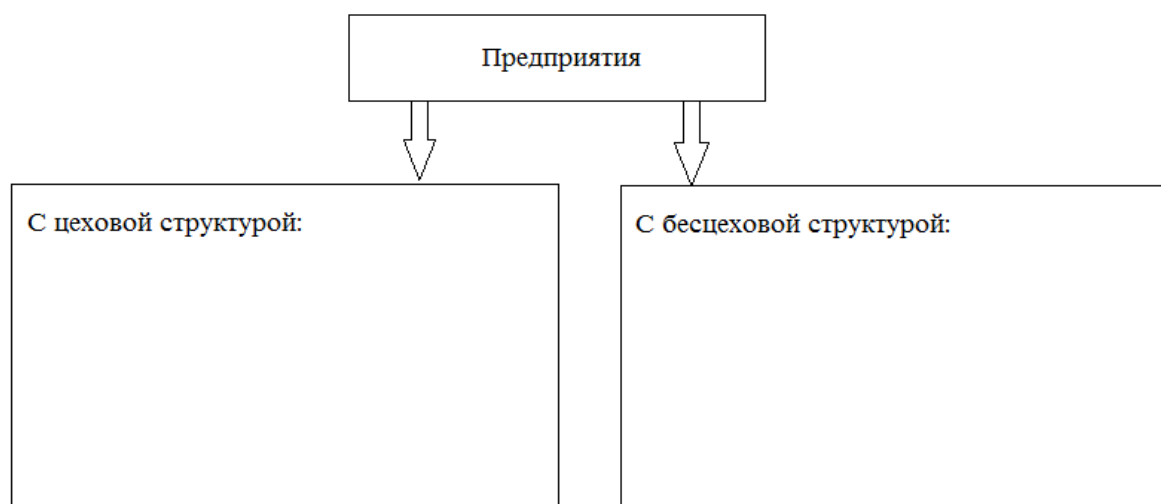
д. Цех – это _____

е. Производственный участок – это _____

ж) Отделения – это _____

з) Рабочее место – это _____

9.2. Дайте пояснение (4 балла):



9.3. Задание на соответствие (5 баллов):

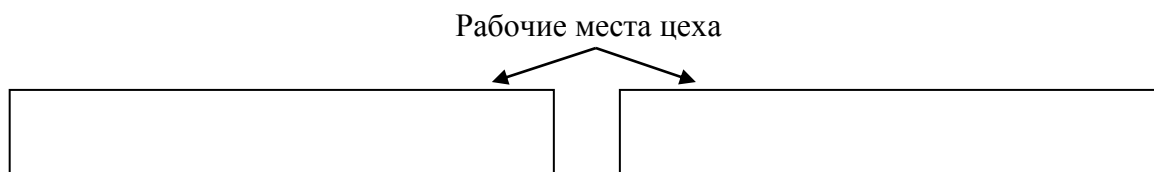
Различают пять основных групп помещений:

складская группа	предназначена для кратковременного хранения сырья и продуктов в охлаждаемых камерах и неохлаждаемых кладовых с соответствующими режимами
производственная группа	вентиляционные камеры, котельная, бойлерная, угольная, зольная, комната истопника и для него умывальня, душевая и уборная, тепловой узел
торговая группа	предназначена для создания нормальных условий труда и отдыха работников предприятия
административно-бытовая группа	предназначена для реализации готовой продукции и организации ее потребления
техническая группа	предназначена для переработки продуктов, сырья (полуфабрикатов) и выпуска готовой продукции

Задание 10

10.1. Заполните пропуски (4 балла):

А)



Б) Рекомендуемая высота производственных столов на рабочей поверхности оборудования:

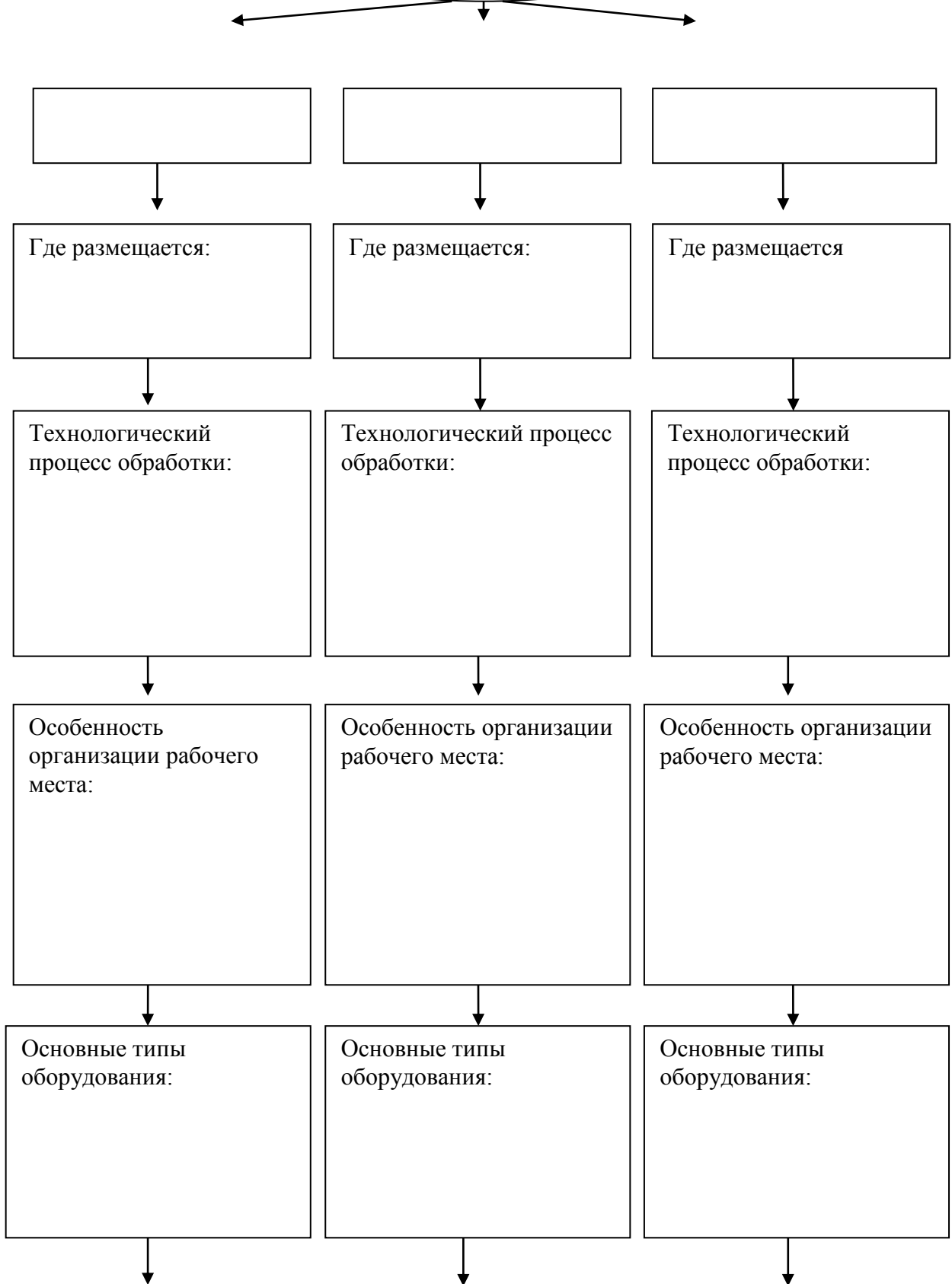
Производственные столы, оборудование и рабочее положение	Высота, мм, при росте человека		
	низком	среднем	высоком
Производственные столы при работе сидя			
Рабочая поверхность оборудования: при работе сидя			
при работе стоя			

10.2. Какие основные требования предъявляются к организации рабочих мест цеха (5 баллов)?

Задание 11

11.1. Заполните (18 баллов):

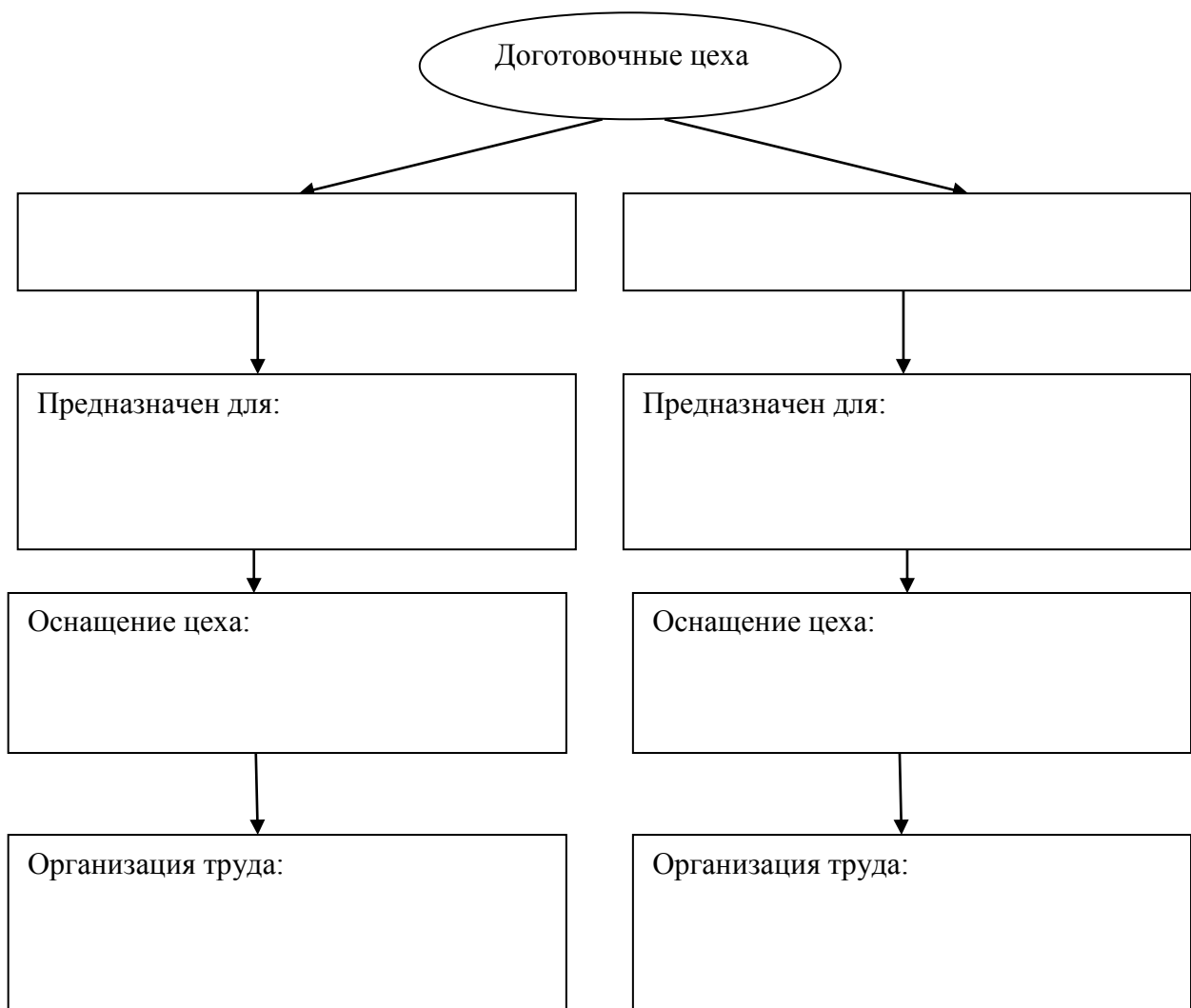
Заготовочные цеха



Организация труда:	Организация труда:	Организация труда:
--------------------	--------------------	--------------------

Задание 12

12.1. Заполните (18 баллов):



Задание 13

13.1. Ответьте на следующие вопросы (3 балла):

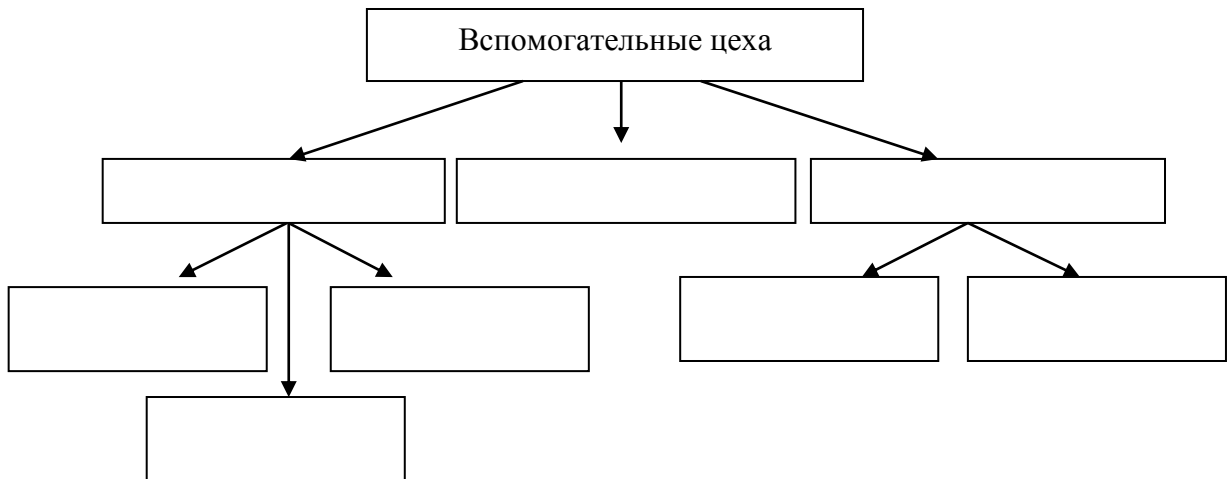
1) В чем особенность специализированных цехов предприятия общественного питания?

2) Приведите примеры специализированных цехов: _____

3) Какие требования к ним предъявляются? _____

Задание 14

14.1. Заполните (8 баллов):



14.4. Заполните приведенную ниже схему (12 баллов):

Раздача – _____ _____ _____
--

Назначение	Виды раздачи	Расположение раздаточной	Применяемый инвентарь	Рабочее место
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____

Задание 15

15.1. Что такое бракераж (2 балла)?

15.2. Опишите функции бракеражной комиссии (5 баллов)?

РАЗДЕЛ 2 ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА И УПРАВЛЕНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Тема 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Вопросы темы:

1. Организация труда и основные профессии работников общественного питания.
2. Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда работников общественного питания.
3. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности и состава работников на предприятиях общественного питания.
4. Правила и принципы разработки графиков работы. Учет рабочего времени. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.
5. Оплата труда. Методика расчета заработной платы.
6. Бригадная форма организации и стимулирования труда.

Рациональная организация труда в общественном питании должна способствовать повышению качества выпускаемой продукции, культуры обслуживания, эффективности производства и рентабельности предприятия.

Организация труда в общественном питании, как и в других отраслях народного хозяйства, должна решить три основные задачи: экономическую, психофизиологическую и социальную. Эти задачи связаны между собой и должны решаться в комплексе. Без решения психофизиологических и социальных задач не будут решены экономические задачи.

Научно обоснованный режим труда и отдыха способствует сохранению здоровья работников, повышению их работоспособности.

Работоспособность - это свойство организма человека выдерживать нагрузки в течение рабочего дня.

На работоспособность человека оказывают влияние такие факторы, как величина нагрузки и ее продолжительность, организация и условия труда, квалификация, возраст работника, правильное чередование режимов труда и отдыха. В течение рабочего дня имеют место периоды, отличающиеся по степени работоспособности исполнителя. В первой половине дня - период вработываемости, за которым следует период максимальной устойчивой работоспособности, а за ним - период появления и нарастания утомления. После обеденного перерыва работоспособность вначале несколько снижается, а затем повышается. К концу дня вновь наблюдается спад работоспособности в связи с возрастанием утомляемости.

Основным временем отдыха в течение рабочего дня является обеденный перерыв. Физиологически установлено, что при 7-8-часовом рабочем дне обеденный перерыв следует устанавливать через 3-4 ч после начала работы. Неправильная организация труда

и отдыха может привести к переутомлению работника, что незамедлительно скажется на его работоспособности. Правильно разработанный и соблюдаемый на предприятии режим труда и отдыха обеспечивает повышение производительности труда, улучшение качества выпускаемой продукции, снижает производственный травматизм. В целях установления распорядка работы на каждом предприятии составляются графики выхода на работу. Различают дневные, месячные и годовые графики.

При выборе и составлении графиков учитывают режим работы предприятия, график загрузки торгового зала. На предприятиях общественного питания применяются следующие графики выхода на работу: линейный, ленточный (ступенчатый или скользящий), суммированного учета рабочего времени, двухбригадный, комбинированный.

Нормирование труда в общественном питании - это определение необходимых затрат времени на изготовление единицы продукции при данных организационно-технических условиях.

Для повышения эффективности труда большое значение имеет техническое нормирование. Техническое нормирование в общественном питании, как и в других отраслях народного хозяйства, является наиболее прогрессивным методом нормирования, базируется на передовом опыте работы предприятий, предусматривает научную организацию труда, повышение его производительности, улучшение качества выпускаемой продукции, повышение культуры обслуживания потребителей.

Качество норм труда зависит от используемого метода нормирования труда. В общественном питании используют два метода нормирования: опытно-статистический и аналитический.

Важнейшим элементом нормирования труда является изучение фактических затрат рабочего времени на выполнение операций и процессов. В зависимости от назначения, степени охвата и содержания изучаемых затрат времени наблюдения подразделяются на фотографии рабочего времени и хронометраж.

В зависимости от метода нормирования труда на предприятиях общественного питания различают опытно-статистические и технические нормы выработки.

Норма выработки - это количество продукции (в блюдах, штуках, килограммах, рублях товарооборота), которое должно быть изготовлено в единицу времени (час, смену и т. д.) одним или группой работников соответствующей квалификации.

Важнейшей задачей нормирования труда является определение численности работников.

Различают следующие основные методы определения необходимого количества работников: по нормам выработки, нормам времени; рабочим местам на основании норм обслуживания.

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

Важнейшим аспектом оплаты труда на предприятии является установление системы оплаты труда. Система оплаты труда включает как способ установления соотношения между мерой труда и мерой вознаграждения за него, на основании которого строится порядок исчисления заработка работника (форма заработной платы), так и конкретные размеры тарифных ставок, окладов (должностных окладов). В систему оплаты труда включаются также условия, порядок выплаты и размеры доплат и надбавок компенсационного характера, условия, порядок выплаты и размеры доплат и надбавок стимулирующего характера, премий.

Оплата труда — это система отношений, связанных с обеспечением установления и осуществления работодателем выплат работникам за их труд в соответствии с законами, иными нормативными правовыми актами о труде, коллективными договорами, соглашениями, локальными нормативными актами и трудовыми договорами (контрактами).

Система оплаты труда любого работодателя устанавливается в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права.

Система оплаты труда, принятая на конкретном предприятии отражается в коллективном договоре, соглашении любого вида либо локальном нормативном акте.

Основными системами оплаты труда являются повременная и сдельная.

Задание 16

16.1. Напишите основные направления рациональной организации труда (4 балла):

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

16.3. Подумайте, какое значение в организации труда имеют *кооперации*? Напишите значение и формы кооперации (2 балла).

16.5. Изучите ОСТ 28-1-95 9 (отраслевой стандарт). Определите, кто относится к производственному персоналу, и какие требования к ним предъявляются (10 баллов).

Задание 17

17.1. Дайте определения понятиям (6 баллов):

- Нормирование труда -
это _____
- Норма времени – это _____
- Норма выработки – это _____
- Норма обслуживания – это _____
- Норма численности – это _____
- Норма управляемости – это _____

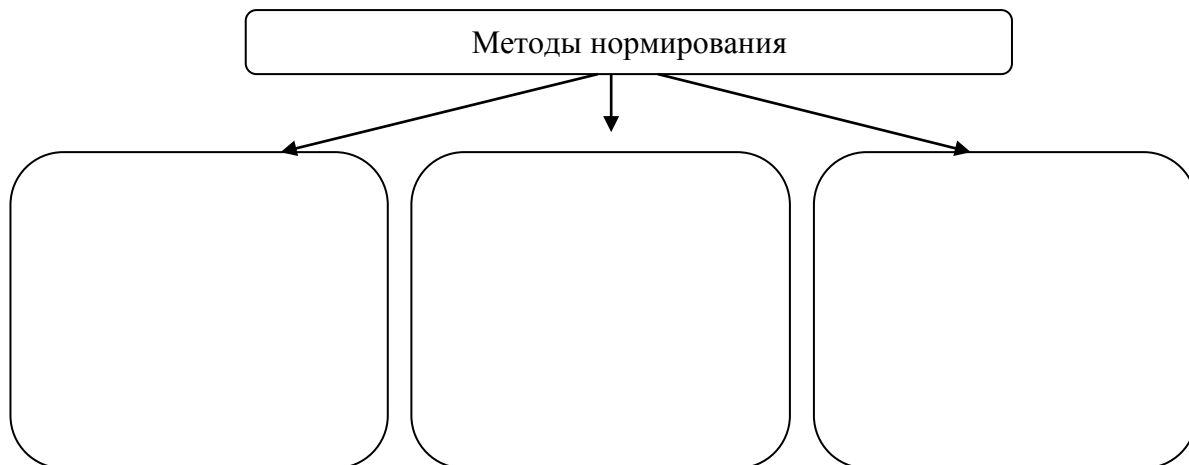
17.2. Осуществите сравнительный анализ положительных и отрицательных сторон методов нормирования труда (6 баллов).

Метод нормирования	Достоинства	Недостатки

17.3. Перечислите и поясните виды затрат рабочего времени (9 баллов).

Вид затрат	Характеристика

17.4. Перечислите методы нормирования и дайте их характеристику (3 балла).



Задание 18

18.1. Заполните таблицу «Виды норм выработки», осуществив сравнительный анализ положительных и отрицательных сторон видов норм выработки (8 баллов).

Вид нормы выработки	В чем выражается	Достоинства	Недостатки

18.2. Ответьте на следующие вопросы (9 баллов):

Каковы основные методы определения необходимого количества работников? _____

От чего зависит численность работников предприятий общественного питания?

В зависимости от выполняемой функции, на какие группы делятся все работники предприятий общественного питания? _____

Как можно определить численность работников горячего и холодного цехов? _____

Как осуществляется определение численности официантов? _____

Как определить численность отдельных категорий работников (кассиров и др.)?

Как определяется численность буфетчиков? _____

Как можно определить численность кассиров, работников розничной торговли? _____

Как определяется численность административно-управленческого аппарата? _____

Задание 19

19.1. Перечислите принципы разработки графиков работы и напишите их основные положения (8 баллов).

Принципы	Основные положения
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

ТЕМА 5. ОРГАНИЗАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПЕРСОНАЛОМ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ

Вопросы темы:

1. Основы организации управления структурным подразделением организации.
2. Дисциплинарные процедуры в организации. Правила и принципы разработки должностных обязанностей.
3. Трудовые отношения: права и обязанности работников, коллективный договор и коллективное соглашение управление дисциплиной, прекращение трудовых отношений. Нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.

Структурное подразделение — это структурная часть организации, которая выполняет определенные производственные или функциональные задачи в рамках устава и должностных инструкций работников.

Деятельность структурного подразделения осуществляется на основании специального положения, которое разрабатывается руководством предприятия в соответствии с установленными законодательными нормами. Документ содержит в себе следующие основные разделы:

- общие положения, в которых производится описание самого предприятия, а также намерений о создании определенной организационной структуры;
- обзор численности и состава персонала как в общем, так и по каждому подразделению;
- функции, которые должно выполнять структурное звено;
- определение целей его деятельности, а также постановка задач, которые обеспечат их достижение;
- назначение руководства подразделений, а также определение круга их полномочий;
- описание механизмов взаимодействия между структурными подразделениями, а также с руководящими органами;
- определение ответственности подразделения в целом, а также руководителя и отдельных работников лично;
- порядок ликвидации структурного звена с указанием процедуры, а также существенных причин.

Основным организационным документом, регламентирующим разграничение обязанностей и прав между сотрудниками, установление взаимосвязей отдельных должностей, является должностная инструкция.

Должностная инструкция — это организационно-правовой документ, в котором определяются основные функции, обязанности, права и ответственность сотрудника организации при осуществлении им деятельности в определенной должности.

Должностная инструкция позволяет:

- рационально распределить функциональные обязанности;
- повысить своевременность и надежность выполнения задач;
- улучшить социально-психологический климат в коллективе и устранить конфликты;
- четко определить функциональные связи работника и его взаимоотношения с другими специалистами;
- конкретизировать права работника;
- повысить личную и коллективную ответственность;
- повысить эффективность морального и материального стимулирования работников;
- организовать равномерную загрузку работников.

Трудовые отношения — это отношения, основанные на соглашении между работником и работодателем о личном выполнении работником за плату трудовой функции, подчинении работника правилам внутреннего трудового распорядка при обеспечении работодателем условий труда, предусмотренных законом, коллективным договором, соглашениями, трудовым договором.

Каждый работник имеет свои права и обязанности. Они прописаны в Трудовом Кодексе РФ.

Задание 22

22.1. Дайте определение понятия «структурное подразделение организации» (5 баллов).

22.2. Перечислите требования, предъявляемые к организационным структурам управления (18 баллов):

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

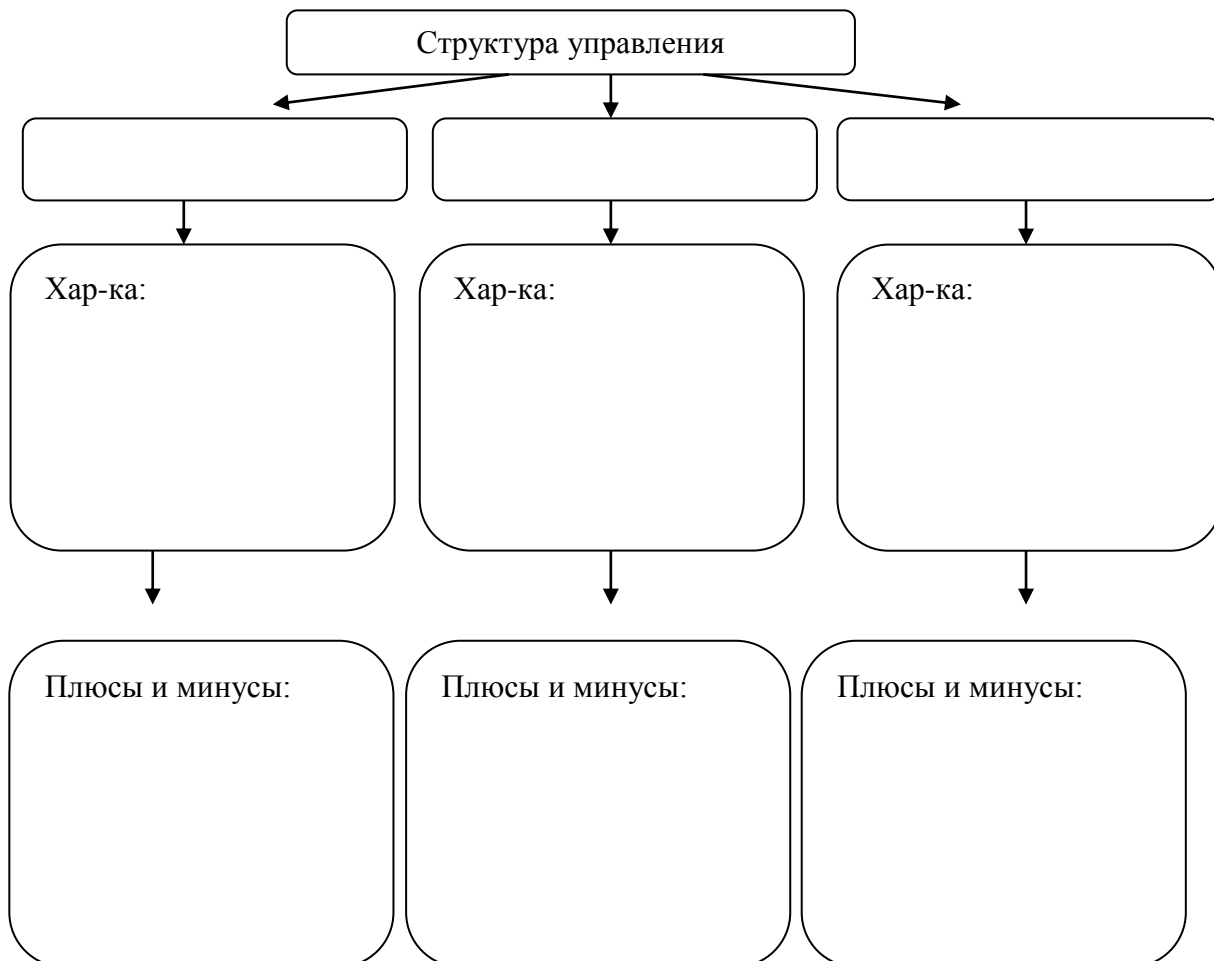
5. _____

6. _____

22.3. В какие группы объединяются структурные подразделения органов управления; приведите примеры (12 баллов):



22.4. Заполните следующую схему (15 баллов).



24.2. Перечислите нормативно-правовые документы, которые должен знать бригадир (10 баллов).

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЗАКРЕПЛЕНИЯ ЗНАНИЙ

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ К РАЗДЕЛУ 1 (Выберите один или несколько ответов) (10-15 баллов)

1. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) холодный цех;
- Б) овощной цех;
- В) мясной цех;
- Г) рыбный цех.

2. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) кондитерский цех;
- Б) моечная кухонной посуды;
- В) холодный цех;
- Г) мясной цех.

3. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

- А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
- Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
- В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
- Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.

4. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:

- А) моечная столовой посуды;
- Б) сервизная;
- В) хлебозрезка;
- Г) мастерские.

5. Технологический процесс приготовления пищи - это:

- А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
- Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
- В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
- Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

6. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

- А) заготовочными;
- Б) доготовочными;
- В) предприятиями с полным циклом производства;
- Г) предприятиями с неполным циклом производства.

7. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

- А) 2,5 м;
- Б) 2,4 м;
- В) 2,55 м;
- Г) 1,8 м.

8. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

- А) стеллажи;
- Б) подтоварники;
- В) холодильники;
- Г) бойлеры.

9. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:

- А) чешуеочистительных машины;
- Б) требухочисток;
- В) плавникорезок;
- Г) головоотсекающих машин.

10. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:

- А) овощерезки;
- Б) слойверы;
- В) слайсеры;
- Г) универсальный привод.

11. Признаки, по которым НЕ делятся раздаточные:

- А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;
- Б) по ассортименту реализуемой продукции;
- В) по способу работы горячего цеха;
- Г) по способу реализации продукции.

12. По конструктивным особенностям раздаточные НЕ различаются на:

- А) немеханизированные;
- Б) механизированные;

- В) автоматизированные;
- Г) неавтоматизированные.

13. Раздаточные по способу реализации продукции НЕ подразделяются на:

- А) специализированные;
- Б) смешанные;
- В) универсальные;
- Г) комбинированные.

14. Исключите неверный ответ из предложенных вариантов. В группу заготовочных предприятий входят:

- а) фабрика – заготовочная
- б) комбинат питания
- в) комбинат полуфабрикатов

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ К РАЗДЕЛУ 2
(Выберите один или несколько ответов)
(10-15 баллов)

1. Графики выхода на работу бывают:

- А) ступенчатые, многоступенчатые и не ступенчатые
- В) кривые и линейные
- С) прямые, не прямые
- Д) изгибающиеся, не сгибающиеся
- Е)) линейные, ленточные (ступенчатые), двухбригадные, комбинированные

2. Что такое фотография рабочего времени?

- А)) изучение рабочего времени исполнителя или времени работы оборудования путем измерения всех его затрат в течение определенного периода
- В) это фотографирование фотоаппаратом различных участков и рабочих мест на предприятиях питания,
- С) это фотографирование фотоаппаратом работников предприятия питания, во время их рабочего времени
- Д) изучение рабочего времени путем измерения его затрат на работу в течение определенного периода на специальном приборе оборудованном фотоаппаратом
- Е) изучение рабочего времени только руководителя предприятия питания, или его заместителя вне рабочего времени.

3. Как работают по линейному графику?

- А) персонал предприятия начинает и заканчивает работу по очереди через каждый час, работая в четыре смены
- В) организуют шесть бригад, которые приходят на работу через каждые два часа и делают перерыв через каждые 3 часа.
- С) весь персонал предприятия начинает и заканчивает работу одновременно, в одну смену. D) организуют три бригады, работающие в полторы смены
- Е) организуют пять бригад, которые сменяют друг друга через каждые четыре часа.

4. Кто руководит деятельностью предприятия и наделяется необходимыми правами и полномочиями?

- А) главный инженер
- В) мастер
- С) заведующий производством
- Д) начальник цеха
- Е) директор

5. Кто совершает от имени предприятия различные действия, представляет во всех организациях и учреждениях, распоряжается в установленном законом порядке имуществом и средствами предприятия?

- А) главный инженер
- В) мастер
- С) заведующий производством
- Д) начальник цеха
- Е) директор

6. Кто заключает хозяйственные договоры, выдает доверенности, открывает счета в банковских учреждениях, издает приказы, принимает, перемещает и увольняет работников предприятия?

- А) главный инженер
- В) мастер
- С) заведующий производством
- Д) начальник цеха
- Е) директор

7. Кто имеет право давать указания и разъяснения производственным цехам и другим подразделениям и техническому персоналу предприятия и проверять их выполнение?

- А) главный инженер
- В) мастер

- С) заведующий производством
- Д) начальник цеха
- Е) директор

8. Кто является основным лицом, несущим ответственность за производственную деятельность предприятия и качество продукции?

- А) главный инженер
- В) мастер
- С) заведующий производством
- Д) начальник цеха
- Е) директор

9. Кто обязан обеспечивать выполнение производственных заданий, приказов и распоряжений, относящихся к производству, соблюдение рецептур блюд и технологии их изготовления ?

- А) главный инженер
- В) мастер
- С) заведующий производством
- Д) начальник цеха
- Е) директор

10. Кто обязан обеспечивать проверку качества готовой продукции, своевременное снабжение производства сырьем, инструментами, инвентарем и т. п. ?

- А) главный инженер
- В) мастер
- С) заведующий производством
- Д) начальник цеха
- Е) директор

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

№ темы	Максимальный балл	Текущий балл	Оценка
1	100		
2	100		
3	100		
4	100		
5	100		
Тестовые задания к разделу 1	100		
Тестовые задания к разделу 2	100		
Итого:	700		

Шкала оценивания результатов

Количество баллов	Оценка
90 - 100	«отлично»
80 - 90	«хорошо»
70 - 80	«удовлетворительно»
Ниже 70	«не удовлетворительно»

Список рекомендуемой литературы:

1. Белоусова С.Н.. Маркетинг/ С.Н.Белоусова. – Ростов на Дону: ФЕНИКС, 2013.
2. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
3. И.И. Потапова Калькуляция и учет. М: Издательский центр «Академия» 2016-160с.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс,2012.- 352с.
5. Смирнов Г.Б.. Менеджмент: Учеб. Пособие/ Г.Б.Смирнов. – М.: Издательско-торговая компания «Дашков и К», 2012. – 315 с.
6. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (ред. от 03.07.2016) // Собрание законодательства РФ. - 07.01.2002. - N 1 (Ч. 1). - Ст. 3.
7. Николаева Т.И., Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. Учеб. пособие / под ред. Т.И. Николаевой и Н.Р.Егоровой. - М. : КНОРУС, 2012 – 400с.

Методические рекомендации
для самостоятельной работы студентов

Корнеева Н.Ю.
Ногина А.А.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Издатель Татьяна Лурье

Объем 3 п.л. Тираж 100 экз. Подписано к печати 24.11.2017
Формат 60 x 84 1/16 Бумага Sveto Copy.
Отпечатано с готового оригинал-макета Петров А.И.
454064 г. Челябинск, ул. Бр. Кашириных, 108