

МДК. 06.01. УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ОРГАНИЗАЦИИ

06 апреля 2020г.

Добрый день, студенты группы 47.

Вам следует выполнить **экзаменационные задания** по МДК.06.Задания распределены согласно списку по журналу.

1. Адрианова Эвелина Александровна (Вариант 1.)

1. Рестораны, бары: характеристика, классы, разновидности, отличительные особенности. Требования, предъявляемые к ресторанам и барам различных классов.
2. Организация бракеража готовой продукции.
3. Составьте технологическую карту на блюдо щи из свежей капусты для столовой.
4. Составьте меню для детского кафе.

2. Ботыгина Анастасия Леонидовна (Вариант 2.)

1. Кафе и закусочные: характеристика, разновидности, отличительные особенности. Требования, предъявляемые к кафе и закусочным.
2. Раздача: назначение, виды, взаимосвязь с цехами, залом, моечной столовой посуды, сервизной. Организация работы раздач.
3. Составьте технологическую карту на напиток кофе на молоке для кафе.
4. Определите вид и составьте график выхода на работу для 3 работников горячего цеха закусочной. Торговый зал работает с 8 до 20 часов, без выходных дней.

3. Ковинько Альбина Андреевна (Вариант 3)

1. Столовые, предприятия быстрого обслуживания: характеристика, разновидности, отличительные особенности. Требования, предъявляемые к столовым и предприятиям быстрого обслуживания.
2. Сущность, задачи, основные направления организации труда на производстве.
3. Составьте технологическую карту на блюдо «Солянка грибная» для ресторана. Выход 1 порции 500г, колонка 1.

4. Определите вид и составьте график выхода на работу для 4 работников горячего цеха студенческой столовой. Торговый зал работает с 9 до 18 часов, с одним выходным днем.

4. Кокорина Кристина Анатольевна (Вариант 4)

1. Заготовочные предприятия: классификация, разновидности, особенности деятельности.
2. Производственный персонал. Общие требования к производственному персоналу. Требования к заведующему производством.
3. Подберите инструменты, инвентарь для холодного цеха столовой на 150 мест.
4. Определите вид и составьте график выхода на работу 2 работников горячего цеха ресторана. Торговый зал работает с 12 до 23 часов, без выходных дней.

5. Крылова Наталья Сергеевна (Вариант 5)

1. Требования, предъявляемые к организации рабочих мест и зон обслуживания в производственных цехах. Аттестация рабочих мест.
2. Холодный цех: назначение, отличительные особенности организации работы, ассортимент продукции, организация технологического процесса и рабочих мест. Организация и условия труда в цехе.
3. Подберите инструменты, инвентарь для горячего цеха ресторана на 75 мест.
4. Составьте план-меню комплексных обедов столовой при производственном предприятии на 200 человек, если общая норма потребления блюд равна – 4, условно принимая, что блюда 1 комплекса составляют 60%, блюда 2 комплекса – 40% (летний период).

6. Лукинская Мария Николаевна (Вариант 6)

1. Сущность оперативного планирования и его значение для ритмичной работы производства. Последовательность оперативного планирования работы производства заготовочных предприятий.
2. Характеристика видов меню.

3. Составьте технологическую карту на блюдо «Яблоки в тесте жареные» для ресторана (колонка 1).
4. Определите вид и составьте график выхода на работу работников горячего цеха закуской в количестве 3 человек. Торговый зал работает с 10 до 22 часов, без выходных дней.

7. Павлова Александра Владимировна (Вариант 7)

1. Оперативное планирование производства в предприятиях общественного питания средней мощности с полным производственным циклом и работающих на полуфабрикатах. Значение планового меню. Порядок разработки плана-меню и факторы, учитываемые при его разработке.
2. Организация работы мясорыбного цеха предприятия общественного питания средней мощности, с полным производственным циклом. Организация и условия труда в цехе.
3. Составьте технологическую карту на кондитерское изделие «Рулет фруктовый».
4. Определите вид и составьте график выхода на работу 4 работников холодного цеха кафе. Торговый зал работает с 10 до 20 часов без выходных дней.

8. Попова Наталья Валентиновна (Вариант 8)

1. Характеристика нормативной и технологической документации, используемой в предприятиях общественного питания: СТО, Сборники рецептур, сборники технических нормативов.
2. Графики выхода на работу, порядок их составления. Виды графиков, их преимущества и недостатки.
3. Составьте технологическую карту на блюдо мороженое «Сюрприз».
4. Составьте план-меню для столовой общедоступной на 300 человек, если общая норма потребления блюд составляет 2,5; холодных закусок – 0,5, супов – 0,75, вторых – 1, сладких – 0,25, горячих напитков – 0,1л, холодных напитков – 0,05 л, кондитерских изделий – 0,3 шт.

9. Цокорова Вероника Александровна (Вариант 9)

1. Характеристика технологической документации, используемой в предприятиях общественного питания: технологические и технико-технологические карты.
2. Горячий цех: назначение, расположение, режим работы, взаимосвязь с другими помещениями, ассортимент продукции, порядок подбора и размещения оборудования, организация технологического процесса и рабочих мест. Организация и условия труда в цехе.
3. Подберите инструменты, инвентарь для мясорыбного цеха ресторана на 100 мест.
4. Составьте график выхода на работу для 2 работников овощного цеха ресторана. Торговый зал работает с 10 до 24 часов, без выходных дней.

10. Илатовская Вероника Павловна (Вариант 10)

1. Понятие о нормировании нормх труда. Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени.
2. Кондитерский цех: назначение, расположение, режим работы, ассортимент продукции, состав помещений, организация технологического процесса и рабочих мест. Организация и условия труда в цехе.
3. Подберите инструменты, инвентарь для овощного цеха столовой на 100 мест.
4. Определите вид и составьте график выхода на работу 5 работников горячего цеха ресторана. Торговый зал работает с 10 часов до 24 часов, без выходных дней.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ

ВАРИАНТ 1

1. Рестораны, бары: характеристика, классы, разновидности, отличительные особенности. Требования, предъявляемые к ресторанам и барам различных классов.

В данном вопросе необходимо дать определения типов предприятий общественного питания, охарактеризовать классы ресторанов и баров, их специализацию, охарактеризовать формы и методы обслуживания, интерьер, столовую посуду, приборы, мебель, столовое белье, меню, наличие форменной одежды, обуви, состав помещений. Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 31-34. Текст учебника рекомендуется увязать с требованиями ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

2. Организация бракеража готовой продукции.

В ответе на данный вопрос укажите назначение бракеража, кто проводит, кто и как определяет состав бракеражной комиссии, какая продукция подлежит бракеражу, как часто проводят, что проверяют, дайте характеристику оценок, укажите требования к бракеражному журналу. Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 291-294.

Снижение баллов за отклонения от требований к качеству продукции изучите по ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

3. Составьте технологическую карту на блюдо щи из свежей капусты для столовой.

Для составления технологической карты необходимо изучить правила их составления по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с.116-118.

Технологическую карту рекомендуется оформить на бланке установленного образца (см. приложение 1). Для составления используйте Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

4. Составьте меню для детского кафе.

При составлении меню детского кафе необходимо учитывать, что последовательность расположения блюд в меню будет особая: горячие напитки, холодные напитки – 10 наименований; мучные кондитерские изделия – 8-10 наименований; холодные закуски – 6-8 наименований, супы – 3-5 наименований, супы-3-4 наименования, вторые горячие блюда – 6-8 наименований, десерты– 8-10 наименований. Последовательность расположения холодных закусок, супов и вторых горячих блюд изучите по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 105-106.

Необходимо учитывать, что выход порций для детей должен быть меньше, чем для взрослых. Блюда могут иметь как традиционные названия, подробно описывающие состав, так и сложные или изысканные, отражающие тематику предприятия.

Меню рекомендуется оформить в виде таблицы.

Предприятие _____

Название

Меню

Дата _____

Наименование блюд, закусок, напитков	Выход г	Цена руб.	Калорийность ккал

Директор:

Бухгалтер:

Зав. производством:

ВАРИАНТ 2

1. Кафе и закусочные: характеристика, разновидности, отличительные особенности. Требования, предъявляемые к кафе и закусочным.

В данном вопросе необходимо дать определения типов предприятий общественного питания, их специализацию, охарактеризовать формы и методы обслуживания, интерьер, столовую посуду, приборы, мебель, столовое белье, меню, наличие форменной одежды, обуви, состав помещений. Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 34-37. Текст учебника рекомендуется увязать с требованиями ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

2. Раздача: назначение, виды, взаимосвязь с цехами, залом, моечной столовой посуды, сервизной. Организация работы раздач.

В данном вопросе необходимо охарактеризовать назначение, расположение, классификацию раздаточных по конструктивным особенностям используемого оборудования, ассортименту реализуемой продукции, способу ее получения. Дать характеристику, привести организацию труда поваров, раздатчиков.

Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с.265-284.

3. Составьте технологическую карту на напиток кофе на молоке для кафе.

Для составления технологической карты необходимо изучить правила их составления по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с.116-118.

Технологическую карту рекомендуется оформить на бланке установленного образца (см. приложение 1). Для составления используйте Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

4. Определите вид и составьте график выхода на работу для 3 работников горячего цеха закусочной. Торговый зал работает с 8 до 20 часов, без выходных дней.

При составлении графика вначале производится расчет эффективного рабочего времени.

Пример: В августе 2013г. 31 день, в т.ч. 4 воскресенья и 5 суббот.

В цехе могут работать мужчины и женщины, с одним и двумя выходными днями в неделю.

- Определяем количество рабочих дней в месяце:

с одним выходным днем в неделю

$$31-4=27 \text{ (дней)}$$

с двумя выходными днями в неделю

$$31-(4+5)=22 \text{ (дня)}$$

- Определяем количество рабочих часов в день.

Продолжительность рабочей недели по ТК РФ в условиях Крайнего Севера составляет:

для мужчин - 40 часов;

для женщин - 36 часов.

Продолжительность рабочего дня может составить:

для мужчин с 1 выходным днем в неделю

$$40 : 6=6 \text{ час.}40\text{мин.}$$

с 2 выходными днями в неделю

$$40 : 5= 8 \text{ час.}$$

для женщин с 1 выходным днем в неделю

$$36 : 6=6 \text{ час.}$$

с 2 выходными днями в неделю

$$36 : 5=7 \text{ час.}12 \text{ мин.}$$

Вам необходимо выбрать один из вариантов продолжительности рабочего дня, определить пол работников.

- Определяем количество рабочих часов в месяц:

Например: для мужчин, работающих с 2 выходными днями в неделю

$$22 \cdot 8 = 176 \text{ час.}$$

для женщин, работающих с 1 выходным днем в неделю

$$27 \cdot 6 = 162 \text{ часа}$$

- Определяем время начала и окончания работы цеха.

Цех должен начать работу на 2 часа раньше, чем торговый зал, закончить работу одновременно или несколько позже, чем торговый зал.

- Повторите виды графиков выхода на работу, их суть, преимущества, недостатки. Выберите один из графиков (см. учебник Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 316-317).

- Определите время начала и окончания работы каждого работника. При этом необходимо дополнительно учесть продолжительность обеденного перерыва, который по ТК РФ может составить от 30 минут до 2 часов.
- Составьте график выхода на работу работников на бланке установленной формы (см. приложение 2).

ВАРИАНТ 3

1. Столовые, предприятия быстрого обслуживания: характеристика, разновидности, отличительные особенности. Требования, предъявляемые к столовым и предприятиям быстрого обслуживания.

В данном вопросе необходимо дать определения типов предприятий общественного питания, их специализацию, охарактеризовать формы и методы обслуживания, интерьер, столовую посуду, приборы, мебель, столовое белье, меню, наличие форменной одежды, обуви, состав помещений. Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 28-31,38-40. Текст учебника рекомендуется увязать с требованиями ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

2. Сущность, задачи, основные направления организации труда на производстве.

В данном вопросе необходимо охарактеризовать экономические, психофизиологические, социальные задачи и основные направления организации труда на производстве: разработка рациональных форм разделения и кооперации труда, улучшение организации и обслуживания рабочих мест, изучение передовых приемов и методов труда, подготовка и повышение квалификации кадров, улучшение условий труда, рационализация режимов труда и отдыха, укрепление дисциплины.

Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 300-318.

3. Составьте технологическую карту на блюдо на блюдо «Солянка грибная» для ресторана. Выход 1 порции 500г, колонка 1.

Для составления технологической карты необходимо изучить правила их составления по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко –

Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с.116-118.

Технологическую карту рекомендуется оформить на бланке установленного образца (см. приложение 1). Для составления используйте Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

4. Определите вид и составьте график выхода на работу для 4 работников горячего цеха студенческой столовой. Торговый зал работает с 9 до 18 часов, с одним выходным днем.

При составлении графика вначале производится расчет эффективного рабочего времени.

Пример: В августе 2013г. 31 день, в т.ч. 4 воскресенья и 5 суббот.

В цехе могут работать мужчины и женщины, с одним и двумя выходными днями в неделю.

➤ Определяем количество рабочих дней в месяце:

с одним выходным днем в неделю

$$31-4=27 \text{ (дней)}$$

с двумя выходными днями в неделю

$$31-(4+5)=22 \text{ (дня)}$$

➤ Определяем количество рабочих часов в день.

Продолжительность рабочей недели по ТК РФ в условиях Крайнего Севера составляет:

для мужчин - 40 часов;

для женщин - 36 часов.

Продолжительность рабочего дня может составить:

для мужчин с 1 выходным днем в неделю

$$40 : 6 = 6 \text{ час. } 40 \text{ мин.}$$

с 2 выходными днями в неделю

$$40 : 5 = 8 \text{ час.}$$

для женщин с 1 выходным днем в неделю

$$36 : 6 = 6 \text{ час.}$$

с 2 выходными днями в неделю

$$36 : 5 = 7 \text{ час. } 12 \text{ мин.}$$

Вам необходимо выбрать один из вариантов продолжительности рабочего дня, определить пол работников.

➤ Определяем количество рабочих часов в месяц:

Например: для мужчин, работающих с 2 выходными днями в неделю

$$22 \cdot 8 = 176 \text{ час.}$$

для женщин, работающих с 1 выходным днем в неделю

$$27 \cdot 6 = 162 \text{ часа}$$

- Определяем время начала и окончания работы цеха.

Цех должен начать работу на 2 часа раньше, чем торговый зал, закончить работу одновременно или несколько позже, чем торговый зал.

- Повторите виды графиков выхода на работу, их суть, преимущества, недостатки. Выберите один из графиков (см. учебник Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 316-317).

- Определите время начала и окончания работы каждого работника. При этом необходимо дополнительно учесть продолжительность обеденного перерыва, который по ТК РФ может составить от 30 минут до 2 часов.

ВАРИАНТ 4

1. Заготовочные предприятия: классификация, разновидности, особенности деятельности

Необходимо дать определение заготовочных предприятий общественного питания, охарактеризовать основные их виды: фабрика - заготовочная, фабрика - кухня, комбинат полуфабрикатов, комбинат питания, цех бортового питания, специализированные цехи, школьная кулинарная фабрика; указать их отличительные особенности.

Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 26-28.

2. Производственный персонал. Общие требования к производственному персоналу. Требования к заведующему производством.

В данном вопросе необходимо дать определение производственного персонала, перечислить относящихся к нему работников. Изучить общие требования к персоналу и требования к заведующему производством.

Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 318-321, также воспользуйтесь ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

3. Подберите инструменты, инвентарь для холодного цеха столовой на 150

мест.

Для подбора необходимо повторить организацию работы холодного цеха и используемые инвентарь и инструменты. Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.- 373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с.217-235.

Подбор инвентаря производим в соответствии с Нормами оснащения предприятий общественного питания кухонным инвентарем и посудой (см. Справочник руководителя предприятия общественного питания. М., «Экономика», 1976. -423 с.340-342). Составьте таблицу оснащения кухонным инвентарем.

Таблица 1

Инструменты, инвентарь холодного цеха столовой на 150 мест

Наименование инвентаря	Норма оснащения на 150 мест	Количество для холодного цеха
Венчик	3	1
И т.д.		

4. Определите вид и составьте график выхода на работу 2 работников горячего цеха ресторана. Торговый зал работает с 12 до 23 часов, без выходных дней.

Определяем вид графика выхода на работу. Продолжительность работы торгового зала составляет:

$$23-12=11 \text{ час.}$$

Количество работников в цехе ограничено. Продолжительность работы работников по ступенчатому графику меньше, чем продолжительность работы зала, поэтому данный график выхода на работу применять нельзя.

➤ Рационально подобрать двух бригадный график. Суть графика повторите по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 316-317).

➤ Рассчитайте количество рабочих дней в месяце.

В месяце с количеством дней 30, количество рабочих дней составит 15. Если в месяце 31 день, количество рабочих дней будет 15 или 16.

➤ Определяем продолжительность рабочего дня.

При двух бригадном графике выхода на работу продолжительность рабочего дня фиксированная – 11 час.30 мин.

➤ Определяем количество рабочих часов в месяце

$$15 \cdot 11,5 = 172 \text{ час.30мин.}$$

$$\text{или } 16 \cdot 11,5 = 184 \text{ часа}$$

➤ Определяем время начала и окончания работы поваров.

Цех должен начать работу на 1-2 часа раньше торгового зала и закончить одновременно с залом.

Обеденный перерыв по ТК РФ может составить от 30 до 2 часов. Работник должен отработать в день 11 час.30 минут, добавьте продолжительность обеденного перерыва.

➤ Составьте график выхода на работу работников на бланке установленной формы (см. приложение 2).

ВАРИАНТ 5

1. Требования, предъявляемые к организации рабочих мест и зон обслуживания в производственных цехах. Аттестация рабочих мест.

В данном вопросе необходимо дать определение рабочих мест, указать требования к планировке, оснащению, их расположению. Охарактеризуйте универсальные и специализированные рабочие места, требования к ним.

Для ответа на вторую часть вопроса необходимо охарактеризовать аттестацию рабочих мест.

Аттестация рабочих мест включает комплексную оценку каждого рабочего места на его соответствие нормативным требованиям. При этом оценивается:

1. технико-технологический уровень рабочего места, который отражает техническую и технологическую оснащенность, современность и степень использования оборудования;
2. организационно-экономический уровень, определяющий рациональность планировки рабочего места, современность применяемых методов и приемов труда, степень занятости работника в течение смены;
3. уровень техники безопасности.

В результате аттестации определяются аттестованные рабочие места, а также те, которые подлежат доведению до нормативного уровня, и рабочие места, подлежащие ликвидации.

Ответственность за проведение аттестации рабочих мест возлагается на директора предприятия и руководителей подразделений

Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с.141-144, 308-309.

2. Холодный цех: назначение, отличительные особенности организации работы, ассортимент продукции, организация технологического процесса и рабочих мест. Организация и условия труда в цехе.

При характеристике цеха необходимо указать назначение, расположение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, подбор и размещение оборудования, организацию технологического процесса и рабочих мест, организацию и условия труда в цехе.

Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 217-235, 138-140.

3. Подберите инструменты, инвентарь для горячего цеха ресторана на 75 мест.

Для подбора необходимо повторить организацию работы горячего цеха и используемые инвентарь и инструменты. Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.- 373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 184-217.

Подбор инвентаря производим в соответствии с Нормами оснащения предприятий общественного питания кухонным инвентарем и посудой (см. Справочник руководителя предприятия общественного питания. М., «Экономика», 1976. -423 с.338-340). Составьте таблицу оснащения кухонным инвентарем.

Таблица 1

Инструменты, инвентарь горячего цеха ресторана на 75 мест

Наименование инвентаря	Норма оснащения на 75мест	Количество для горячего цеха
Ведро	4	1
И т.д.		

4. Составьте план-меню комплексных обедов столовой при производственном предприятии на 200 человек, если общая норма потребления блюд равна - 4, условно принимая, что блюда 1 комплекса составляют 60%, блюда 2 комплекса – 40% (летний период).

Для составления плана меню в двух вариантах комплексных обедов нужно провести расчеты.

- Рассчитайте количество блюд планируемых к выпуску ($m=4$).

Расчет проводится по формуле:

$$n = N \cdot m \cdot$$

где n – количество блюд, реализуемых за день;

N – количество потребителей, обслуживаемых за день;

m – коэффициент потребления блюд одним потребителем.

- Рассчитайте количество блюд I комплекса, подлежащих изготовлению (60%).
- Рассчитайте количество блюд II комплекса, подлежащих изготовлению (40%).
- Рассчитайте количество блюд каждого наименования в I комплексе, учитывая, что в каждый вариант комплексного обеда входит 4 блюда;
- Рассчитайте количество блюд каждого наименования во II комплексе.

Составьте план-меню на бланке установленной формы (см. приложение 3), учитывая, что один вариант комплексного меню должен быть щадящим по видам сырья для блюд и по приемам тепловой обработки. Блюда в двух вариантах комплексного плана-меню должны быть разнообразными.

Характеристику комплексного меню изучите по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 106-107.

ВАРИАНТ 6

1. Сущность оперативного планирования и его значение для ритмичной работы производства. Последовательность оперативного планирования работы производства заготовочных предприятий.

В данном вопросе необходимо дать определения оперативного планирования работы производства, производственной программы, продукции собственного производства. Охарактеризуйте исходные данные оперативного планирования работы производства заготовочных предприятий. Подробно рассмотрите этапы оперативного планирования производства:

1. определение ассортимента и количества выпускаемой продукции;
2. определение необходимого количества сырья для выполнения производственной программы;
- 3 документальное оформление получения продуктов из кладовых;
4. получение продуктов, доставка в цех;
5. выдача заданий бригадирам;
6. контроль за работой цеха.

Укажите, какие подразделения, должностные лица замещаются каждым этапом, суть их работы, оформление необходимых расчетов, документов.

Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 90-95.

3. Характеристика видов меню.

В данном вопросе необходимо дать определение меню, охарактеризовать меню со свободным выбором блюд, комплексных обедов, воскресного бранча, бизнес-ланча, дневного рациона, меню диетического и детского питания, банкетное, меню тематических мероприятий. Укажите, где применяются конкретные виды меню, кто их составляет, для кого, отличительные особенности. Приведите требования, предъявляемые к меню.

Материал необходимо изучить по учебнику Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник.- М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002.-544 с.- ISBN5-93211-015-5 с. 119-137, 148. Дополнительно рекомендуется воспользоваться учебником Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с105-109.

3. Составьте технологическую карту на блюдо «Яблоки в тесте жареные» для ресторана (колонка 1).

Для составления технологической карты необходимо изучить правила их составления по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с.116-118.

Технологическую карту рекомендуется оформить на бланке установленного образца (см. приложение 1). Для составления используйте Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

4. Определите вид и составьте график выхода на работу работников горячего цеха закусочной в количестве 3 человек. Торговый зал работает с 10 до 22 часов, без выходных дней.

При составлении графика вначале производится расчет эффективного рабочего времени.

Пример: В августе 2013г. 31 день, в т.ч. 4 воскресенья и 5 суббот.

В цехе могут работать мужчины и женщины, с одним и двумя выходными днями в неделю.

➤ Определяем количество рабочих дней в месяце:

с одним выходным днем в неделю

$$31-4=27 \text{ (дней)}$$

с двумя выходными днями в неделю

$$31-(4+5)=22 \text{ (дня)}$$

- Определяем количество рабочих часов в день.

Продолжительность рабочей недели по ТК РФ в условиях Крайнего Севера составляет:

для мужчин - 40 часов;

для женщин - 36 часов.

Продолжительность рабочего дня может составить:

для мужчин с 1 выходным днем в неделю

$$40 : 6 = 6 \text{ час. } 40 \text{ мин.}$$

с 2 выходными днями в неделю

$$40 : 5 = 8 \text{ час.}$$

для женщин с 1 выходным днем в неделю

$$36 : 6 = 6 \text{ час.}$$

с 2 выходными днями в неделю

$$36 : 5 = 7 \text{ час. } 12 \text{ мин.}$$

Вам необходимо выбрать один из вариантов продолжительности рабочего дня, определить пол работников.

- Определяем количество рабочих часов в месяц:

Например: для мужчин, работающих с 2 выходными днями в неделю

$$22 \cdot 8 = 176 \text{ час.}$$

для женщин, работающих с 1 выходным днем в неделю

$$27 \cdot 6 = 162 \text{ часа}$$

- Определяем время начала и окончания работы цеха.

Цех должен начать работу на 2 часа раньше, чем торговый зал, закончить работу одновременно или несколько позже, чем торговый зал.

- Повторите виды графиков выхода на работу, их суть, преимущества, недостатки. Выберите один из графиков (см. учебник Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 316-317).

- Определите время начала и окончания работы каждого работника. При этом необходимо дополнительно учесть продолжительность обеденного перерыва, который по ТК РФ может составить от 30 минут до 2 часов.

- Составьте график выхода на работу работников на бланке установленной формы (см. приложение 2).

ВАРИАНТ 7

1. Оперативное планирование производства в предприятиях

общественного питания средней мощности с полным производственным циклом.

Значение планового меню. Порядок разработки плана-меню и факторы, учитываемые при его разработке.

В данном вопросе необходимо дать определения оперативного планирования работы производства, производственной программы, продукции собственного производства. Охарактеризуйте исходные данные оперативного планирования работы производства заготовочных предприятий. Подробно рассмотрите этапы оперативного планирования производства:

1. определение ассортимента и количества выпускаемой продукции;
2. определение необходимого количества сырья для выполнения производственной программы;
3. документальное оформление получения продуктов из кладовых;
4. получение продуктов, доставка в цех;
5. выдача заданий бригадирам;
6. контроль за работой цеха.

Укажите, какие подразделения, должностные лица замещаются каждым этапом, суть их работы, оформление необходимых расчетов, документов.

Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с.95-104.

2.Организация работы мясорыбного цеха предприятия общественного питания средней мощности с полным производственным циклом. Организация и условия труда в цехе.

При характеристике цеха необходимо указать назначение, расположение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, подбор и размещение оборудования, организацию технологического процесса и рабочих мест, организацию и условия труда в цехе.

Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 172-177, 138-140.

3. Составьте технологическую карту на кондитерское изделие «Рулет фруктовый».

Для составления технологической карты необходимо изучить правила их составления по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с.116-118.

Технологическую карту рекомендуется оформить на бланке установленного

образца (см. приложение 1). Для составления используйте Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия /Под ред. А.П. Антоновой. - М.: Хлебподинформ, 2000.-720с.-ISBN 5-93109-022-3.

4. Определите вид и составьте график выхода на работу 4 работников холодного цеха кафе. Торговый зал работает с 10 до 20 часов без выходных дней.

При составлении графика вначале производится расчет эффективного рабочего времени.

Пример: В августе 2013г. 31 день, в т.ч. 4 воскресенья и 5 суббот.

В цехе могут работать мужчины и женщины, с одним и двумя выходными днями в неделю.

➤ Определяем количество рабочих дней в месяце:

с одним выходным днем в неделю

$$31-4=27 \text{ (дней)}$$

с двумя выходными днями в неделю

$$31-(4+5)=22 \text{ (дня)}$$

➤ Определяем количество рабочих часов в день.

Продолжительность рабочей недели по ТК РФ в условиях Крайнего Севера составляет:

для мужчин - 40 часов;

для женщин - 36 часов.

Продолжительность рабочего дня может составить:

для мужчин с 1 выходным днем в неделю

$$40 : 6 = 6 \text{ час. } 40 \text{ мин.}$$

с 2 выходными днями в неделю

$$40 : 5 = 8 \text{ час.}$$

для женщин с 1 выходным днем в неделю

$$36 : 6 = 6 \text{ час.}$$

с 2 выходными днями в неделю

$$36 : 5 = 7 \text{ час. } 12 \text{ мин.}$$

Вам необходимо выбрать один из вариантов продолжительности рабочего дня, определить пол работников.

➤ Определяем количество рабочих часов в месяц:

Например: для мужчин, работающих с 2 выходными днями в неделю

$$22 \cdot 8 = 176 \text{ час.}$$

для женщин, работающих с 1 выходным днем в неделю

$$27 \cdot 6 = 162 \text{ часа}$$

➤ Определяем время начала и окончания работы цеха.

Цех должен начать работу на 2 часа раньше, чем торговый зал, закончить работу одновременно или несколько позже, чем торговый зал.

Повторите виды графиков выхода на работу, их суть, преимущества, недостатки. Выберите один из графиков (см. учебник Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 316-317).

➤ Определите время начала и окончания работы каждого работника. При этом необходимо дополнительно учесть продолжительность обеденного перерыва, который по ТК РФ может составить от 30 минут до 2 часов.

➤ Составьте график выхода на работу работников на бланке установленной формы (см. приложение 2).

ВАРИАНТ 8

1. Характеристика нормативной и технологической документации, используемой в предприятиях общественного питания: СТО, Сборники рецептов, сборники технических нормативов.

При характеристике СТО необходимо ответить на следующие вопросы:

1. на какую продукцию составляют СТО;
2. кто составляет;
3. содержание СТП;
4. кто утверждает;
5. сроки действия;
6. у кого хранятся.

Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 124-128.

При характеристике Сборников рецептов необходимо указать действующие сборники:

1. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, с 1994 г и более поздние.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. М.: МП «Вика», 1992 г.
3. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия /Под ред. А.П.

Антоновой. - М.: Хлебпродинформ, 2000.-720с.-ISBN 5-93109-022-3

4. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания /Под ред. В.Т. Лапшиной.- М.: Хлебпродинформ, 2002.-632 с. –ISBN5-93109-051-7.

5. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Под ред. В.Т. Лапшиной.- М.: Хлебпродинформ, 2004.-639 с. –ISBN 5-93109-070-3.

Для изучения структуры сборников рецептур необходимо ответить на следующие вопросы:

1. назначение и распространение сборников рецептур;
2. обязательные требования;
3. рекомендательные требования;
4. кондиции сырья, предусмотренные раскладками;
5. использование сырья других кондиций;
6. отличие рецептур блюд по трем вариантам;
7. определение выбора варианта рецептур;
8. замена компонентов в рецептурах;
9. что означает звездочка в рецептурах;
10. справочные таблицы.

Материал изучите по Сборнику технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /[В.А. Ананина [и др.]] под ред.Ф.Л. Марчука.- М.: Пчелка, 1994. -616с.- (Комитет Российской Федерации по торговле).-ISBN 5-900443-02-7 , с.3-4.

2. Графики выхода на работу, порядок их составления. Виды графиков, их преимущества и недостатки.

В ответе на вопрос необходимо указать, кто и когда составляет графики, утверждает, и с кем согласовывают графики выхода на работу, какие факторы учитывают при составлении. Нужно охарактеризовать суть, применение, преимущества и недостатки линейного, ступенчатого, двухбригадного, комбинированного графиков и графика суммированного учета рабочего времени.

Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 315-317.

3. Составьте технологическую карту на блюдо на блюдо мороженое «Сюрприз».

Для составления технологической карты необходимо изучить правила их составления по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях

общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с.116-118.

Технологическую карту рекомендуется оформить на бланке установленного образца (см. приложение 1). Для составления используйте Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

4. Составьте план-меню для столовой общедоступной на 300 человек, если общая норма потребления блюд составляет 2,5; холодных закусок – 0,5, супов – 0,75, вторых – 1, сладких – 0,25, горячих напитков – 0,1л, холодных напитков – 0,05 л, кондитерских изделий – 0,3 шт.

Перед составлением плана-меню необходимо провести расчеты.

➤ Определите количество блюд, реализуемых в течение дня на предприятии.

Расчет производится по формуле:

$$n_{\text{дн}} = N_{\text{дн}} \cdot m \quad (1)$$

где $n_{\text{дн}}$ – количество блюд, выпускаемых предприятием за 1 день;

$N_{\text{дн}}$ – количество посетителей в данном предприятии за 1 день;

m – коэффициент (норма) потребления блюд

➤ Произведите разбивку блюд по ассортименту.

Расчет производится по формуле:

$$n_{\text{хол.бл}} = N_{\text{дн}} \cdot m_{\text{хол.бл}} \quad (2)$$

$$n_{\text{Iбл}} = N_{\text{дн}} \cdot m_{\text{Iбл}} \quad (3)$$

$$n_{\text{IIбл}} = N_{\text{дн}} \cdot m_{\text{IIбл}} \quad (4)$$

$$n_{\text{сл.бл}} = N_{\text{дн}} \cdot m_{\text{сл.бл}} \quad (5)$$

где n

хол.бл.	}	– количество холодных, первых, вторых и сладких блюд, выпускаемых предприятием за 1 день;
пI бл.		
пIIбл.		
псл.бл.		
$N_{\text{дн}}$	}	– количество посетителей в данном предприятии за 1 день;

Полученные результаты сводим в таблицу:

Таблица 1.

Разбивка блюд по ассортименту:

№ п/п, наименование групп блюд	Количество потребителей	Коэффициент (норма) потребления	Количество блюд
1. Холодные блюда			
2. Супы			
3. Вторые блюда			
4. Сладкие блюда			

➤ Рассчитайте количество горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.

Расчет производится по формуле:

$$n_{гор.нап} = N_{дн} \cdot m_{гор.нап}, (6)$$

$$n_{хол.нап} = N_{дн} \cdot m_{хол.нап}, (7)$$

$$n_{конд.изд} = N_{дн} \cdot m_{конд.изд}, (8)$$

где

$n_{гор.нап}$

$n_{хол.нап}$

$n_{конд.изд}$

m

$m_{гор.нап}$

$m_{хол.нап}$

$m_{конд.изд}$

$N_{дн}$

– количество горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, выпускаемых предприятием за 1 день;

- норма (коэффициент) потребления горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий

- количество посетителей в данном предприятии за 1 день;

Количество горячих и холодных напитков необходимо рассчитать в порциях, учитывая, что из 1 л можно порционировать 5 стаканов.

Расчет сводим в таблицу 2.

Таблица 2.

Расчет количества напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий:

№ п/п, наименование напитков, кондитерских изделий	Количество посетителей	Коэффициент (норма) потребления	Количество напитков, кондитерских изделий	
			л, шт.	Порции

1. Горячие напитки				
2. Холодные напитки				
3. Мучные кондитерские изделия				

- Составьте план-меню на бланке установленного образца (см. приложение 3).

При составлении плана-меню следует учитывать порядок написания блюд, ассортиментный минимум, оснащенность предприятия оборудованием, квалификацию работников.

В план-меню столовой включите холодные закуски- 5 наименований, супы- 3 наименования, вторые горячие блюда- 5 наименований, сладкие блюда- 4 наименования, горячие напитки-4 наименования, холодные напитки- 2 наименования, выпечные мучные изделия- 5 наименований.

Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 105-106.

ВАРИАНТ 9

1. Характеристика технологической документации, используемой в предприятиях общественного питания: технологические и технико-технологические карты.

При характеристике технологических (ТК) и технико-технологических карт (ТТК) необходимо ответить на следующие вопросы:

- ✓ на какую продукцию составляют ТК и ТТК, выявить общие и отличительные черты;
- ✓ кто составляет;
- ✓ содержание ТК и ТТК, выявить общие и отличительные черты;
- ✓ кто утверждает;
- ✓ сроки действия;
- ✓ у кого хранятся.

Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с.116-122.

2. Горячий цех:назначение, расположение, режим работы, взаимосвязь с другими помещениями, ассортимент продукции, порядок подбора и размещения оборудования, организация технологического процесса и рабочих мест. Организация и условия труда в цехе.

При характеристике цеха необходимо указать назначение, расположение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, подбор и размещение оборудования, организацию технологического процесса и рабочих мест, организацию и условия труда в цехе.

Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 184-217.

3. Подберите инструменты, инвентарь для мясорыбного цеха ресторана на 100 мест.

Для подбора необходимо повторить организацию работы мясорыбного цеха и используемые инвентарь и инструменты. Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.- 373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с.172-177.

Подбор инвентаря производим в соответствии с Нормами оснащения предприятий общественного питания кухонным инвентарем и посудой (см. Справочник руководителя предприятия общественного питания. М., «Экономика», 1976. -423 с.338-340). Составьте таблицу оснащения кухонным инвентарем.

Таблица 1

Инструменты, инвентарь мясорыбного цеха ресторана на 100 мест

Наименование инвентаря	Норма оснащения на 100 мест	Количество для мясорыбного цеха
Бак для сбора костей	2	2
И т.д.		

4.Составьте график выхода на работу для 2 работников овощного цеха ресторана. Торговый зал работает с 10 до 24 часов, без выходных дней.

Определяем вид графика выхода на работу. Продолжительность работы торгового зала составляет

$$24-10=14 \text{ час.}$$

Количество работников в цехе ограничено. Продолжительность работы работников по ступенчатому графику меньше, чем продолжительность работы зала, поэтому данный график выхода на работу применять нельзя.

Рационально подобрать двух бригадный график. Суть графика повторите по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 316-317).

- Рассчитайте количество рабочих дней.

В месяце с количеством дней 30, количество рабочих дней составляет 15. Если в месяце 31 день, количество рабочих дней будет 15 или 16.

- Определяем продолжительность рабочего дня.

При двух бригадном графике выхода на работу продолжительность рабочего дня фиксированная – 11 час.30 мин.

- Определяем количество рабочих часов в месяце

$$15 \cdot 11,5 = 172 \text{ час.30мин.}$$

$$\text{или } 16 \cdot 11,5 = 184 \text{ часа}$$

- Определяем время начала и окончания работы поваров.

Цех должен начать работу на 1-2 часа раньше торгового зала и закончить работу раньше, чем зал, так как можно произвести заготовки полуфабрикатов.

➤ Определяем продолжительность работы работника с учетом обеденного перерыва.

Обеденный перерыв по ТК РФ может составить от 30 до 2 часов. Работник должен отработать в день 11 час.30 минут, добавьте продолжительность обеденного перерыва.

➤ Составьте график выхода на работу на бланке установленной формы (см. приложение 2).

ВАРИАНТ 10

1. Понятие о нормировании нормах труда. Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени.

В данном вопросе необходимо дать определения нормирования и норм труда, охарактеризовать норму времени, норму выработки, их зависимость друг от друга, норму обслуживания, норму численности, норму управляемости. Дайте определение рабочего времени, приведите классификацию затрат рабочего времени. Охарактеризуйте методы изучения затрат рабочего времени- фотографию рабочего времени и хронометраж.

Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 321-338.

2. Кондитерский цех: назначение, расположение, режим работы, ассортимент

продукции, состав помещений, организация технологического процесса и рабочих мест. Организация и условия труда в цехе.

При характеристике цеха необходимо указать назначение, расположение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, подбор и размещение оборудования, организацию технологического процесса и рабочих мест, организацию и условия труда в цехе.

Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 242-260.

3. Подберите инструменты, инвентарь для овощного цеха столовой на 100 мест.

Для подбора необходимо повторить организацию работы овощного цеха и используемые инвентарь и инструменты. Материал необходимо изучить по учебнику Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 145-150.

Подбор инвентаря производим в соответствии с Нормами оснащения предприятий общественного питания кухонным инвентарем и посудой (см. Справочник руководителя предприятия общественного питания. М.: «Экономика», 1976. -423 с.340-342). Составьте таблицу оснащения кухонным инвентарем.

Таблица 1

Инструменты, инвентарь овощного цеха ресторана на 100 мест

Наименование инвентаря	Норма оснащения на 100 мест	Количество для овощного цеха
Бак для пищевых отходов	3	1
И т.д.		

4. Определите вид и составьте график выхода на работу 5 работников горячего цеха ресторана. Торговый зал работает с 10 часов до 24 часов, без выходных дней.

При составлении графика вначале производится расчет эффективного рабочего времени.

Пример: В августе 2013г. 31 день, в т.ч. 4 воскресенья и 5 суббот.

В цехе могут работать мужчины и женщины, с одним и двумя выходными днями в неделю.

➤ Определяем количество рабочих дней в месяце:

с одним выходным днем в неделю

$$31-4=27 \text{ (дней)}$$

с двумя выходными днями в неделю

$$31-(4+5)=22 \text{ (дня)}$$

- Определяем количество рабочих часов в день.

Продолжительность рабочей недели по ТК РФ в условиях Крайнего Севера составляет:

для мужчин - 40 часов;

для женщин - 36 часов.

Продолжительность рабочего дня может составить:

для мужчин с 1 выходным днем в неделю

$$40 : 6 = 6 \text{ час. } 40 \text{ мин.}$$

с 2 выходными днями в неделю

$$40 : 5 = 8 \text{ час.}$$

для женщин с 1 выходным днем в неделю

$$36 : 6 = 6 \text{ час.}$$

с 2 выходными днями в неделю

$$36 : 5 = 7 \text{ час. } 12 \text{ мин.}$$

Вам необходимо выбрать один из вариантов продолжительности рабочего дня, определить пол работников.

- Определяем количество рабочих часов в месяц:

Например: для мужчин, работающих с 2 выходными днями в неделю

$$22 \cdot 8 = 176 \text{ час.}$$

для женщин, работающих с 1 выходным днем в неделю

$$27 \cdot 6 = 162 \text{ часа}$$

- Определяем время начала и окончания работы цеха.

Цех должен начать работу на 2 часа раньше, чем торговый зал, закончить работу одновременно или несколько позже, чем торговый зал.

- Повторите виды графиков выхода на работу, их суть, преимущества, недостатки. Выберите один из графиков (см. учебник Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7 с. 316-317).

- Определите время начала и окончания работы каждого работника. При этом необходимо дополнительно учесть продолжительность обеденного перерыва, который по ТК РФ может составить от 30 минут до 2 часов.

- Составьте график выхода на работу работников на бланке установленной формы (см. приложение 2).

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

- Справочники:

-Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /[В.А. Ананина [и др.]] под ред.Ф.Л. Марчука.- М.: Пчелка, 1994. -616с.-(Комитет Российской Федерации по торговле).-

ISBN 5-900443-02-7.

-Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /[С.Л. Ахиба [и др.]] под ред. Н.А. Лупея.-М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560с.-(Министерство внешних экономических связей и торговли).- ISBN 5-88676-079-2.

-Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Под ред. В.Т. Лапшиной.- М.: Хлебпродинформ, 2004.-639 с. – ISBN 5-93109-070-3.

-Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания /Под ред. В.Т. Лапшиной.- М.: Хлебпродинформ, 2002.-632 с. – ISBN5-93109-051-7.

- Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия /Под ред. А.П. Антоновой. - М.: Хлебпродинформ, 2000.-720с.-ISBN 5-93109-022-3

- Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. / разработан Институтом труда и утвержден Постановлением Минтруда России от 21 августа 1998 г. N 37

-Галунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Л.Е. Галунова. – С - Пб.: ПРОФИКС, 2006.-688с.- ISBN 5-9030339-02-2.

-Общественное питание. Справочник руководителя. /[А.Д. Ефимов [и др.]] под ред.В.М. Ковалева. -М.: Экономические новости , 2007.-816с.- ISBN-5-93236-007-0.

-ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

-ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.

-ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

-ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

-ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию.

-ГОСТ Р 53523-2009 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

-СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

-СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

Основные источники:

1. Учебники

-Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений/ Л.А. Радченко – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.-373 с.- ISBN 5-222-17745-7.

Дополнительные источники:

1. Учебники и учебные пособия:

-Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Мрыхина Е.Б.- М.: ИНФРА-М, 2008.-176 с.- ISBN-978-5-16-002917-7.

2. Отечественные журналы:

«Питание и общество».

«Стандарты и качество».

«Ресторанный бизнес»

«Вы и ваш ресторан»

«Главбух»

«Справочник экономиста»

3. Электронный ресурс удаленного доступа (Интернет)

Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров [Электронный ресурс]: Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. Министерство образования и науки РФ. /ФГУ ГНИИ ИТ «Информатика». – Электрон. дан.– Режим доступа: **Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.**

- Основы менеджмента [Электронный ресурс]: Вся Библиотека– Электрон. дан.– Режим доступа: <http://www.bibliotekar.ru/biznes-43/>

- Менеджмент [Электронный ресурс]: Википедия.– Электрон.дан.– Режим доступа: <http://ru.wikipedia.org/>

Отчёт о выполнении экзаменационного задания:

1. Полностью расписать по деталям (как примеры из методических рекомендаций).
2. Выполненную экзаменационную работу (в компьютерном исполнении) отправить по электронной почте tdtrofimova@yandex.ru **10 апреля 2020г.** до 10.00. часов.

Если возникнут вопросы можно звонить по тел.89214793419 до 18 00.

В случае неполучения результатов проработки материала (отчёта),

Вы получаете оценку «2».

*Уважаемые студенты, обратите внимание на то, что это задание,
это у вас экзамен по МДК.06.01.*

***!!!!!! Пожалуйста, отправьте выполненные задания по выданным
темам, иначе я не смогу оценить вашу успеваемость по МДК.***

С уважением, преподаватель Трофимова Т.Д.