

**КОНСПЕКТ ЛЕКЦИЙ**  
**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА**  
**ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**Тема: Характеристика основных типов организаций питания, их функция и классификация**  
**Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания**

**Урок №1 Тема: Характеристика основных типов организаций питания, их функция и классификация**

**Рассматриваемые вопросы**

- 1.Общая характеристика ПОП.**
- 2.Отличительные особенности ПОП.**
- 3.Классификация ПОП.**

1.Общая характеристика ПОП

Предприятия общественного питания – предприятия, предназначенные для производства кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий, их реализации и организации потребления (ГОСТ 50647-94)

В соответствии с законом могут создаваться предприятия частной, государственной и муниципальной собственности.

2. Отличительные особенности ПОП

1.В отличие от промышленных (производят) и торговых (реализуют) предприятий они объединяют в себе выполнение 3-х взаимосвязанных функций

- А) производство кулинарной продукции
- Б) ее реализация
- В) организация потребления

2.Изготавливаемая п.о.п продукция имеет ограниченный срок реализации (2-3 часа), поэтому ее выпускают партиями в течении дня

3.Ассортимет реализуемой продукции очень разнообразен и зависит от спроса, обслуживаемого контингента. Сезона.

4.Режим работы ПОП зависит от режима работы предприятия

3.Классификация ПОП

В зависимости от производственно-торгового признака все ПОП подразделяются на

А)заготовочные – крупные ПОП, перерабатывающие сырье и выпускающие полуфабрикаты высокой степени готовности (фабрики-кухни, комбинаты питания)

Б)доготовочные – небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности (школьные столовые, вагоны-рестораны)

В)предприятия с полным производственным циклом - осуществляют обработку сырья, выпускаю п\ф, готовят продукцию и сами ее реализуют (кафе, рестораны)

В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции все ПОП подразделяются на

А)универсальные – выпускают разнообразные блюда из разных видов сырья (рестораны, кафе, столовые)

Б)специализированные – производят продукцию из одного вида сырья (рыбный ресторан, кафе-кондитерские, кафе молочные)

В)узкоспециализированные – выпускают продукцию узкого ассортимента (шашлычные, пельменные)

Домашнее задание:

Учебник №1 стр. стр 5-12, конспект

**Урок №2**

**Тема: Характеристика основных типов организаций питания, их функция и классификация**

**Рассматриваемые вопросы:**

- 1.Деление ПОП на типы**
- 2.Ресторан**
- 3.Кафе**

#### 4.Бар

#### 5.Закусочные

#### 6.Столовые

##### 1. Деление ПОП на типы

Согласно ГОСТ Р 50 762-95 определены 5 типов ПОП: ресторан, кафе, бар, столовая, закусочная

При определении типа учитывается:

- А) ассортимент продукции, разнообразие и сложность приготовления
- Б) техническое оснащение
- В) методы обслуживания
- Г) квалификация поваров
- Д) качество обслуживания

1. Рестораны – общедоступные п.о.п, предназначены как для организации питания, так и для организации отдыха.

Широкий ассортимент блюд сложного приготовления готовят высококвалифицированные повара по заказу посетителей. Обслуживание осуществляют официанты. Каждый ресторан имеет название, отражающее его специфику.

Торговые залы имеет сцену, где выступают артисты

2. Кафе – ПОП для организации питания и отдыха, с предоставлением ограниченного ассортимента блюд. Кафе предназначено для производства и реализации фирменных, заказных блюд несложного приготовления, широкого ассортимента горячих и холодных напитков, мучных и кондитерских изделий. Меню начинается с напитков. В качестве вторых блюд отпускают блюда несложного приготовления (яичницы, сосиски, пельмени), из первых блюд – только бульоны

В зависимости от ассортимента продукции кафе подразделяются на

- А) кафе-мороженое
- Б) кафе-молочное
- В) кафе- кондитерское
- Г) молодежное, детское и т.д.

Формы обслуживания: самообслуживание и обслуживание официантами

3. Бары – обслуживают посетителей за барной стойкой и за столиками. В зависимости от ассортимента реализуемых напитков бары делятся на пивные, винные, молочные, коктейль-бары.

В меню включаются также закуски, блюда несложного приготовления.

4. Закусочные – предназначены для быстрого обслуживания посетителей. В их ассортименте несложные закуски, горячие блюда, напитки.

В зависимости от ассортимента различают закусочные

- А) общего типа
- Б) специализированные (пельменные, чебуречные, пирожковые, шашлычные)

Метод обслуживания – самообслуживание

Торговые залы оборудуются высокими столами. Гардероб отсутствует.

5. Столовые – самый распространенный тип п.о.п. Они могут быть

- А) общедоступные
- Б) при промышленных, учебных заведениях

Режим работы зависит от режима работы предприятия (учебного заведения). Ассортимент блюд зависит от типа столовой

А) в столовых при промышленных предприятиях, учебных заведениях готовят, как правило, комплексные обеды

Б) общедоступные – имеют широкий ассортимент несложных недорогих блюд

Метод обслуживания – самообслуживание

Классификация предприятий общественного питания основана на следующих признаках:

производственно-торговые функции, тип обслуживаемого контингента;

ассортимент реализуемой продукции;

виды и качество услуг для населения, объем и характер услуг;

классность предприятия;

периодичность функционирования в течение года;

степень мобильности предприятия.

По производственно-торговому признаку, т.е. с учетом выполнения функций по производству и реализации кулинарной продукции предприятия общественного питания делятся на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным производственным циклом.

Заготовочные предприятия вырабатывают готовые блюда, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарные и кондитерские изделия, которыми снабжают предприятия, непосредственно обслуживающие потребителей. Переработка сырья и выпуск готовой и полуготовой продукции осуществляются индустриальными методами. К этой группе заготовочных предприятий относятся фабрики-заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты по выпуску полуфабрикатов, специализированные заготовочные, кулинарные и кондитерские цехи.

Доготовочные предприятия не имеют собственного кулинарного производства, т.е. работают только на полуфабрикатах, которые поставляют заготовочные предприятия общественного питания и предприятия пищевой промышленности. Готовая продукция реализуется непосредственно в торговых залах, буфетах и т.д. К таким предприятиям относятся столовые-догоготовочные, столовые-раздаточные, вагоны-рестораны, кафе, предприятия по отпуску готовых блюд на дом, закусовые, буфеты с отпуском горячей пищи, коктейль-холлы, магазины кулинарии и полуфабрикатов.

Предприятия с полным производственным циклом — крупные предприятия общественного питания, перерабатывающие сырье, выпускающие полуфабрикаты и готовую продукцию на собственном технологическом оборудовании и осуществляющие функции обслуживания потребителей в торговых залах, буфетах, магазинах кулинарии. К таким предприятиям относятся рестораны, кафе, столовые закусовые и другие предприятия, работающие на сырье и полуфабрикатах. Они характеризуются законченным производственно - торговым циклом.

Тип предприятия общественного питания определяется в зависимости от особенностей обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и объема предоставляемых потребителям услуг.

В соответствии с ГОСТ Р 50762—95 «Общественное питание. Классификация предприятий» все предприятия подразделяются по характерным признакам на определенные типы. Потребность в типизации предопределяется следующими факторами:

- разнохарактерностью спроса на различные виды питания (постоянно-действующие и сезонные);
- местом функционирования — стационарные и передвижные (вагоны рестораны, автостоловые, автокафе и т.п.);

- спецификой обслуживания населения по месту работы и учебы или во время отдыха, а также специфика обслуживаемого контингента (столовые в санаториях и домах отдыха, студенческие столовые и т. п.);

- ассортиментом реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность изготовления;
- технической оснащенностью (материальной базой, инженерно - техническим оснащением и оборудованием, составом помещений, архитектурно-планировочным решением и т. д.);

- методом обслуживания;

- квалификацией персонала;

- качеством обслуживания (комфортность, этика общения, эстетика т. д.);

- объемом предоставляемых потребителям услуг.

В ГОСТ Р 50762—95 определены следующие основные типы предприятий общественного питания: ресторан, бар, кафе, столовая, закусовая и др.

Ресторан — предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, а также винно-водочных, табачных и кондитерских НИ и, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха. Рестораны могут обслуживать участников съездов, конференций, официальных встреч, семейных торжеств, банкетов, тематических вечеров и т.п.

В ресторане посетителей обслуживают официанты и персонал других категорий (метрдотели, сомелье, швейцары, гардеробщики т.д.). Процесс обслуживания потребителей сочетается с организацией досуга и развлечений (музыка, танцы, зрелища и т.п.).

Ресторан имеет кухню (производственные помещения в виде специализированных цехов — холодный, горячий, рыбный, мясной, кондитерский), торговый зал для посетителей, подсобные помещения (складское, для хранения посуды и т.д.).

Ресторан может функционировать в качестве самостоятельной организационно-производственной единицы или как составная часть другого заведения (гостиницы, гипермаркета, кинотеатра, парка и т.д.). Ресторан производит и предлагает клиентам питание в целях удовлетворения их гастрономических потребностей.

Рестораны в зависимости от места их расположения, уровня сервиса, комфорта, ассортимента блюд, напитков и других факторов делятся на три класса.

Класс предприятия общественного питания — это совокупность отличительных признаков предприятий определенного типа, характеризующихся качеством предоставляемых услуг,

уровнем и условиями обслуживания. Классы предприятий общественного питания — люкс, высший и первый — присваиваются ресторанам и барам. Кафе, столовые и закусочные на классы не подразделяются.

Класс люкс присваивается ресторанам и барам, отвечающим таким требованиям, как изысканность интерьеров, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, оригинальный ассортимент заказных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей (для баров).

К предприятиям общественного питания класса люкс относятся рестораны и бары, отличающиеся от предприятий других классов уникальным характером объемно-планировочного решения сооружения в целом и помещений для посетителей, в частности, а также максимальным уровнем комфортности. Это относится как к ресторанам и барам с традиционной архитектурой, так и к тематическим ресторанам и барам. Наличие современного инженерного оборудования, выполненные по специальным заказам мебель, посуда, осветительная арматура дополняют архитектурно-художественное оформление, формируют особую атмосферу.

Высший класс присваивается ресторанам и барам, имеющим оригинальные интерьеры, предоставляющим посетителям широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий, набор напитков сложного приготовления (для ресторанов), а также напитков и коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных (для баров).

Первый класс присваивается ресторанам и барам, предоставляющим посетителям отдых в комфортных условиях и широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, набор напитков сложного приготовления (для ресторанов), а также напитков и коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных (для баров).

Кроме классности рестораны и бары классифицируются и по кругу признаков: производственно-торговые функции, степень мобильности, тип обслуживаемого контингента, ассортимент реализуемой продукции, специализация и т.д.:

рестораны городские — расположены в городах, предлагают разнообразный набор блюд либо специализируются в предоставлении обедов и(или) ужинов;

рестораны самообслуживания — имеют относительно низкие цены за счет того, что в них не предусмотрено обслуживание официантами посетителей за столиками; обслуживание происходит у стойки и предназначено главным образом для деловых людей, спешащих по служебным делам; эти рестораны имеют специфическую и планировку, мебель, интерьер;

рестораны вокзальные — расположены на железнодорожных, автобусных вокзалах и в аэропортах; имеют разнообразное меню, быструю систему обслуживания, круглосуточный режим работы;

вагоны-рестораны — имеются в поездах дальнего следования, часы их работы ограничены;

рестораны на теплоходах — имеют различную классность в зависимости от класса, которым путешествуют пассажиры; работают в определенные часы, в том числе и по методу самообслуживания;

рестораны для автотуристов, не желающих выходить из автомобиля для приема пищи, распространены главным образом в США и расположены возле шоссе или крупных автостоянок; предусмотрена форма обслуживания прямо в машине официантами, которые подкатывают на роликовых коньках; в некоторых заведениях что типа используются транспортеры для подачи еды;

рестораны в самолетах — это не совсем рестораны, а просто подача еды и напитков на места пассажирам во время полета;

разнообразие блюд зависит от принадлежности путешествующих к бизнес-классу и первому классу;

рестораны вегетарианские — в их меню преобладают овощи; мясо и рыба отсутствуют;

рестораны-закусочные — имеют как минимум одно дежурное блюдо не требующее длительного времени для приготовления; подаются посетителям и напитки;

рестораны выездные — не похожи на рестораны классического типа и предназначены для обслуживания специфических мероприятий: корпоративных обедов, дипломатических приемов, деловых встреч, свадеб, юбилейных вечеров и т. п. вне стен ресторана (эти предприятия называют кейтеринговыми).

С точки зрения работы с клиентами все рестораны можно условно разделить на три категории:

рестораны, ориентированные на поток, — расположены на оживленных магистралях или площадях, что обеспечивает непрерывный поток посетителей, в том числе за счет ориентирующий рекламы;

рестораны, ориентированные на стандарты в обслуживании {сетевые рестораны}, — имеют стандартный набор блюд с хорошо знакомыми для каждого посетителя характеристиками, официантов, одетых в униформу, одинаковые подносы и другие атрибуты;

рестораны, ориентированные на постоянных клиентов, — отличительным признаком служит специфическая, присущая только этому ресторану аудитория клиентов; для их удержания используются всевозможные способы поощрения: скидки, дегустации, дисконтные карты, системы бонусов и подарков (например, администрация поздравляет постоянного посетителя с днем рождения и преподносит ему в подарок бутылку вина). Разумеется, главным в работе персонала таких ресторанов являются не подарки, а творческий подход к делу. Любые нестандартные формы привлечения клиентов срабатывают гораздо эффективнее и действительно привлекают и заинтересовывают клиентов.

Малый ресторанный бизнес функционирует на рынке, который в нашей стране принято называть фаст-фудом (англ. fastfood — быстрая еда), т.е. рынком быстрого обслуживания и качественного питания.

Фаст-фуд — коммерческая структура, обычно развивающаяся на основе франчайзинга — предоставления компанией лицензии (франшизы) на производство и продажу определенного вида кулинарной продукции и услуг под товарным знаком (брендом) этой компании. Такое предприятие специализируется на приготовлении стандартных блюд из полуфабрикатов, предназначенных для немедленной продажи через прилавки или автораздачу. Быстрая еда не претендует, как правило, на звание очень вкусной и полезной, это все лишь способ утолить голод: очень хочется есть, а времени на это не хватает.

Бар — специализированное предприятие с барной стойкой, предназначенное для реализации смешанных напитков в широком ассортименте. В баре также реализуются блюда, закуски и кондитерские изделия. Особенностью баров является то, что почти весь процесс приготовления и подачи продукции осуществляется в присутствии посетителей. Назначение бара — предоставить посетителям возможность отдохнуть в уютной обстановке, послушать музыку, посмотреть выступление артистов варьете, видеопередачу.

Бары в зависимости от ассортимента подразделяются на пивные, винные, коктейль-холлы и коктейль-бары и др. Коктейль-холл отличается от коктейль-бара лишь большей вместимостью зала, а также более разнообразным оборудованием.

Пивные бары наряду с пивом реализуют холодные и горячие закуски, бутерброды, наиболее гармонирующие по вкусу с пивом, сыры, соленую, копченую и вяленую рыбу, хрустящий картофель, сухари из ржаного хлеба, сушки, галеты, маслины, оливки, креветки, яйца фаршированные.

Винные бары чаще всего располагаются при гостиницах, ресторанах, кафе. Назначение баров этого типа — предоставить посетителям возможность принять легкий аперитив. Здесь же можно приобрести канапе и открытые бутерброды, а также тартинки и гренки и с различными продуктами. В некоторых барах подают блины с икрой или семгой, жульены, кондитерские изделия.

Винные бары обычно предлагают только вино или слабоалкогольные напитки. Крепкие напитки и коктейли здесь не предлагают. Такой бар обычно является баром-рестораном или снэк-баром. И имеет большой выбор горячих и холодных блюд. В некоторых случаях продажа напитков является задачей, подчиненной основному бизнесу, которым служит подача пищи, хотя и в более простом виде, чем в ресторанах.

Коктейль-бары предлагают большой выбор напитков, включая коктейли и миксы. Эти бары имеют в наличии широкий ассортимент различных напитков и предлагают высокий уровень обслуживания. Во многих барах клиентов обслуживают за стойками. В одних барах продают пиво, в том числе и разливное, в других — безалкогольные напитки, такие, как чай или кофе. Персонал работает под началом бар-менеджера или старшего бармена. Барная стойка стационарная.

Бар в ресторане — это тот же коктейль-бар, имеющийся в каждом ресторане высокого класса. Здесь обслуживают не только посетителей, зашедших в коктейль-бар, но и клиентов ресторана, которые пришли пообедать или поужинать. По уровню обслуживания потребителей и размерам наценок пивные и безалкогольные бары относятся к классу люкс или высшему классу. Классность баров, функционирующих в комплексе с ресторанами, должна соответствовать классности предприятия общественного питания, и помещению которого располагается бар.

В небольших заведениях бар наряду с непосредственным обслуживанием клиентов работает так же, как бар-раздача для официантов ресторана.

В зависимости от места расположения (в зданиях ресторанов, кафе, гостиниц, торговых центров), а также проводимых развлекательных мероприятий бары могут быть:

ресторанные — размещаются в торговых залах ресторанов;

бары-аперитивы — размещаются в аванзалах или специальных залах крупных ресторанов и предназначены для встречи гостей или продолжения застольных бесед после официального приема, когда в менее официальной обстановке можно выпить чашечку кофе, продолжить беседу за коктейлем;

банкетные — имеются в банкетных залах некоторых ресторанов;

диско-бары — днем работают как кафе, вечером как бары. Диско-бары размещаются в отдельно стоящих зданиях либо в полуподвальных помещениях гостиниц. В этих барах проходят вечера отдыха молодежи с выступлением оркестра, певцов, актеров. Ассортимент реализуемой продукции в диско-барах чаще всего представлен бутербродами, а также кондитерскими изделиями (волованы и корзиночки с различной начинкой, расстегаи, пирожки, соломка и орешки с солью и т.п.), могут быть и горячие закуски. На десерт подают мороженое с различными наполнителями, легкие прохладительные напитки.

Залы диско-баров имеют художественное оформление, танцевальную площадку с цветным паркетом, соответствующее освещение, подсветку. В этих барах для демонстрации слайдов устанавливают большие экраны, а также мощную музыкальную аппаратуру, приборы для создания световых эффектов, телевизоры, видеомагнитофоны. Музыкальную программу ведут диск-жокеи;

гриль-бары размещаются как в торговых центрах, так и в качестве самостоятельных предприятий в городских кварталах или зонах массового отдыха, на оживленных магистралях, при ресторанах. В гриль-баре посетитель может получить оригинально приготовленные блюда. Здесь можно быстро перекусить, для чего в ассортимент изделий включают тартинки, сосиски (при их отсутствии сардельки, жаренные на решетке или во фритюре). Наиболее распространенные блюда в барах этого типа — рыба гриль (или жаренная во фритюре), цыпленок на вертеле, шашлыки, бифштексы. В качестве гарнира предлагается картофель фри. Реже подаются блюда типа фондю. В гриль-барах блюда готовят непосредственно на глазах у посетителей.

В гриль-барах вокруг барной стойки могут быть установлены либо столики, либо высокие табуреты, если бармен обслуживает посетителей непосредственно за барной стойкой. Но и в том, и в другом случае он работает еще и в качестве повара, поскольку ему приходится готовить блюда из полуфабрикатов;

салат-бары оборудуются специальной стойкой с открытой холодильной витриной, в которой размещены гастроемкости с различными ингредиентами салатов: салат зеленый, огурцы, редис, маслины, оливки, помидоры, круглые яйца и т.д. В отдельной посуде находятся заправки: масло, уксус, горчица, хрен, сметана, майонез, сахарный песок, соль, перец. Потребитель накладывает в индивидуальный салатник еду и заправки в соответствии со своим вкусом. Эти бары представляют собой один из вариантов шведского стола.

По такому же ассортиментному принципу организована и работа десертных баров, где в меню кроме соков включают чай, кофе, какао, молоко, морсы, фруктовые салаты, муссы, желе, мороженое, взбитые сливки и другие десерты.

Исходя из специфики обслуживания посетителей бары называются экспресс-барами, снэк-барами, видеобарами, варьете-барами и др.

Экспресс-бары, т.е. бары моментального обслуживания, устроен в торговых центрах, гостиницах, на вокзалах. Ассортимент изделий соответствует назначению бара: бутерброды, тарталетки, волованы с различными фаршами, разнообразные кондитерские изделия, молочные продукты.

Снэк-бары (закусочные) предназначены для быстрого обслуживания посетителей за стойкой. Меню, как правило, имеет ограниченный ассортимент блюд, чаще всего это рубленые и натуральные бифштексы, лангеты, блюда из птицы, дичи, прохладительные напитки, соки, коктейли, кофе.

К основным типам предприятий общественного питания относятся также кафе, столовые, закусочные.

Кафе — предприятие, специализирующееся в организации питания и отдыха потребителей с предоставлением им ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции.

Кафе предназначены для производства и реализации фирменных и заказных блюд несложного приготовления в ограниченном ассортименте, а также разнообразных горячих (кофе, чай, какао) и холодных (соки, воды) напитков, кисломолочных продуктов, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. В качестве вторых блюд несложного приготовления отпускают яичницы, сосиски, сардельки, блины и блинчики. Из первых блюд, как правило, предлагаются бульоны.

В зависимости от ассортимента реализуемой продукции выделяют кафе-мороженые, кафе-кондитерские (чайные, кофейные) и молочные (творожные, яичные) кафе.

Чайная реализует в широком ассортименте чай и мучные конторские изделия. В меню чайных включают вторые блюда из мяса, рыбы, яиц; говядину духовую в горшочке; рыбу, запеченную на сковороде; яичницу натуральную, с колбасой, ветчиной.

Чайный салон — разновидность кафе с широким ассортиментом сортов чая, где могут продаваться кондитерские, булочные и мучные кулинарные изделия.

В чайных и чайных салонах применяется самообслуживание и лишь в отдельных случаях посетители обслуживают официанты.

В Средней Азии по типу чайных организуют чайханы.

Кофейня — специализированное заведение, предлагающее посетителям широкий ассортимент кофейных напитков. В меню включаются наиболее популярные напитки, известные во всем мире (кофе натуральный, кофе капучино, кофе люц, кофе коррето, кофе по-варшавски, кофе по-турецки, кофе эспрессо, кофе латте, кофе глясе и др.). Закуски в кофейне могут быть такими же, как в ресторане или кафе, т.е., по существу, включать даже целые обеды. Альтернативу кофейным напиткам в меню может составлять чай (черный, зеленый, травяной и др.).

Столовая — общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным (по дням недели) меню.

Столовые — наиболее распространенный тип предприятий общественного питания, их основным назначением являются приготовление и реализация населению преимущественно продукции собственного производства.

Столовые различаются следующим образом:

по ассортименту реализуемой продукции — общего типа и диетические;

обслуживаемому контингенту потребителей — школьные, студенческие и др.;

месту расположения — общедоступные, при производственных предприятиях, образовательных учреждениях, офисных фирмах и т.п.

Столовые-раздаточные предназначены для обслуживания небольших по численности работающих коллективов. Кроме отпуска скомплектованных обедов, завтраков и ужинов, здесь реализуются кисломолочные продукты, хлебобулочные изделия, соки, кондитерские изделия и др.

Диетические столовые (отделения) предоставляют нуждающимся в лечебном питании полный дневной рацион диетического питания или его часть. В общедоступных диетических столовых готовят блюда для пяти-шести основных диет, в диетических отделениях — не менее чем для трех диет. Для каждой диеты готовят холодное, первое, второе и сладкое блюда. В зале организуют буфеты для реализации кисломолочных продуктов, плодов, ягод, соков, минеральных вод и витаминизированных напитков.

Ассортимент в общедоступной столовой включает горячие и холодные блюда, горячие и холодные напитки, хлебобулочные и молочные изделия. Работают столовые, как правило, по принципу самообслуживания. Исключением могут быть диетические и вегетарианские столовые, обеспечивающие лечебно-профилактическое и специализированное питание. В столовой предусматриваются отпуск обедов на дом, продажа полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Закусочная — предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из сырья определенного вида, предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

Ассортимент закусовых составляют холодные и горячие блюда, закуски массового спроса и несложного приготовления (сосиски, сардельки, пельмени, вареники, яичницы), а также напитки (чай, кофе). Кроме того, в продаже должны быть кисломолочные и кондитерские изделия, конфеты, шоколад.

Закусочные различаются по ассортименту реализуемой продукции общего типа и специализированные (сосисочные, пельменные, блинные, пирожковые, пончиковые, шашлычные, чайные, пиццерии, гамбургерные и т.д.). В закусовой смешанной специализации организуются несколько автономно расположенных буфетных прилавков, каждый из них реализует определенный вид блюд и напитков ограниченного ассортимента.

Домашнее задание:

Учебник №1 стр 8-18

### Урок 3.

#### Тема: Характеристика структуры производства организации питания

##### План:

##### 1. Структура производства предприятий общественного питания

##### 2. Структура управления ПОП

Производство – это подразделение предприятия общественного питания, объединяющее несколько однородных и взаимосвязанных цехов (например, мясной, рыбный и др.). Основное и вспомогательное производство связаны между собой и подразделяются на отдельные цехи, отделения, производственные участники, рабочие места.

Технологический процесс производства готовых блюд и кулинарных изделий состоит из двух последовательных стадий:

Механической кулинарной обработки сырья (изготовление полуфабрикатов), которая осуществляется в заготовочных цехах (мясном, рыбном, овощном);

Тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов и пищевых продуктов (доведение до степени готовности в горячем и других цехах).

Продукты, которые перед реализацией в столовых, кафе, ресторанах подвергаются механической или тепловой обработке, составляют продукцию собственного производства этих предприятий. Продукты и товары, реализуемые без кулинарной обработки, называют покупными товарами.

На предприятиях общественного питания, работающих на сырье, существует следующая схема технологического процесса:

Сырье направляют в складские помещения, где его хранят непродолжительное время;

Процесс производства кулинарной продукции условно разделяют на две стадии – механическую и тепловую обработку продуктов .

В результате механической обработки сырья получают полуфабрикаты, которые идут для приготовления блюд и кулинарных изделий. Механическая обработка состоит из следующих операций:

- Размораживания сырья;
- Удаления загрязнений и несъедобных частей;
- Разделения на части, порции;
- Придания им соответствующей формы, размера;
- Компоновки продуктов между собой.

Тепловая кулинарная обработка – совокупность приемов кулинарной обработки, заключающихся в подводе теплоты к продуктам с целью доведения их до нужной степени готовности.

Показателем готовности блюд служат определенные органолептические данные: консистенция, вкус, запах, цвет, а также соответствующая температура. Большинство продуктов в результате тепловой обработки размягчаются и приобретают привлекательный вид, вкус и аромат, что благоприятно сказывается на дальнейшей усвояемости пищи. Помимо этого тепловая обработка способствует обеззараживанию пищи, поскольку высокая температура губительно действует на микроорганизмы, которыми обсеменены многие продукты

Все помещения предприятий общественного питания делятся на группы:

А) складские

Б) производственные - предназначены для обработке сырья, приготовления полуфабрикатов и готовых блюд, мойки посуды. К этим помещениям относятся

1) заготовительные цеха для мяса, рыбы, овощей (мясной, рыбный, овощной)

2) доготовочные цеха - для приготовления готовой пищи - кухня (горячий цех с раздачей), холодный, кондитерский и др.; моечные столовой и кухонной посуды. Производственные помещения необходимо, как правило, размещать в надземных этажах.

В) торговые (помещения для посетителей: вестибюль, гардероб)

Г) административно-бытовые (кабинет директора, бухгалтерия, гардероб для персонала, душевые. Туалет для персонала)

Д) технические

Все группы помещений связаны между собой и размещаются по ходу технологического процесса:

- сначала складские, производственные, торговые

- взаимное расположение помещений должно обеспечивать кратчайшие связи между ними без пересечения потоков полуфабрикатов, сырья и отходов; чистой и грязной посуды: посетителей и персонала

-компоновка всех групп помещений должна соответствовать нормативным документам, санитарным и пожарным правилам

-все производственные и складские помещения должны быть не проходными: вход в производственные с хоз. двора, в торговые – с улицы.

Производственные помещения должны располагаться на отдельных этажах и быть ориентированными на север, северо-запад. Состав и площадь помещений определяется СНиП.

Площадь производственных помещений должна обеспечивать безопасные условия труда и соблюдение сан. требований.

Высота производственных помещений не менее 3.3 м. стены на высоту 1.8м облицованы керамической плиткой. Остальная часть покрыта светлой краской.

Производственные помещения должны иметь подводу горячей и холодной воды. Полы – водонепроницаемые, покрытые метлахской плиткой, имеют уклон в сторону трапа.

В производственных помещениях должен быть создан оптимальный микроклимат.

Оптимальная температура в заготовочном и холодном цехах – 16-18С; в горячем – 23-25С. Относительная влажность воздуха в цехах – 50-70%. Данные условия обеспечиваются приточно-вытяжной вентиляцией.

В цехах должно быть естественное освещение. Коэффициент освещенности (и отношение площади окон к площади пола 1:6, удаленность рабочего места от окон - не более 8 м. повар должен работать лицом к окну или свет должен падать слева. Для искусственного освещения используют люминисцентные лампы или лампы накаливания.

Крупные предприятия общественного питания имеют разнообразные цехи, специализирующиеся по видам перерабатываемого сырья и изготавливаемой продукции: овощной, мясной, рыбный, горячий, холодный, кондитерский. Складское, тарное, санитарно-техническое хозяйство и некоторые другие службы относят к вспомогательным цехам.

Цех – обособленная в административном отношении первичная производственная ячейка предприятия, в которой осуществляются механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов или выпуск готовой продукции.

Различают предприятия с цеховой структурой и бесцеховой.

Цеховая структура организуется в предприятиях, работающих на сырье, с большим объемом производства.

Цехи подразделяются на заготовочные: (мясной, рыбный, птицеголевой, мясо-рыбный, овощной);

доготовочные: (горячий, холодный), специализированные: (мучной, кондитерский, кулинарный).

На предприятиях общественного питания, работающих на полуфабрикатах, организуется цех доработки полуфабрикатов, цех обработки зелени.

В каждом цехе организуются технологические линии.

Технологической линией называется участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.

Бесцеховая структура производства организуется на предприятиях с небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции на специализированных предприятиях (закусочных, шашлычных, пельменных, вареничных и др.).

2. Структура управления п.о.п – совокупность и соподчиненность взаимосвязанных организационных единиц или звеньев выполняющих определенные функции

Во главе работы коллектива находится администрация – группа должностных лиц во главе с директором. Она осуществляет руководство деятельностью коллектива.

Трудовой коллектив – совокупность людей, связанных между собой единством целей, совместным трудом по производству продукции. Ее реализации и организации потребления.

В состав трудового коллектива входят бригады. Они могут быть:

- А) комплексные – объединяют поваров, кухонных работников, мойщиков посуды
- Б) специализированные - - объединят работников только одной профессии (поваров)

Бригады могут быть:

А) сменными

Б) сквозными (-не передают друг другу материальные ценности

Права и обязанности работников:

1. Директор – несет ответственность за организацию и результаты всей деятельности п.о.п.

2.заведующий производством – отвечает за работу производственных цехов. Требуется с работников строгого соблюдения технологии приготовления блюд, санитарных правил,; расставляет работников в соответствии с их квалификацией.

#### Урок 4.

**Тема: Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери**

**План:**

1. Организация работы складских помещений
2. Правила приемки и отпуска сырья
3. Нормируемые и ненормируемые потери

1.Складские помещения предназначены для приемки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов и их кратковременного хранения. Они могут располагаться в отдельных помещениях, на первых цокольных, подвальных этажах. Они должны иметь удобную связь с производственными помещениями. Состав и площадь складских помещений для различных типов п.о.п. определяется СНиПом

Складские помещения делятся на

- А) охлаждаемые
- Б) неохлаждаемые

Количество складских помещений зависит от мощности предприятия. В средних п.о.п. должно быть не менее 4 камер: мясо-рыбная, молочно-жировая, камера для сухих продуктов, овощная камера.

В небольших п.о.п. оборудуются не менее 2-х камер:

А)одна общая охлаждаемая камера (для мяса,рыбы. молока и т.д.) - продукты в ней размещаются в таре, с учетом товарного соседства

Б) неохлаждаемая -для нескоропортящихся продуктов (сахар, мука и т.д).

Холодильные камеры оборудуются: подтоварниками, стеллажами, решетчатыми полками, весами.

2.Продукты принимают по количеству и качеству

А)Первый этап – предварительный. Приемка производится по товарно-транспортным накладным путем пересчета, взвешивания. К накладным должны прикладываться сертификаты качества. Принимая товар кладовщик расписывается в накладной.

Б)Второй этап – окончательная приемка. Массу товара и количество определяют одновременно со вскрытием тары, но не позднее 10 дней, а по скоропортящимся продуктам не позднее 24 часов с момента приемки товаров. В случае расхождения фактического веса составляется акт.

Одновременно с приемкой товаров по количеству товар принимают также по качеству. Проверка по качеству осуществляется органолептически (по виду, цвету, запаху, вкусу).

3. При хранении, перевозке пищевых продуктов их масса может уменьшиться. Это уменьшение называют товарными потерями. Товарные потери возникают при транспортировке, хранении и отпуске продуктов и товаров из кладовой предприятия общественного питания.

Различают нормируемые и ненормируемые товарные потери.

А)Нормируемые потери – это потери, образующиеся в результате распыла, усушки, утруски, раскрошки, разлива, то есть так называемая естественная убыль товаров. Нормы естественной убыли устанавливают стандартом.

Б)Ненормируемые потери - это потери от боя, брака и порчи товаров. Данные потери образуются вследствие уменьшения массы товаров сверх норм естественной убыли, из-за неправильных условий хранения, халатности должностных лиц.

Домашнее задание

Учебник №1 стр 36

#### Урок 5

**Тема: Правила приемки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов**

**План:**

- 1.Правила приемки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов
- 2.Продукты принимают по количеству и качеству

А)Первый этап – предварительный. Приемка производится по товарно-транспортным накладным путем пересчета, взвешивания. К накладным должны прикладываться сертификаты качества. Принимая товар кладовщик расписывается в накладной.

Б)Второй этап – окончательная приемка. Массу товара и количество определяют одновременно со вскрытием тары, но не позднее 10 дней, а по скоропортящимся продуктам не позднее 24 часов с момента приемки товаров. В случае расхождения фактического веса составляется акт.

Одновременно с приемкой товаров по количеству товар принимают также по качеству. Проверка по качеству осуществляется органолептически (по виду, цвету, запаху, вкусу).

Товарные запасы должны быть минимальны, но достаточны для ритмичной работы проектируемой столовой.

Нескоропортящиеся продукты (мука, сахар, крупа) хранятся - 8-10 дней;

Скоропортящиеся продукты (мясо, рыба, птица и др.) хранятся - 2-5 дней;

Запасы хлеба, молока не превышают однодневную реализацию.

Сверхнормативные запасы увеличивают потери при хранении, замедляют оборачиваемость товаров, усложняют учет, загромождают складское помещение, при этом ухудшаются условия хранения.

Домашнее задание:

Учебник №1 стр 59-62

## **Урок 6**

**Тема: Организация работы заготовочных цехов и зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Организация рабочего места повара**

**План:**

**1.Организация работы овощного цеха. Организация рабочих мест**

**2.Организация работы мясного цеха. Организация рабочих мест**

**3.Организация работы рыбного цеха. Организация рабочих мест**

1.Овощной цех предназначен для мех. кул. обработке овощей и приготовления овощных п/ф.

Цех должен иметь связь с камерой для овощей. с горячим цехом.

Мех кул обработка овощей состоит из следующих операций: сортировка, калибровка мытье очистка нарезка.

Все рабочие места располагается строго по ходу технологического процесса.

В цехе организуется 3 линии по обработке овощей:

А)для обработки корнеплодов и клубнеплодов

Б)для обработки капусты, помидоров, зелени

В)для обработки лука

На рабочем месте по доочистке картофеля устанавливается специальный стол , столешница которого имеет ванну для хранения картофеля и 2 отверстия – для очисток и очищенного картофеля.

. Маркировка инвентаря ОС

Лук, хрен очищают на столах с вытяжным шкафом.

2.В мясном цехе осуществляется механическая кулинарная обработка мяса и приготовление мясных полуфабрикатов.

Цех расположен рядом с холодильной камерой для хранения мяса.

Механическая кулинарная обработка мяса состоит из следующих последовательных операций:

Оттаивание обмывание обсушивание разруб обвалка зачистка нарезка полуфабрикатов.

Все рабочие места организуются строго по ходу технологического процесса.

Оттаивают мясо в дифростерных камерах в подвешенном состоянии до 3-х суток. Затем обмывают в специальных помещениях и обсушивают. После этого туши разделяют в подвешенном состоянии большим ножом- рубаксом или на разрубочном стуле с помощью мясницкого топора.

Обвалка производится вручную специальным обвалочным ножом на производственном столе шириной 1 м или на двух столах меньшего размера поставленных буквой Т. В цехе организуют отдельное рабочее место для изготовления порционных полуфабрикатов, оснащенное производственным столом с весами, мясорубительной машиной, передвижными стеллажами.

Для приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее организуют отдельное рабочее место оснащенное производственным столом, мясорубкой, фаршемешалкой, котлетоформовочной машиной, ваннами для замачивания хлеба, передвижными стеллажами.

На мелких предприятиях устанавливается универсальный привод ПМ-1,1 с комплектом сменных механизмов.

Субпродукты обрабатывают на тех же рабочих местах, что и мясо.

Птицу и дичь обрабатывают в отдельном помещении на специально оборудованной линии

В мясо-рыбных цехах размещающихся в одном помещении строго разграничивают линии обработки мяса и рыбы, а также оборудование и инвентарь.

Домашнее задание:

Учебник №1 стр. 36-43

## **Урок 7.**

**Тема: Организация зон кухни, предназначенной для приготовления горячей кулинарной продукции**

**План:**

**1.Организация работы горячего цеха**

**2.Организация рабочих мест**

1.Горячий цех организуется на предприятиях, имеющих полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом п.о.п. в котором завершается технологический процесс приготовления пищи. Горячий цех предназначен для производства готовых блюд. Он должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной, торговым залом и моечной кухонной посуды. В горячем цехе должно быть обязательно естественное освещение, температура не выше 23-25 С. Режим работы горячего цеха зависит от режима работы предприятия, учебного заведения. Горячий цех начинает работу за 2 часа до открытия торгового зала.

Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям стандартов и вырабатываться по технологическим картам.

Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения – суповое и соусное. Количество поваров в каждом отделении определяется соотношением 1:2.

3.Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров, горячих напитков.

Оно тесно связано с раздаточной. Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места оснащены соответствующим оборудованием и разнообразной посудой и инвентарем:

А) тепловое оборудование – жарочные шкафы, электрические плиты, электрические сковороды, фритюрницы, пароконвектомат

Б)механическое – привод ПГ-0,6

В)немеханическим – столы с гладкой поверхностью, столы со встроенной ванной, столы с охлаждаемой поверхностью

В)холодильным

2. На рабочем месте повара устанавливается производственный стол, под столешницей расположены ящички для хранения мелкого инвентаря; в нижней части стола – полки для хранения крупного инвентаря.

На столе перед поваром находится разделочная доска, на расстоянии вытянутой руки – весы, рядом – судки для специй. Справа от разделочной доски располагаются разделочные ножи, слева – лоток с обрабатываемым и обработанным продуктом

Рабочий день повара начинается с изучения план-меню, подсчета необходимого количества продуктов, подбора инвентаря.

Последовательность операций по приготовлению вторых блюд определяется с учетом продолжительности тепловой обработки различных продуктов. .

Домашнее задание:

Учебник №1 стр 46-50

## **Урок № 8**

**Тема: Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной продукции**

**План:**

**1.Организация технологического процесса холодного цеха**

1. Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд, холодных супов и напитков. Располагают его в светлом помещении с окнами на север или северо-запад. В процессе их приготовления большинство продуктов не подвергается тепловой обработке, поэтому к их приготовлению предъявляются повышенные санитарные требования. Температура цеха 16-18-С.

Холодный цех тесно связан с кухней, где производится тепловая обработка продуктов и с заготовочными цехами, откуда поступают полуфабрикаты.

2. В холодном цехе необходимо четко разграничить производство блюд из сырых и вареных овощей, рыбы и мяса.

Домашнее задание:

Учебник №1 стр 43-46

## **Урок № 9**

**Тема: Организация рабочих мест повара**

**План:**

### **1. Организация рабочих мест**

1. В холодном цехе необходимо четко разграничить производство блюд из сырых и вареных овощей, рыбы и мяса. На небольших п.о.п. организуют универсальные рабочие места, где последовательно готовят холодные блюда, а в крупных цехах организуют специализированные рабочие места. В холодном цехе организуют следующие рабочие места:

А) по приготовлению бутербродов

Б) для заливных блюд

В) для приготовления салатов

1) Рабочее место по приготовлению бутербродов предполагает нарезку хлеба и продуктов на порции. На рабочем месте устанавливают хлеборезку МРХ, слайсер. Небольшое количество продуктов нарезают ручным способом.

2) Для приготовления заливных организуют специализированное рабочее место. Мясные и рыбные заливные блюда готовят на разных столах. Нарезают продукты на столах типа СП-150 и СП-1470, на которые устанавливают весы для взвешивания продуктов. Маркировка инвентаря МВ, РВ. В холодном цехе должны быть отдельные доски для нарезки мяса, рыбы, овощей с соответствующей маркировкой. Для овощей следует иметь 3 доски (для вареных, для квашеных и маринованных овощей, для свежих овощей).

3) на рабочем месте по приготовлению салатов имеются 2 стола: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты; на другом столе порционируют и оформляют салаты перед отпуском. На столе стоят весы, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для порционирования; слева столовую посуду (салатники)

4) На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов используют ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами. В цехе размещают холодильные шкафы, низкотемпературные прилавки.

Домашнее задание:

Учебник №1 стр 43-46

## **Урок 10**

**Тема: Организация работы кондитерского цеха**

### **1. Организация работы кондитерского цеха**

**1. Кондитерский цех занимает особое место. Он работает самостоятельно, независимо от горячего цеха**

Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий состоит из следующих стадий: хранение и подготовка сырья (просеивание муки, подготовка яиц и др.); приготовление и замес теста; разделка теста и его порционирование; формовка изделий; расстойка, выпечка и охлаждение изделий; приготовление отделочных полуфабрикатов (кремов, сиропов, помадок); отделка изделий.

Кондитерские цехи большой мощности предусматривают следующий состав помещений: кладовая и холодильная камера суточного хранения продуктов; помещение для обработки яиц;

помещения для просеивания муки, замеса и брожения теста, разделки, расстойки и выпечки кондитерских изделий, приготовления отделочных полуфабрикатов, отделки кондитерских изделий; моечная посуда, тары, инвентаря; кладовая и охлаждаемая камера готовых кондитерских изделий. Такой состав помещений улучшает условия труда в цехе. В небольших кондитерских цехах количество помещений может быть сокращено до 2—3.

В кондитерском цехе используют самое разнообразное оборудование: просеиватели, тестомесильные машины, тестораскаточные, взбивальные, универсальный привод с комплектом сменных механизмов (мясорубка, просеиватель, протирочная, взбивальная), пищеварочные котлы, электроплиты, электропекарские шкафы, холодильное оборудование.

Домашнее задание:

Учебник №1 стр 50-52

## **Урок №11**

**Тема: Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции**

**План: Организация рабочих мест.**

В кондитерском цеху все рабочие места располагаются строго по ходу технологического процесса. В соответствии с последовательностью выполнения операций:

А) Продукты, необходимые для приготовления изделий, поступают в кладовую суточного запаса. Скоропортящиеся продукты (масло, яйца и др.) хранятся в холодильной камере при 2—4°C. Основные продукты (мука, яйца) подвергаются предварительной подготовке.

Б) В помещении для обработки яиц применяют овоскоп для проверки качества яиц и четыре ванны для их санитарной обработки или четырехсекционную ванну.

Рекомендуется в мощных кондитерских цехах выделять отдельное помещение. Для просеивания муки устанавливают просеиватель.

В) Замес теста, его разделка и выпечка производятся в одном помещении. На рабочем месте для замеса теста устанавливают тестомесильные машины. Сформированные кусочки теста сразу укладывают на смазанные маслом кондитерские листы, которые устанавливают на стеллажи для расстойки.

Г) Выпечка кондитерских изделий. После разделки, формовки и расстойки изделия подвергаются тепловой обработке — выпечке. Подбор шкафов зависит от мощности цеха. На участке выпечки изделий устанавливают жарочные шкафы; стеллажи и столы производственные, на которых укладывают листы с изделиями для смазывания их льезоном или маслом.

Д) Приготовление отделочных полуфабрикатов. В кондитерских цехах изготавливают отделочные полуфабрикаты: начинки, сиропы, помадки, кремы, желе и др. На рабочем месте должны быть электрические 2- и 4-секционные плиты, производственные столы.

Е) Приготовление кремов осуществляется в отдельном помещении, где устанавливается взбивальная машина, производственные столы с холодильными шкафами или холодильными шкафами отдельно, стеллажи.

Домашнее задание:

Учебник №1 стр 50-52

## **Урок 12**

**Тема: Организация реализации готовой кулинарной продукции**

**План:**

### **1. Бракераж**

### **2. Организация реализации готовой продукции**

1. Перед отпуском блюд на раздачу необходимо провести бракераж. Бракераж – повседневный контроль за качеством приготовления пищи.

Он может быть:

А) ведомственным – проводит специальная комиссия

Б) административным – осуществляется периодически в течении рабочего дня заведующий производством, повар-бригадир

Бракераж проводят не менее 2 раз в течении смены. Прежде чем приступить к бракеражу, члены комиссии внимательно изучают меню, технологическую карту. Вначале определяют массу готовых изделий. Качество блюд оценивается по органолептическим показателям : внешний вид, консистенция, вкус, цвет, запах. В зависимости от этих показателей блюду ставят оценку «отлично»,

«хорошо», удовлетворительно», «неудовлетворительно» Результаты бракеража заносятся в специальный журнал.

2.Раздаточная предназначена для реализации готовых блюд. Раздача – важный участок производства, так как именно здесь. При выдаче готового блюда завершается процесс приготовления.

Раздаточная должна иметь связь с горячим и холодным цехами, торговым залом. Хлеборезкой, моечной столовой посуды. Раздача может быть продолжением торгового зала, находясь с ним в одном помещении. На небольших п.о.п раздачу готовой продукции поручают поварам, которые ее готовили – это повышает ответственность. На крупных п.о.п. блюда отпускают специальные раздатчицы.

По конструктивным особенностям раздачи делятся на

А)немеханизированные – оснащены раздаточным оборудованием : мармиты для первых и вторых блюд,прилавки для салатов, напитков

Б)механизированные – предназначены для реализации комплексных обедов., оснащены линиями реализации комплексных обедов

В)автоматизированные-оснащены автоматами для отпуска салатов. напитков

По ассортименту:

А)со свободным выбором блюд

Б)с комплексными обедами.

Оборудование раздаточной:

Прилавок для подносов и приборов, витрина для холодных закусок, мармит для первых и вторых блюд, прилавки для горячих и холодных напитков, касса

Организация рабочего места повара раздатчик по приготовлению первых блюд: кастрюлю с первым блюдом устанавливают на мармит. Здесь же горка с нарезанными луком, зеленью, сметаной.

Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плит, на рабочем месте – мармит для вторых блюд, горка с нарезанными овощами

Домашнее задание:

Учебник №1 стр 64-65

## **Урок №13**

**Тема: Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции**

### **1.Температура подачи блюд**

### **2. Условия и сроки хранения блюд**

1.Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и температуры.

Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже 75 °С,

вторых — 65 °С,

соусов — 75 С,

холодных и сладких блюд — 7—14 °С,

заказных блюд — 80—90 °С.

2.Для хранения готовых блюд на раздаче установлены определенные сроки, необходимые не только для соблюдения санитарных требований, но и для сохранения вкусовых качеств.

-Студень мясной, мясное заливное, студень рыбный, рыбу заливную реализуют только при наличии холодильных камер (не выше 6°С) в течение не более 12 ч;

сельдь рубленую п — 24 ч;

винегрет, салаты (овощные, мясные, рыбные) в незаправленном виде — не более 12 ч;

пирожки жареные и печеные с мясом, рыбой или субпродуктами )

— не более 24 ч при отсутствии холодильных камер, при температуре не выше 20 °С — не более 6 ч;

- бутерброды — не более 3 ч.

Торты и пирожные с белковым кремом или фруктовой отделкой - 72 ч,

- со сливочным кремом — 36 ч,

- с кремом из сливок или заварным кремом — 6 ч

. Срок реализации готовой продукции считается с момента окончания технологического процесса ее приготовления. Сроки хранения горячих овощных блюд должны быть самыми минимальными, но не более 1 ч при температуре не ниже 75 °С.

-Хранение готовой пищи сверх установленных сроков допускается только как исключение. В случае вынужденного хранения остатков пищи соблюдают следующие условия. Оставшаяся пища

должна быть охлаждена до температуры не выше 8 °С не позднее 3 ч с момента ее приготовления. Срок хранения пищи в охлажденном виде (при температуре не выше 8°С) не должен превышать 12 ч.

До раздачи пища должна быть подвергнута вторичной тепловой обработке. Срок реализации пищи после ее вторичной тепловой кулинарной обработки не должен превышать 1 ч.

Домашнее задание:

Учебник №1 стр 64-65

**Урок №14**

**Тема: Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания**

**Оборудование раздаточной:**

Прилавок для подносов и приборов, витрина для холодных закусок, мармит для первых и вторых блюд, прилавок для горячих и холодных напитков, касса

Организация рабочего места повара раздатчик по приготовлению первых блюд: кастрюлю с первым блюдом устанавливают на мармит. Здесь же горка с нарезанными луком, зеленью, сметаной.

Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плит, на рабочем месте – мармит для вторых блюд, горка с нарезанными овощами

1.В обеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастрюлю с первым блюдом устанавливают на мармит. Здесь же должна быть горка с нарезанной зеленью, луком, сметаной, порционированными кусками мяса, птицы, рыбы (в горячем бульоне).

2.Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плиты. Для раздатчика оформляют горку с нарезанными овощами — морковью, огурцами. На столе должны быть зелень, лук, сметана, лимон, маринованные фрукты, овощи

Раздаточная в ресторане предназначена для быстрого отпуска блюд в готовом виде и является служебным помещением официантов. На предприятиях. Работающих по методу самообслуживания, помимо отпуска блюд раздача служит местом для пополнения запаса готовой продукции пол мере ее реализации, хранения продукции при оптимальных температурных режимах (подогрев, охлаждение).

Раздаточная размещается в непосредственной близости от торговых залов, горячего и холодного цехов, буфетов, помещения для нарезания хлеба, моечной столовой посуды, сервизной и сервис-бара. При расположении указанных помещений с одной стороны раздаточной ее ширина должна быть не менее 2м, при расположении их с двух сторон и более – не менее 3м.

Фронт выдачи блюд на раздаче должен составлять для горячих цехов 0,03м, а для холодных цехов 0,01м на одно место в зале.

При наличии на предприятии общественного питания нескольких торговых залов раздаточная размещается так, чтобы обеспечивалась непосредственная взаимосвязь со всеми залами для потребителей. Прямая связь буфета с раздаточной позволяет рядом с буфетом располагать помещение для хранения напитков, что вполне объяснимо, так как покупные и другие товары и напитки, подготовленные к продаже, чаще всего передаются в личное ведение официантов. Как правило, рабочее место официанта оснащено порционирующими разливочными автоматами со счетчиками, охлаждаемыми прилавками для хранения напитков в бутылках и льдогенераторами кубикового льда. Это дает возможность разместить в торговом зале привлекательный для потребителей ассортимент товаров и успешно реализовывать их с сервировочных тележек.

Возможны и другие варианты проектирования, когда кухню от раздаточной отделяет линия секционных тепловых шкафов, что и создает фронт раздачи. Холодный цех от раздаточной отделяется линией секционных прилавков, в нее входит льдогенератор, из которого официанты по мере надобности берут лед. Между буфетом и раздаточной находится прилавок шириной 60см, высотой 90см, оснащенный холодильным оборудованием, стеллажами, столами. В кофейном буфете устанавливается также и тепловое оборудование. В некоторых ресторанах официанты могут брать в буфете кондитерские и другие штучные изделия. Официанты доставляют блюда из раздаточной в торговый зал на подносах или с помощью тележек.

Раздаточные располагают с учетом особенностей ресторана, его вместимости, пропускной способности, профиля и т.д., чаще всего перпендикулярно торговому залу, поскольку в этом случае удобнее формировать маршруты официантов, в часы пик. В линию раздаточной входит сервизная в виде пристенных сквозных открытых шкафов-этажерок длиной не менее 3м. Со стороны моечной их заполняют чистой стеклянной посудой, установленной в специально отведенном для каждого вида

посуды месте. Официанты, двигаясь вдоль этой линии, отработанными движениями за считанные секунды отбирают стеклянную посуду с верхних отделений этажерки, а фарфоровую посуду – с нижних.

Подвесные полки, этажерки-шкафы, комбинированные стеллажи для хранения посуды, которая должна быть всегда под рукой, и есть основа современной сервизной. Посуда и стекло рассортированы и установлены настолько удобно, что официант набирает все необходимое практически одновременно со сдачей заказа на кухню.

Нередко в помещении моечной отсутствуют одна из стен, а вместо нее установлен прилавок. Над прилавком и под ним размещаются полки – с верхних полок официанты берут чистую посуду, на нижние ставят (в кассеты – тележки) использованную посуду.

Открытые раздачи должны быть у винного и кофейных, а также у холодного цеха. Целесообразность такого проектирования особенно очевидна при работе на бригадном или арендном подряде, когда у каждого члена коллектива имеется одинаковая заинтересованность.

Обязательное условие успешной работы – наличие трех, трех с половиной, а иногда и четырех комплектов посуды и приборов на одно место: два комплекта находятся в обращении, третий – в моечной. Такое количество посуды и приборов обеспечивает нормальное обслуживание при двух-трехкратной оборачиваемости места в час.

Рабочие места поваров-раздатчиков организуют таким образом, чтобы, например, заготовки для отпуска салатов находились под рукой. С этой целью используют салатные гастроемкости («салатные станции»).

Процесс порционирования значительно ускоряется при использовании компактных транспортеров: порционированные тарелки с холодными закусками ставят на передвижной держатель для тарелок (в виде шпилек). Тарелок с порциями может быть много, и каждая из них крепится в держателе. Вместимость держателя – 12...100 тарелок, которые с его помощью без труда можно вывезти в зал.

В обеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастрюлю с суповым блюдом устанавливают на мармит. Рядом должна быть горка с нарезанной зеленью, луком, сметаной, порционированными кусками мяса, птицы, рыбы (в горячем бульоне). При отпуске заказных суповых блюд (непосредственно с плиты) используют ту же горку.

Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плиты. Для повара-раздатчика оформляют горку с нарезанными овощами – свеклой, морковью, огурцами. На столе должны быть зелень, лук, сметана, лимоны, маринованные фрукты, овощи, консервы и др.

Для отпуска блюд используется определенная посуда. Суповые блюда в ресторанах отпускаются в мельхиоровых суповых мисках вместимостью 1...3 порции и более, бульоны и пюреобразные супы – в бульонных чашках. Для отпуска вторых блюд используются мельхиоровые блюда на одну, две или три порции. Блюда с соусом отпускаются в круглых блюдах с крышками – баранчиках, холодные блюда и закуски – в фарфоровых блюдах.

Искусство повара-раздатчика состоит в том, чтобы, отпуская, например, вторые блюда в мелких тарелках, оформлять их эстетически привлекательными. В частности, основной продукт (мясо, рыба) располагается против фирменного знака, изображенного на тарелке. Если порция состоит из двух кусков (например, лангет) повар-раздатчик укладывает их так, чтобы они частично покрывали друг друга. Гарнир укладывают так, чтобы добиться гармоничного сочетания различных по цвету продуктов – овощей и свежей зелени.

Для подачи к рабочему месту повара-раздатчика тарелок устанавливают пружинные элеваторы (с подогревом или нейтральные). Принцип их действия основан на том, что встроенные в них пружины постепенно, по мере разбора, поднимают стопку тарелок, что позволяет повару-раздатчику не тратить время на то, чтобы достать каждую тарелку из стола. Элеваторы могут быть встроены в столешницу.

При подаче горячих блюд используется также закрытые подогреваемые передвижные шкафы. В них можно перевозить продукты в гастроемкостях и порционировать уже в зале, а также полностью готовые к подаче блюда (в этом случае шкафы обеспечиваются сменными направляющими устройствами).

Для этих же целей применяются шкафы, в которых установлены специальные лампы, греющие блюдо только сверху, или витрины с подогревом с двух сторон (для порционных блюд).

Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и температуры. Температура суповых блюд и горячих напитков при отпуске

должна быть не ниже 75°C, вторых блюд – 65°C, соусов- 75°C, холодных и сладких блюд -7...14°C, заказных (порционных) блюд – 80...90°C.

Для хранения готовых блюд на раздаче установлены определенные сроки, что вызвано не только необходимостью соблюдать санитарные требования, но и с целью сохранить вкусовые качества. При наличии холодильных камер (при температуре не выше 6°C) студень рыбный, рыбу заливную реализуют в течение не более 12ч; сельдь рубленую – 24ч; винегрет, салаты (овощные, мясные, рыбные) в незаправленном виде – не более 12ч; пирожки жареные и печеные с мясом, рыбой или субпродуктами (кулебяки, расстегаи) – не более 24ч, а при отсутствии холодильных камер (при температуре не выше 20°C) – не более 6ч; бутерброды – не более 3ч.

Торты и пирожные с кремом из взбитых белков или с фруктовой отделкой можно хранить и реализовывать в течение 72ч, со сливочным кремом – 36ч, с кремом из сливок или заварным кремом – 6ч. Срок реализации готовой продукции считается с момента окончания технологического процесса ее изготовления. Сроки хранения горячих овощных блюд должны быть самыми минимальными и составлять не более 1ч при температуре не ниже 75°C.

Хранение готовой кулинарной продукции сверх установленных сроков допускается только как исключение. В случае вынужденного хранения остатков необходимо соблюдать следующие условия. Оставшаяся кулинарная продукция должна быть охлаждена до температуры не выше 8°C не позднее чем через 3ч с момента ее приготовления. Срок ее хранения в охлажденном виде (при температуре не выше 8°C) не должен превышать 12ч. До раздачи кулинарная продукция должна быть подвергнута вторичной тепловой обработке. Срок ее реализации после вторичной тепловой обработки не должен превышать 1ч.

Раздаточные пункты, филиалы и буфеты, производящие отпуск горячих блюд, оборудуются плитами для подогрева пищи и моечными столовой посуды. В раздаточных пунктах еду в термосах хранят не более 3ч, а овощные блюда – не более 2ч. После этих сроков кулинарную продукцию обязательно подвергают тепловой обработке, жидкие блюда и соусы кипятят.

Обеды на дом отпускают в специальных помещениях, только в чистую посуду посетителей. Отпускать обеды в стеклянную посуду запрещается.

Перед реализацией охлажденная пища проверяется и дегустируется заведующим производством после чего обязательно подвергается тепловой обработке (кипячение, жаренье на плите или в жарочном шкафу).

Оборудование для раздачи на предприятиях общественного питания предназначено для кратковременного хранения и демонстрации продукции, хранения столовой посуды, комплектации обедов и их отпуска потребителям.

Раздаточные линии комплектуются из различных видов оборудования: вспомогательного теплового, немеханического и транспортирующего.

К вспомогательному тепловому оборудованию относятся мармиты, тепловые шкафы, тепловые стойки и термостаты. Главное их назначение – поддержание готовой продукции в горячем состоянии и ее кратковременное хранение.

Домашнее задание:

Учебник №1 стр 64-65

## **Урок 15**

**Тема: Универсальные приводы. Автоматика безопасности**

**План:**

**1.Универсальные приводы**

**2.Автоматика безопасности**

**3.Меры безопасности при эксплуатации электроустановок.**

1.Универсальным приводом называется устройство состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для подсоединения сменных механизмов.

В настоящее время промышленность выпускает

А) универсальные приводы ПУ-0,6 и П-11

Б) малогабаритные универсальные приводы УММ-ПС (источник энергии-постоянный ток) и УММ-ПР (переменный ток)

Универсальный привод ПУ-0,6 выпускается

А) односкоростной – частота вращения вала 170 об/мин

Б) двускоростной - 170 и 1400 об/мин

Он имеет комплект сменных механизмов, которые могут быть использованы для работы в разных цехах

Все приводы имеют буквенное и цифровые обозначения.

П-привод, У-универсальный, М-мясной цех и т. д.

Сменные механизмы имеют определенный номер, цифра следующая за порядковым номером показывает производительность

1.К аппаратам включения относят рубильники, кнопочные пускатели, штепсельные разъемы, микропереключатели

А)Рубильники – предназначены для размыкания и замыкания электрической цепи вручную. Они устанавливаются на распределительных щитах или на стене с защитным кожухом

Б)кнопочные пускатели - замыкание контактов электрической цепи происходит при нажатии на кнопку пуск; размыкание –при нажатии на кнопку «стоп»

В)пакетные выключатели – предназначены для включения и отключения электродвигателей. На панель выведена только рукоятка. Поворачивая рукоятку пакетного выключателя на 90<sup>0</sup> можно включить и выключить оборудование

Г)штепсельные разъемы – служат для подключения к сети переносных машин. Штепсельные разъемы состоят из розетки и вилки; в трехконтактных разъемах третий контакт связан с заземлением

д) микровыключатель – предназначен для включения и отключения электродвигателя под воздействием усилия этой машины или ее деталей

2.Аппараты защиты защищают электрическое оборудование от перегрузки или замыкания электрической сети. К ним относят

А)плавкие предохранители – главной частью является плавкая вставка, которая при токах короткого замыкания мгновенно расплавляется и цепь размыкается.

Б)автоматические выключатели- служат для защиты электроцепи от токов короткого замыкания и токов перегрузки

3.К мерам безопасности при эксплуатации электроустановок относят

А)защитное заземление

Б)надежную изоляцию

В)ограждение токонесущих частей

Г)использование индивидуальных средств защиты

К индивидуальным средствам защиты относят

А)диэлектрические перчатки

Б)резиновые калоши

В)резиновые коврики и изолирующие подставки

Каждая машина должна быть закреплена за определенным работником столовой, который отвечает за правильную их эксплуатацию и техническое состояние.

1.Перед началом работы необходимо проверить наличие заземление и наличие резиновых ковриков

2.Убедиться в исправности оборудования, его крепления и наличие ограждений

3.проверить правильность сборки и работу на холостом ходу

4.Нельзя допускать перегрузки машины

5.При работе машины категорически запрещается добавлять продукты или проталкивать их рукой

5.После окончания работы машину отключают. Разбирают, промывают и высушивают. Наружные части машины протирают вначале влажной, а затем сухой тряпкой. Рабочие органы смазывают несоленым пищевым жиром

Домашнее задание:

Учебник №2 стр 20-22

## **Урок 16**

**Тема: назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов**

**План**

**1.Привод ПУ-0,6. Назначение. Устройство**

**2.Комплекты сменных механизмов**

**3.Правила безопасной эксплуатации**

1. Универсальным приводом называется устройство состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для подсоединения сменных механизмов.

В настоящее время промышленность выпускает

А) универсальные приводы ПУ-0,6 и П-11

Б) малогабаритные универсальные приводы УММ-ПС (источник энергии-постоянный ток) и УММ-ПР (переменный ток)

Универсальный привод ПУ-0,6 выпускается

А) односкоростной – частота вращения вала 170 об/мин

Б) двускоростной - 170 и 1400 об/мин

Он имеет комплект сменных механизмов, которые могут быть использованы для работы в разных цехах

Все приводы имеют буквенное и цифровые обозначения.

П-привод, У-универсальный, М-мясной цех и т. д.

Сменные механизмы имеют определенный номер, цифра следующая за порядковым номером показывает производительность

2. В комплект привода ПУ-0,6 входят

-привод П-0,6

-МС2-70 – мясорубка

-МС 4-7-8-20 – многоцелевой механизм для взбивания кондитерских смесей, картофельного пюре, замешивания жидкого теста

МС19-1400 – мясорыхлитель

-МС18-160 – механизм для нарезания вареных овощей

-МС10-160 – механизм для нарезки сырых овощей

-МС28-100 – механизм для нарезки сырого картофеля на брусочки

2. Перед началом работы проверяют заземление, правильность установки привода, правильность сборки и надежность крепления МС

Для подсоединения сменного механизма привод имеет горловину. При установке следят за тем, чтобы хвостовик сменного механизма вошел в гнездо привода.

Проверяют работу привода на холостом ходу. В случае неисправности привод останавливают и устраняют неисправность.

Продукты загружают только при включенном двигателе

При работе запрещается

1. перегружать сменный механизм

2. работать на машине без предохранительных устройств

3. проталкивать продукты руками

Осмотр привода. Устранение недостатков производят только после остановки привода

После окончания работы привод отключают, разбирают, сменный механизм промывают и сушат.

## **Урок 17**

**Тема: Картофелеочистительные машины МОК-127, МОК-250, МОК-400 Тема: Машины для очистки овощей и картофеля**

**План:**

**1.МОК-125. Назначение.Устройство.**

**2.Принцип действия**

**3.Правила эксплуатации и т/б**

МОК-125 – машина для очистки картофеля, производительность 125 кг в час, единовременная загрузка 6 кг. Время очистки 2-4 мин..

Основными узлами машины являются: корпус, рабочая камера с, вращающийся конусный рабочий приводной механизм и пульт управления.

Рабочая камера выполнена в виде пустотелого цилиндра, в верхней части находится загрузочное устройство с откидной крышкой. На боковой поверхности имеется разгрузочное окно с дверцей. Дверца открывается снизу вверх, имеет резиновую прокладку и три радиальные волны для лучшего перемешивания картофеля. В нижней части рабочей камеры имеется сливной патрубков и сборник мезги. На стенках рабочей камеры установлены съемные абразивные сегменты.

Рабочим органом служит закрепленный на вертикальном рабочем валу конусный диск, покрытый абразивной массой. Дно диска имеет три радиальные волны для лучшего перемешивания картофеля.

Привод машины состоит из электродвигателя и клиноременной передачи.

Принцип действия машины.

Овощи при загрузке через воронку получают вращательное движение, падая на вращающийся конусный диск

с абразивным покрытием и под действием центробежной силы прижимаются к стенкам машины. За счет трения об абразивные поверхности происходит снятие кожуры с овощей. Образующаяся мезга удаляется через сливной патрубок в канализацию, непрерывно поступающей в рабочую камеру из водопровода водой.

## **Урок 18.**

### **Тема: Правила безопасной эксплуатации**

Перед началом работы производят внешний осмотр машины, заземления, санитарного состояния и после этого машину включают и проверяют ее работу на холостом ходу. Если машина исправна, приступают к работе на ней.

Овощи должны пройти предварительную обработку: калибровку и мойку. Это способствует лучшей очистке и удлиняет срок службы машины. Загружать картофель и овощи в рабочую камеру следует только после пуска машины и при подаче в камеру воды, картофель должен быть откалиброванным и промытым. Немытые овощи загрязняют продукт и приводят к быстрому износу абразивных сегментов камеры. Вес загружаемого картофеля должен составлять 2/3 объема рабочей камеры. Очистка длится 2-4 минуты.

. При перегрузке машины ухудшается качество очистки. Недогруз машины приводит к нарушению внешнего слоя клубней.

. После окончания очистки, не выключая электродвигатель, открыть дверцу, и овощи выбрасываются в подставленную тару. Затем загружают следующую порцию картофеля. После окончания работы машину промывают на холостом ходу, а корпус протирают чистой тканью. Заклинившиеся

клубни следует извлекать только после остановки машины специальным крючком.

Во время работы машины категорически запрещается опускать руки в рабочую камеру, так как это приведет к травме.

Машины МОК-125, МОК-250, МОК-400 между собой аналогичны и отличаются друг от друга габаритами, объемом рабочей камеры и производительностью

## **Урок 19**

### **Тема: МРО-200, МС 18-160. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации**

#### **План**

#### **1. МРО -200. Назначение, устройство, правила эксплуатации и т/б.**

#### **2. МС 18-160**

##### **1. Овощерезательная машина МРО-200.**

Производительность до 200 кг овощей в час. Машина настольного типа, используется для нарезки сырых овощей кружочками, ломтиками, соломкой, брусочками, а также можно шинковать капусту. Состоит из корпуса, рабочей камеры, рабочих органов, приводного механизма. Рабочая камера выполнена в виде цилиндра, над которой крепится съемная загрузочная емкость, имеющая 3 окна для загрузки овощей. В комплект машины входит дисковый нож, два терочных диска и два комбинированных ножа.

Дисковый нож используется для нарезки овощей ломтиками и шинкования капусты. Комбинированные ножи используются для нарезки овощей брусочками с поперечным сечением 3x3 и 10x10 мм. Эти ножи закреплены на диске неподвижно и поэтому толщина среза не регулируется. Диски с ножами укрепляются на валу при помощи винта. На передней стенке установлены кнопки "Пуск" и "Стоп" для включения и выключения машины.

Принцип действия

Помещаемые в загрузочный бункер овощи попадают на вращающийся диск с ножами и прижимаются к нему толкателем. Лезвия ножей при вращении ножевого диска наталкиваются на неподвижный продукт и срезают часть его соответствующей формы.