

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА  
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

*Учебное пособие для выполнения курсовой работы  
для студентов направления подготовки 19.03.04  
«Технология продукции и организация общественного питания»  
всех форм обучения*

Красноярск 2014

УДК 642.5 : 658.5 + 642.59] (075.8)  
ББК 36.99 Я 73

Рецензенты:  
Канд. техн. наук, доцент Батраев М.Д.

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для выполнения курсовой работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / И.В. Изосимова, О.М. Сергачева,; СФУ ТЭИ. – Красноярск, 2014. – 48 с.

© ФГАОУ ВО «Сибирский  
Федеральный университет»  
Торгово-экономический  
Институт  
2014

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Цели и задачи курсовой работы.....	3
2 Выбор темы.....	5
3 План выполнения курсовой работы.....	6
4 Содержание курсовой работы.....	6
4.1 Организационная характеристика предприятия.....	7
4.2 Оперативное планирование работы производства.....	8
4.3 Организация работы складских помещений.....	10
4.2 Организация работы производства.....	12
4.2.1 Организация работы заготовочных цехов на предприятиях с полным производственным циклом.....	14
4.2.1.1 Организация работы овощного цеха.....	14
4.2.1.2 Организация работы мясо-рыбного цеха.....	15
4.2.2 Организация работы доготовочных цехов.....	17
4.2.2.1 Организация работы цеха доработки полуфабрикатов.....	18
4.2.2.2 Организация работы цеха обработки зелени.....	18
4.2.2.3 Организация работы холодного цеха.....	18
4.2.2.4 Организация работы горячего цеха.....	20
4.2.3 Организация работы кондитерского (мучного) цеха.....	23
5 Организация труда работников обслуживания.....	26
5.1 Самообслуживание на предприятиях общественного питания..	26
5.2 Обслуживание официантами на предприятиях общественного питания.....	27
5.3 Комбинированный метод обслуживания на предприятиях общественного питания.....	29
5 Порядок выполнения и оформления курсовой работы.....	29
5.1 Оформление текстовой части работы.....	29
5.1.1 Оформление титульного листа.....	30
5.1.2 Оглавление.....	30
5.1.3 Введение.....	30
5.1.4 Основная часть.....	30
5.1.5 Заключение.....	30
5.1.6 Оформление библиографического списка.....	30
5.1.7 Оформление рисунков и приложений.....	31
6. Подготовка к защите и порядок защиты курсовых работ.....	31
Библиографический список.....	32
Приложения.....	35

## 1 Цели и задачи курсовой работы

В соответствии с учебным планом студенты направления подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» очной, заочной и ускоренной форм обучения выполняют курсовую работу по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Курсовая работа завершает этап изучения специальной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». При ее выполнении студенты закрепляют, расширяют и систематизируют знания, полученные в процессе изучения дисциплины, приобретают навыки самостоятельной работы при решении комплекса взаимосвязанных задач – учебных, научных, технических, объединенных общей темой.

Целью курсовой работы является углубление теоретических знаний студентов и умение их использовать в практической работе, развитие у студентов организационных и управленческих навыков по совершенствованию существующей и созданию новой системы производственно-торгового процесса в общественном питании на основе самостоятельного обобщения теории вопроса по специальной литературе и результатов экспериментальных исследований в конкретном предприятии. Курсовая работа может быть выполнена студентом как научная самостоятельная работа по специальной программе. Также могут быть рекомендованы работы, носящие групповой характер выполнения. Работы выполняются в то время, когда студенты слушают курс лекций, посещают практические занятия, участвуют в проведении семинаров.

Для успешного выполнения курсовой работы студент должен:

- научиться систематизировать знания, полученные на лекциях и практических занятиях;
- научиться самостоятельно работать со специальной и справочной литературой, с нормативными документами;
- научиться использовать полученные знания в практической работе;
- использовать творческий, научный подход к решению задач, поставленных в курсовой работе;
- уметь обосновать необходимость проектирования конкретного предприятия.

Для руководства курсовыми работами каждому студенту или группе студентов выделяется руководитель из преподавателей кафедры «Технологии и организации общественного питания». Если для успешного выполнения работы требуется участие и руководство других специалистов, то по согласованию возможно сотрудничество с преподавателями других кафедр или с сотрудниками других организаций. В задачу руководителя входит рекомендация тематик работ, проведение систематических индивидуальных и групповых консультаций на протяжении всего периода выполнения

курсовой работы. Руководитель на консультациях оказывает помощь студентам в самостоятельной работе, в уточнении плана курсовой работы, подборе литературных источников, обработке выводов и предложений, оформлении курсовой работы. Если руководитель дал отрицательный отзыв, то студент перерабатывает курсовую работу согласно замечаниям и вновь сдает для повторного рецензирования на кафедру.

Выполненная и оформленная работа защищается студентами в присутствии двух преподавателей кафедры. Курсовые работы защищаются перед экзаменационной сессией в соответствии с графиком учебного процесса.

Курсовая работа является самостоятельной работой студента, и он несет ответственность за правильность результатов, объективность выводов и предложений.

Выполнение курсовой работы состоит из следующих основных этапов:

- подбор и утверждение темы;
- ознакомление с планом выполнения курсовой работы;
- подбор и изучение специальной литературы;
- написание и оформление;
- рецензирование, подготовка к защите;
- защита курсовой работы.

Приступать к выполнению курсовой работы рекомендуется после ознакомления с настоящим учебным пособием.

## **2 Выбор темы**

Тематика курсовых работ формируется ведущим преподавателем по дисциплине. Принимается во внимание будущая тема бакалаврской работы. Студент может выбрать и любую другую интересующую его тему, например, являющуюся продолжением его научной работы. Студент пишет заявление, указывая тему курсовой работы. Преподаватель согласует тему со студентом и закрепляет ее за ним. После согласования темы преподаватель объясняет студенту план выполнения курсовой работы, рекомендует список основной и дополнительной литературы. Совместно со студентом руководитель определяет и формулирует цели и задачи курсовой работы, составляет календарный график выполнения работы, следит за правильностью оформления работы. Преподаватель консультирует студентов по всем вопросам курсовой работы.

После написания и оформления работы, студент сдает ее на проверку руководителю. Проверенную и исправленную работу студент защищает перед коллегиальным советом двух преподавателей кафедры.

Руководителем работы назначается преподаватель кафедры организации и управления предприятием общественного питания. Тематика курсовых работ и руководство ими утверждается решением кафедры.

Примерная тематика курсовых работ представлена в приложении А.

### **3 План выполнения курсовой работы**

План курсовой работы предоставляет перечень наиболее важных вопросов, подлежащих в ней освещению. План необходим для того, чтобы определить основное направление работы и знать, по каким вопросам следует подбирать материал.

На основании утвержденной темы и плана работы, студент выполняет курсовую работу. Примерный план выполнения курсовой работы приведен ниже.

Введение

1 Организационная характеристика предприятия

2 Оперативное планирование работы производства

3 Организация работы складских помещений

4 Организация работы производства

4.1 Организация работы заготовочных цехов

4.1.1 Организация работы овощного цеха

4.1.2 Организация работы мясо-рыбного цеха

4.2 Организация работы доготовочных цехов

4.2.1 Организация работы холодного цеха

4.2.2 Организация работы горячего цеха

4.3 Организация работы кондитерского (мучного) цеха

5 Организация труда работников обслуживания

Заключение

Библиографический список

Приложения

### **4 Содержание курсовой работы**

Общественное питание – это отрасль хозяйства, основу которой составляют предприятия общественного питания, предназначенные для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления, которые различаются по типам, специализации и классам.

Предприятия общественного питания различных типов независимо от форм собственности осуществляют свою деятельность, как в торговых залах предприятий, так и за их пределами на основании устава, а также при наличии лицензии на право производства и реализации продукции общественного питания и сертификата на данный вид продукции (работы, услуги).

Тип предприятия общественного питания – вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры, предоставляемых потребителям услуг. Предприятия общественного питания подразделяются на следующие типы (ресторан, кафе, бар, столовая, закусочная), а рестораны и бары по

уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг на три класса (люкс, высший, первый), которые определяются собственником. Подтверждение соответствия предприятия выбранному типу и классу производится органами по сертификации, аккредитованными Комитетом Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации в установленном порядке.

Предприятия общественного питания могут специализироваться по контингенту обслуживаемых потребителей (кафе детское, кафе молодежное и т.д.), на выпуске однородной продукции из определенного вида сырья (блинная, шашлычная, кафе-мороженое, пивной бар и т.д.), на выпуске блюд национальных кухонь (белорусской, узбекской, итальянской, испанской и т.д.).

Основными направлениями развития современных технологий обслуживания в предприятиях общественного питания является технология массового обслуживания фаст-фуд, создание концептуальных, виртуальных предприятий общественного питания.

Технология массового обслуживания фаст-фуд предусматривает быстрое обслуживание потребителей несложным ассортиментом продукции при невысоких ценах. Главное преимущество технологии фаст-фуд заключается в том, что она позволяет более четко реагировать на колебания рынка кулинарной и обеденной продукции, и сводит к минимуму потери от коммерческой деятельности при создании различных типов предприятий питания.

Идея концептуального предприятия включает в себя выбор определенной темы, в соответствии с которой разрабатывается меню, оформляется интерьер, выбираются поставщики оборудования, посуды, приборов, продуктов, напитков. В качестве темы может быть использован кинематографический, исторический, литературный или другой сюжет, легенда.

Виртуальным является предприятие, в котором осуществляется прием заказа по сети Интернет и доставка его потребителю.

Штаты предприятий общественного питания, связанных непосредственно с производством и реализацией продукции, независимо от форм собственности, укомплектовываются кадрами, имеющими специальную подготовку.

Формы и методы обслуживания потребителя определяются предприятием исходя из минимальных требований к данному типу и классу предприятия общественного питания.

#### **4.1 Организационная характеристика предприятия**

В данном разделе курсовой работы студент должен раскрыть следующие вопросы:

- район предполагаемого строительства проектируемого предприятия;

- наличие предприятий общественного питания, пищевой промышленности в районе строительства;
- перспективы дальнейшего развития района строительства;
- предполагаемый контингент питающихся;
- указать тип, класс, концепцию, специализацию предприятия;
- режим работы предприятия;
- формы и методы обслуживания.

## **4.2 Оперативное планирование работы производства**

Оперативное планирование производства сводится к составлению производственной программы.

Производственная программа – обоснованный план выпуска всех видов продукции собственного производства. Она включает показатели, характеризующие как общий объем выпуска продукции, так и ассортимент продукции.

Оперативное планирование осуществляется по следующим этапам:

- разработка производственной программы;
- подготовка производства для ее выполнения;
- контроль за производством продукции и ее реализация.

Необходимыми данными для составления производственной программы являются:

- ассортимент продукции, формирующийся на основании спроса населения на продукцию общественного питания, и зависящий от типа предприятия;

- нормативно-технологическая документация (действующие Сборники рецептов).

На общедоступных предприятиях общественного питания (доготовочных и с полным производственным циклом) дневной производственной программой является план-меню. В нем указывается:

- номер по Сборнику рецептов;
- наименование блюд и напитков;
- выход блюд;
- количество блюд в целом и по отдельным партиям (в соответствии с графиком реализации продукции по часам);
- работники, ответственные за приготовление данной продукции

При составлении производственной программы учитывается квалификация поваров, потребительский спрос, возможность снабжения продуктами и сезонность сырья, техническая оснащенность предприятия, рекомендуемый ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий для соответствующего типа предприятий общественного питания.

Оперативным планирование работы предприятия занимаются руководитель и его заместители, а планированием работы производства – инженер-технолог или заведующий производством.

На основании план-меню составляется меню, которое вывешивается в зале предприятия. Меню – это перечень закусок, блюд и напитков (с указанием цены и выхода), расположенных в определенной последовательности и имеющихся на предприятии в течение всего времени работы зала.

Главная цель меню – в доступной форме показать клиенту, какие услуги он может получить в заведении. Оно должно направлять покупателя на те блюда, которые предпочтительно заказывать. Другими словами, с помощью правильно составленного и представительного меню можно планировать ожидаемую прибыль в коммерческом предприятии, в то же время полностью удовлетворяя потребности клиентов. Меню должно помогать посетителю обрести уверенность и почувствовать себя легко и свободно.

При составлении меню следует руководствоваться примерным ассортиментом блюд и изделий, который установлен для каждого предприятия общественного питания в зависимости от его типа и класса. Примерный ассортимент указывает, какое количество наименований закусок, блюд и напитков должно быть ежедневно в продаже. Сокращение в меню количества наименований закусок, блюд и напитков, предусмотренных ассортиментным минимумом, не рекомендуется. Ассортимент может быть расширен за счет включения в меню сезонных и фирменных блюд, а так же будет зависеть от контингента потребителей и их спроса.

Меню составляется ежедневно заведующим производством, в ресторанах – с участием метрдотеля. Затем утверждается директором предприятия и передается калькулятору для определения продажных цен на блюда.

При разработке меню для предприятий различных типов необходимо соблюдать правила расположения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи.

Порядок расположения закусок, блюд и изделий должен соответствовать следующим требованиям:

- от менее острых, содержащих небольшое количество экстрактивных веществ, к более острым пряным блюдам;
- горячие блюда – от отварных, припущенных блюд к жареным, тушеным, запеченным.

Порядок расположения блюд в меню представлен в приложении Б.

В специализированных предприятиях и кафе первыми записываются блюда, определяющие тип предприятия.

В данном разделе необходимо представить меню, по форме таблицы приложения В.

### 4.3 Организация работы складских помещений

Складские помещения на предприятиях общественного питания служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов. Складские помещения могут размещаться в отдельных помещениях в первых, цокольных и подвальных этажах предприятий. Они должны иметь удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия. Количество и наименование складских помещений зависит от типа, мощности предприятия и формы организации производства. Помещения этой группы занимают 15-20% общей площади предприятия.

На предприятиях, работающих на сырье, оборудуют следующие охлаждаемые камеры: мясо-рыбную, молочно-жировую, для хранения фруктов, зелени и напитков, а также неохлаждаемые: кладовую сухих продуктов, кладовую овощей, кладовую вино-водочных изделий. На предприятиях, работающих на полуфабрикатах организуют охлаждаемые камеры для хранения полуфабрикатов, и неохлаждаемую кладовую сухих продуктов.

При планировке складских помещений необходимо учитывать определенные объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования.

#### *Объемно-планировочные требования:*

- складская площадь должна быть рационально (компактно) спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции;
- оборудование должно быть рационально размещено с учетом необходимой площади для проездов, проходов и перемещения грузов;
- транспортировка сырья и полуфабрикатов из загрузочных в кладовые и охлаждаемые камеры должна осуществляться без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, тары по кратчайшим маршрутам с максимальной механизацией трудоемких работ;
- высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее 2,5 м, охлаждаемых камер – не менее 2,4 м;
- подъезд транспорта и разгрузка товаров должны осуществляться со стороны хозяйственного двора;
- для приемки грузов должны оборудоваться разгрузочные площадки;
- для спуска товаров в подвальные помещения необходимо предусмотреть специальные люки с дверями и пандусами, или подъемные лифты;
- охлаждаемые камеры должны размещаться единым блоком с общим тамбуром глубиной 1,6 м, размеры их в плане должны быть не менее 2,1×2,4 м<sup>2</sup>;

- камера пищевых отходов с тамбуром должна размещаться, как правило, на первом этаже с выходом наружу;
- складские помещения должны быть непроходными.

*Санитарно-гигиенические требования:*

- помещения должны содержаться в чистоте; температура, влажность воздуха и крайность его обмена должны соответствовать режимам хранения и СНиП (строительным нормам и правилам);
- освещение неохлаждаемых складских помещений должно быть как искусственным, так и естественным, и соответствовать нормам (КЕО 1:15); в кладовых овощей, напитков, а также в охлаждаемых камерах освещение только искусственное;
- вентиляция в складских помещениях должна быть естественной и механической; для охлаждаемых камер хранения овощей, фруктов и пищевых отходов предусматривается отдельная вентиляция;
- складские помещения не должны размещаться под моечными, санитарными узлами, душевыми, во избежание порчи продуктов; охлаждаемые камеры не должны размещаться рядом с помещениями с повышенной температурой (горячий цех, выпечное отделение кондитерского цеха или мучного и т.д.);
- стены в складских помещениях должны быть защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской на высоту 1,8 м, а стены охлаждаемых камер – облицованы глазурованной плиткой;
- полы должны обеспечивать безопасное и удобное передвижение грузов, людей и транспортных средств, быть прочными, влагонепроницаемыми, без пустот и выбоин; устройство порогов не допускается;
- ширина коридоров для складских помещений принимается от 1,3 до 1,8 м, а при применении тележек с поддонами – 2,7 м; ширина дверей зависит от площади помещений, характера груза и транспортных средств, она принимается не менее 1,2 м в неохлаждаемых кладовых, в охлаждаемых камерах – 0,9 м.

Следует указать, какие из этих требований соблюдены на данном предприятии общественного питания.

Оснащение складских помещений зависит от типа и мощности предприятия, нормативов товарных запасов, объема работ по приемке, хранению и отпуску продукции. К оборудованию складов относятся подтоварники и стеллажи, весоизмерительные приборы, холодильное и подъемно-транспортное оборудование. Складские помещения также оснащаются необходимым инвентарем и инструментами.

Существуют несколько способов хранения и укладки сырья и продуктов:

- стеллажный – продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах;

- ящичный – продукция хранится в ящиках (плоды, овощи, яйца и т. д.);
- насыпной – продукты хранят навалом;
- штабельный – продукция хранится на подтоварниках;
- наливной – используется для хранения жидких и полужидких продуктов, поступающих в бочках, бидонах, бутылках и т. д.;
- подвесной – используется для хранения сырья и продуктов в подвешенном состоянии.

В данном разделе необходимо отметить какое оборудование используется на предприятии, применяемый способ хранения и для каких продуктов он применяется.

Отпуск продукции на производство осуществляется по требованиям-накладным, подписанным руководителем предприятия, старшим бухгалтером, заведующим складом и заведующим производством. При получении продуктов со склада проверяется их соответствие требованию-накладной по ассортименту, массе и качеству.

#### **4.4 Организация работы производства**

Для производства продукции определенного ассортимента или выполнения той или иной стадии технологического процесса, на предприятиях общественного питания организуются цеха. Они подразделяются на заготовочные (мясо-рыбный, овощной, птицегольевой), доготовочные (горячий, холодный, цех доработки полуфабрикатов, цех обработки зелени), специализированные (мучной, кондитерский, кулинарный). Кроме цехов на производстве проектируются вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, моечная и кладовая тары для полуфабрикатов и т. д.

Соотношение отдельных подразделений предприятия (цехов, отделений, вспомогательных помещений) определяет структуру производства. Структура производства предприятий общественного питания устанавливается в зависимости от его типа и мощности, и может быть цеховой и бесцеховой.

При цеховой структуре основным производственным подразделением является цех. Цех представляет собой пространственно, территориально и административно обособленную часть предприятия, в которой выполняются комплекс работ. Цеха делятся на отделения, производственные участки, технологические линии, рабочие места. Цех наделяется определенной производственно-хозяйственной самостоятельностью, получает единое плановое задание. В цехе осуществляется оперативный учет. Цеховая структура применяется чаще на заготовочных предприятиях общественного питания.

Бесцеховая структура применяется на большинстве доготовочных и предприятий с полным производственным циклом, где цеха выделяются

условно, для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья или способам кулинарной обработки. Плановое задание и объем выполняемых работ устанавливается в целом для всего производства, которое возглавляет заведующий производством.

В данном разделе необходимо определить производственную структуру предприятия и рассмотреть организацию работы производственных цехов по следующим пунктам:

- организация рабочих мест в цехе;
- организация труда работников цеха.

Важным фактором успешной работы цехов является правильная организация рабочих мест. В зависимости от типа предприятия, характера выполняемых технологических операций, видов используемого оборудования, количества занятых работников и ассортимента выпускаемой продукции, рабочие места имеют свои особенности. На крупных предприятиях, где применяется пооперационная форма разделения труда, в цехах организуются специализированные рабочие места, на которых один работник осуществляет определенную операцию. На доготовочных предприятиях, особенно на предприятиях с бесцеховой структурой производства, преобладают универсальные рабочие места, на которых осуществляется несколько неоднородных технологических операций.

Планировка рабочего места должна обеспечить рациональное размещение оборудования, эффективное использование площади, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов на рабочем месте. Каждое рабочее место должно быть оснащено кухонной посудой, приспособлениями для хранения и перемещения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, передвижными тележками с подъемной платформой, стеллажами, функциональными емкостями и др. В каждом производственном цехе организуют несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса.

В данном разделе курсовой работы необходимо представить компоновку рабочих мест с указанием марки используемого оборудования, инвентаря, применяемого на данном рабочем месте. Компоновку рабочих мест следует показать в привязке к помещению с учетом принципов, указанных выше. (Примеры подобных схем приведены в приложении Г - И).

Следующим фактором успешной работы в цехе является правильная организация труда работников цеха.

К основным требованиям организации труда на производстве можно отнести:

- выделение ответственного работника в цехе (начальника цеха или бригадира);
- правильное составление производственной программы с учетом специфики изготавливаемой продукции, производственной мощности цеха, численности и квалификации работников;

- четкое распределение обязанностей между работниками в соответствии с их квалификацией и производственным заданием;
- правильный учет движения продукции и своевременная отчетность о проделанной работе.

При характеристике организации труда работников цехов следует руководствоваться вышеназванными принципами.

#### **4.4.1 Организация работы заготовочных цехов на предприятиях с полным производственным циклом**

На предприятиях общественного питания с полным производственным циклом выполняются все стадии технологического процесса по приготовлению пищи, ее реализации. На этих предприятиях организуют овощные, мясо-рыбные или отдельно мясные и рыбные цеха. В цехах организуют универсальные или специализированные рабочие места.

##### **4.4.1.1 Организация работы овощного цеха**

Овощной цех вместе с кладовой овощей должен размещаться в едином блоке со складскими помещениями, что обеспечивает удобство разгрузки овощей при поступлении. Цех должен иметь удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, в которых завершается технологический процесс выпуска готовой продукции.

##### *Организация рабочих мест*

В соответствии с технологическим процессом в цехе могут быть организованы следующие рабочие места:

- очистке картофеля и корнеплодов, дочистки и промывания их;
- очистке лука репчатого, хрена, чеснока;
- обработке капусты свежей белокочанной, кабачков, свежей зелени и других сезонных овощей;
- нарезке овощей.

На небольших предприятиях общественного питания рабочие места по очистке лука и обработке сезонных овощей могут быть совмещены. В этом случае над производственным столом устанавливают местное вытяжное устройство.

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов должны быть установлены моечные ванны, картофелечистка периодического действия, специальные столы из нержавеющей стали с углублениями для очищенного картофеля и двумя желобковыми отверстиями: слева – для дочищенных овощей, справа – для отходов, а также необходимый инвентарь (тара для очищенных овощей и отходов, желобковый нож и т. д.)

На рабочем месте по очистке лука, чеснока, хрена устанавливают специальные столы с вытяжным устройством.

На рабочем месте по обработке белокочанной капусты и сезонных овощей необходимы производственные столы, моечные ванны, инвентарь (разделочные доски, лотки, ножи и т. д.).

В овощном цехе может производиться нарезка овощей. В этом случае организуется рабочее место по нарезке овощей, оборудованное производственным столом, овощерезательной машиной, необходимым инвентарем. Для нарезки зелени и лука зеленого, укропа, сельдерея, щавеля можно использовать устройство УНЗ. При ручной нарезке овощей на производственные столы укладывают разделочные доски с маркировкой «ОС», с правой стороны размещают инструменты, а с левой – сырье. Слева от работника ставят передвижную ванну с подготовленными для нарезки овощами, справа – тару для нарезанных овощей (полуфабрикатов).

Оборудование в цехе целесообразно размещать в линии, пристенно или островным способом. Пример расстановки оборудования с указанием рабочих мест приведен в приложении Г.

#### *Организация труда работников в цехе*

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает от 1 до 5 человек (в зависимости от количества обрабатываемого сырья и изготавливаемых полуфабрикатов).

Режим работы овощного цеха односменный. Для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты изготавливают заранее, с учетом их сроков хранения и реализации.

Чистильщики овощей 1 и 2 разрядов выполняют все операции по обработке овощей и приготовление полуфабрикатов. Заведующий производством, согласно план-меню, составляет график отпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня и сроков хранения полуфабрикатов.

В конце рабочего дня ответственный работник цеха (или заведующий производством) составляет отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

В данном подразделе следует представить график выхода на работу поваров овощного цеха.

#### **4.4.1.2 Организация работы мясо-рыбного цеха**

Мясо-рыбный цех должен иметь удобную взаимосвязь с холодным и горячими цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, моечной кухонной посуды.

#### *Организация рабочих мест*

В мясо-рыбном цехе предусматривается организация отдельных участков для обработки мяса, птицы и рыбы.

Количество рабочих мест на каждом участке зависит от количества обрабатываемого сырья и изготавливаемых полуфабрикатов. На участке обработки мяса могут быть организованы следующие рабочие места:

- для оттаивания, промывания мяса, разруба туш и обвалки мяса;
- для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов;
- для приготовления рубленых полуфабрикатов.

На первом рабочем месте устанавливают резервуары с низкими бортиками, выложенными керамической плиткой, трап и душевое устройство для оттаивания и обмывания мяса. На малых предприятиях общественного питания для этой цели устанавливают производственный стол (для размораживания) и моечные ванны (для обмывания). После обсушивания мясо поступает на разрубочный стул, а затем на производственный стол, где производится обвалка, зачистка мяса и выделение крупнокусковых полуфабрикатов.

На рабочем месте для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов устанавливают производственный стол, на котором укладывают разделочную доску, с левой стороны от нее располагают лоток с сырьем, а справа – с полуфабрикатами. За доской размещают металлический ящик со специями и настольные циферблатные весы. Для приготовления порционных панированных полуфабрикатов могут применяться столы со встроенным холодильным шкафом для хранения мяса и льезона.

На рабочем месте для приготовления рубленых полуфабрикатов устанавливают производственные столы с лотками для котлетной массы и панировкой, функциональные емкости для замачивания хлеба, мясорубка. Около производственного стола помещают стеллаж с лотками для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех.

На участке обработки птицы организуют следующие рабочие места:

- для разделки птицы;
- для приготовления полуфабрикатов из птицы.

Размораживание тушек птицы осуществляется на стеллажах, опаливание – в опалочных шкафах, отрубание голов, шеек, ножек – на разрубочном стуле. Для потрошения и промывания птицы используются производственные столы со встроенной моечной ванной.

Изготавливают полуфабрикаты из птицы на производственном столе со встроенным холодильным шкафом.

На участке обработки рыбы организуют три рабочих места:

- для размораживания и потрошения рыбы;
- для приготовления порционных полуфабрикатов;
- для приготовления рубленых полуфабрикатов.

На первом рабочем месте размещаются ванна для дефростации и вымачивания соленой рыбы, стол типа СПР для очистки и потрошения рыбы.

На рабочем месте для приготовления порционных полуфабрикатов устанавливают производственный стол с настольными весами, разделочными досками, ящиками для специй и ножей поварской тройки.

Для приготовления рыбного фарша и изделий из него организуют рабочее место с производственным столом, весами, мясорубкой. Разделочными досками, ящиками для специй и панировочных сухарей, ножами поварской тройки.

Пример расстановки оборудования с указанием рабочих мест приведён в приложении Д.

#### *Организация труда в мясо-рыбном цехе*

Общее руководство мясо-рыбным цехом осуществляется заведующим производством. Он выделяет бригадира цеха (повара 6 или 5 разряда), который непосредственно выполняет вместе с поварами производственную программу.

На основании плана-меню бригадир цеха (или заведующий производством), дает задание поварам в соответствии с их квалификацией, распределяет продукты между членами бригады и т. д. Бригадир осуществляет контроль за ходом технологического процесса, нормами расхода сырья и выхода полуфабрикатов.

В ресторане бригадир изготавливает полуфабрикаты для наиболее сложных блюд из птицы, мяса, рыбы. Повар 5 разряда изготавливает порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, полуфабрикаты для рыбы, фри и др. Повар 4 разряда разделяет рыбу осетровых пород, заправляет тушки птицы, нарезает мясо, рыбу частиковых пород на порции и др. Повар 4 и 3 разрядов осуществляет разруб туш мяса, обвалку частей и выделение крупнокусковых полуфабрикатов. Повар 3 разряда разделяет рыбу частиковых пород, обрабатывает птицу, субпродукты, изготавливает котлетную массу и полуфабрикаты из нее, нарезает мелкокусковые полуфабрикаты.

#### **4.4.2 Организация работы доготовочных цехов**

Поскольку централизованное производство полуфабрикатов изменяет характер производственного процесса, следует различать доготовочные цеха предприятий, работающих на сырье, и предприятий, получающих полуфабрикаты. На предприятиях, работающих на полуфабрикатах, кроме горячего и холодного цеха, должны быть организованы цех доработки полуфабрикатов и цех обработки зелени.

Производственной программой доготовочных цехов является план-меню. Режим работы цехов устанавливается в зависимости от условий реализации блюд и кулинарных изделий. Работа производственных бригад доготовочных цехов строго согласуется со временем работы зала и с графиком потока потребителей на предприятии. Производственная программа и режим работы доготовочных цехов тесно увязывается между собой.

#### **4.4.2.1 Организация работы цеха доработки полуфабрикатов**

Цех доработки полуфабрикатов предназначен для обеспечения горячего цеха полуфабрикатами высокой степени готовности в соответствии с ассортиментом изготавливаемых блюд по план-меню.

В цехе организуют отдельные рабочие места по изготовлению полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и обработки субпродуктов. Рабочие места объединяют в две технологические линии. Одна линия оборудования предназначена для приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы и вторая – из рыбы.

На линии приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы устанавливают холодильный шкаф для хранения продуктов и готовых полуфабрикатов, ванну моечную для промывки крупнокускового мяса, стол производственный с выдвижными ящиками для инструментов, разрубочный стул для измельчения костей, мясорубку.

На линии приготовления полуфабрикатов из рыбы устанавливают производственный стол с выдвижными ящиками, ванну моечную.

На каждом столе устанавливают настольные весы, ящик с секциями для специй, доски разделочные.

В цехе организуют рабочие места, которые после приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов мяса, птицы или рыбы используют для приготовления рубленых полуфабрикатов. После приготовления полуфабрикатов столы, ванны, разрубочный стул можно использовать для обработки субпродуктов.

Организация труда работников доготовочного цеха аналогична организации труда в мясо-рыбном цехе.

#### **4.4.2.2 Организация работы цеха обработки зелени**

На доготовочных предприятиях общественного питания средней мощности может быть организован цех обработки зелени, предназначенный для обработки салатных, шпинатных овощей, свежих огурцов, кабачков, зеленого лука и др.

Цех оснащают моечными ваннами, производственными столами, столами с вытяжным устройством для обработки зеленого лука, чеснока, хрена, подтоварниками для размещения на них ящиков, передвижными стеллажами для установки лотков с обработанной зеленью.

Организация труда работников цеха обработки зелени аналогична организации труда работников овощного цеха средней или малой мощности.

#### **4.4.2.3 Организация работы холодного цеха**

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов. Холодный цех должен быть расположен в одном из наиболее светлых помещений. При планировке цеха следует предусматривать удобную связь с горячим цехом, раздачей, моечной столовой посуды.

### *Организация рабочих мест в холодном цехе*

В холодном цехе устанавливают механическое, холодильное и немеханическое оборудование. Группируют его линии в зависимости от видов рабочих мест (**приложение Ж**). Рабочие места в цехе должны располагаться по ходу технологического процесса. В холодном цехе выделяют технологические линии:

- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков.

На этих линиях в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции и типа предприятия могут организовываться отдельные рабочие места:

- для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов и винегретов;
- для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд;
- для приготовления заливных блюд;
- для приготовления бутербродов;
- для порционирования холодных супов, сладких блюд и напитков.

На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов используют ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих огурцов, помидоров, зелени; холодильный шкаф или стол с охлаждением. Нарезают сырые и вареные овощи на разных производственных столах, применяя разделочные доски с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножи поварской тройки. Для нарезки сырых овощей может быть установлена овощерезательная машина.

В ресторанах для приготовления и оформления салатов организуют 2 рабочих места и используют оборудование, установленное в линию: холодильный шкаф, столы производственные для установки средств малой механизации СММСМ с выдвижными ящиками, стол с охлаждением и горкой СОЭСМ-3, весы.

Рабочее место для порционирования и оформления блюд из мясных и рыбных гастрономических продуктов организуют так же, как и для оформления салатов. Для нарезки гастрономии могут использоваться электрические ножи (слайсеры).

Рабочее место для приготовления заливных блюд оборудуют производственным столом, весами, разделочными досками с маркировкой «МВ» и «РВ», лотками для укладки взвешенных продуктов, ножами поварской тройки и специальным инвентарем.

Рабочее место для приготовления бутербродов оборудуют производственным столом, машинами для резки хлеба и гастрономических продуктов, при небольшом количестве реализуемых бутербродов хлеб и гастрономические продукты нарезают хлебными, гастрономическими,

сырными или электрическими ножами, используют различные приспособления.

На рабочем месте для приготовления сладких блюд устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы, различную посуду и инвентарь. Может быть установлен универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания муссов, кремов или взбивальная машина.

На крупных предприятиях для приготовления мягкого мороженого из сухих и жидких смесей целесообразно установить фризёр. На небольших предприятиях реализуется мороженое промышленного производства. Для кратковременного хранения и отпуска мороженого в раздачу включают низкотемпературную секцию.

#### *Организация труда в холодном цехе*

При двухсменном режиме работы предприятия (11 ч и более) повара холодного цеха работают по ступенчатому или комбинированному графику. Общее руководство цехом осуществляется заведующим производством через бригадиров, работающих через день. На небольших предприятиях общественного питания назначается ответственный работник из поваров высшей квалификации.

Заведующий производством (бригадир) организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом-меню.

В крупных предприятиях общественного питания осуществляется пооперационное разделение труда. Повара 3 разряда подготавливают продукты, входящие в состав блюд. Повара 4 разряда занимаются соединением компонентов, заправкой и доведением до готовности блюд массового спроса, порционируют и оформляют блюда. Повара 5 разряда осуществляют приготовление и оформление наиболее сложных блюд (заливных, желе, муссов и т. д.). Повара 6 и 5 разрядов занимаются приготовлением, порционированием и оформлением наиболее сложных блюд.

По окончании рабочей смены повара отчитываются за количество использованных продуктов и реализованных блюд. В конце рабочего дня составляется отчет о реализации блюд за день.

#### **4.4.2.4 Организация работы горячего цеха**

Горячие цеха, организуемые на предприятиях общественного питания, предназначены для изготовления пищи и разнообразной кулинарной продукции. Горячий цех должен иметь удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздачей, залами и помещением заведующего производством. Рядом с горячим цехом должны располагаться моечные кухонной и столовой посуды. Если на предприятии общественного питания имеется несколько залов, расположенных на разных этажах, то горячий цех располагается на

одном этаже с залом, имеющим наибольшее количество мест. На другие этажи готовые блюда подаются с помощью транспортных средств и грузоподъемных лифтов. Здесь могут быть предусмотрены раздачи с мармитами для хранения готовой продукции.

Производственная программа горячего цеха определяется план-меню.

#### *Организация рабочих мест в горячем цехе*

В горячем цехе целесообразно использовать секционное оборудование, которое устанавливают в виде отдельных технологических линий (пристенным или островным способом), на которых организуют рабочие места. Наиболее целесообразна расстановка оборудования тремя параллельными линиями. В средней части цеха в одну линию устанавливают тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него располагают рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке (**приложение И**).

Горячий цех подразделяется на два специализированных подразделения: *суповое и соусное*. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном – приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. На небольших предприятиях общественного питания это деление условно. Кроме того, в горячем цехе осуществляется тепловая обработка продуктов питания для приготовления холодных и сладких блюд. На предприятиях, где нет мучных цехов, в горячих цехах организуются участки для приготовления вторых мучных блюд.

#### *Суповое отделение*

В суповом отделении организуются два рабочих места:

- по приготовлению бульонов;
- по приготовлению первых блюд.

Может быть предусмотрено дополнительное рабочее место по приготовлению гарниров (кулебяк, расстегаев и др.) к прозрачным супам.

На небольших предприятиях все оборудование в суповом отделении может быть установлено в одну линию, на средних и крупных предприятиях общественного питания – на двух линиях.

В столовых в линию теплового оборудования устанавливают котлы различной вместимости для варки бульонов и супов, сковороды для пассерования кореньев. В линию немеханического оборудования устанавливают стол с охлаждаемым шкафом, стол со встроенной моечной ванной, стол производственный.

В ресторанах в линию теплового оборудования вместо котлов для варки первых блюд устанавливают плиты, на которых готовят блюда в посуде малой вместимости.

#### *Соусное отделение*

Широкий ассортимент вторых блюд не позволяет в горячих цехах предприятий создавать специализированные рабочие места для приготовления каждого вида блюд, поэтому рабочие места для варки, тушения, припускания, запекания продуктов организуют с учетом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно. Соответственно с этим группируют по назначению тепловое и другое технологическое оборудование. На этом участке в линию теплового оборудования устанавливают жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, электроплиты, пищеварочные котлы.

Рабочие места поваров, изготавливающих вторые блюда, в столовых и ресторанах отличаются друг от друга. На рабочих местах в столовой наряду с другим тепловым оборудованием устанавливают котлы для приготовления гарниров и соусных блюд. В ресторане котлы не устанавливают, так как вторые блюда готовят порциями по заказу потребителей.

В линию немеханического оборудования устанавливают производственные столы для подготовки продуктов к жарке и пассерованию, переборки круп и макаронных изделий. Для промывки круп, откидывания отварного риса и круп устанавливают производственную раковину. Наряду с тепловым и немеханическим оборудованием устанавливают механическое оборудование: универсальный привод с комплектом сменных механизмов, протирачную машину.

Горячие напитки изготавливают в соусном отделении на плите, где организуют специализированные участки, которые оснащают кипятильниками, кофеварками для приготовления и подачи горячих напитков.

### *Организация труда в горячем цехе*

Режим работы горячего цеха зависит от режима работы зала и форм отпуска продукции. В ресторанах горячий цех начинает работу за 3 часа до открытия ресторана, как правило, по ступенчатому или комбинированному графику. В горячем цехе столовых рекомендуют следующие соотношения поваров (по разрядам в процентах к их общей численности): 6 разряда – 15%; 5 разряда – 25 %; 4 разряда – 35 % и 3 разряда – 25 %. В ресторанах: 6 разряда – 30 %; 5 разряда – 30 %; 4 разряда – 20 %; 3 разряда – 20 %.

В производственную бригаду горячего цеха, кроме поваров, входят мойщицы котлов, уборщицы кухни и кухонной посуды, кухонный подсобный рабочий. Повар 6 разряда, как правило, является бригадиром, а также готовит банкетные и порционные блюда. Повар 5 разряда prepares and formats dishes, requiring the most complex culinary processing. Повар 4 разряда готовит первые, вторые блюда массового спроса, пассерует овощи, томат-пюре. Повар 3 разряда подготавливает продукты.

#### **4.4.3 Организация работы кондитерского цеха**

Кондитерский цех занимает особое место на предприятиях общественного питания. Он работает самостоятельно и выпускает изделия, которые реализует в залах предприятия, магазинах кулинарии, буфетах, розничной торговли и т.д.

Кондитерские цеха в системе общественного питания можно условно классифицировать по двум признакам:

- производственной мощности;
- ассортименту выпускаемой продукции.

В зависимости от мощности цеха могут быть:

- малой мощности (до 12 тыс. изделий в смену);
- средней мощности (от 12 тыс. до 20 тыс. изделий в смену);
- большой мощности (более 20 тыс. изделий в смену).

При ресторанах и кафе рекомендуется проектировать цеха мощностью от 3 до 10 тыс. изделий в смену.

По ассортименту выпускаемой продукции выделяются цеха производящие:

- кондитерские изделия в широком ассортименте из всех видов теста (дрожжевого, бисквитного, слоеного, заварного, песочного и т. д.), в том числе изделия с кремом;

- кондитерские изделия из одного-двух видов теста (в таких цехах по санитарно-технологическим условиям производство изделий с кремом может отсутствовать).

Производственная программа кондитерского цеха составляется на основании заявок доготовочных предприятий общественного питания, магазинов кондитерских и т. д. и выражается в форме наряда-заказа. Наряд-заказ составляется для всего цеха или для каждой бригады, специализирующейся на выпуске определенных изделий.

#### *Организация производственных участков и рабочих мест*

Рабочим местом применительно к кондитерскому цеху называется отдельное помещение или участок производственной площади, закрепленный за одним работником или группой работников.

В зависимости от мощности цеха и выпускаемого ассортимента могут быть организованы следующие рабочие места:

- для обработки яиц;
- для просеивания муки;
- для подготовки других видов сырья;
- для замеса дрожжевого, слоеного, песочного теста;
- для приготовления бисквитного и заварного теста;
- для разделки изделий из дрожжевого и песочного теста;
- для разделки изделий из слоеного теста;
- для разделки изделий из бисквитного и заварного теста;
- для выпечки изделий;

- для приготовлений отделочных полуфабрикатов;
- для отделки изделий;
- для мойки инвентаря и тары.

На рабочем месте для обработки яиц устанавливается стол производственный с овоскопом для проверки качества яиц, 4 ванны для их санитарной обработки, подтоварник. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки. В крупных цехах может выделяться помещение для боя яиц, где устанавливается устройство Панфилова (устройство для отделения желтка и белка).

Просеивание муки осуществляется в отдельном помещении или кладовой суточного запаса сырья по соседству с отделением замеса теста. На этом рабочем месте в зависимости от мощности цеха устанавливают малогабаритное вибросито; машину просеивательную или сменный механизм, работающий от универсального привода. Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки или передвижные дежи. Для мешков с мукой устанавливают подтоварник.

Рабочее место для подготовки других видов сырья оборудуется подтоварником и стеллажом для хранения сырья, производственным столом, ванной с подачей горячей и холодной воды, холодильным шкафом. Разнообразный характер выполняемых на данном месте работ требует укомплектования инвентарем и инструментами: грохот металлический, дуршлаг, цедилки, шумовки, сита с ячейками различных размеров, орехомолки, мельницы, весы, мерная посуда и т. д.

Рабочие места для приготовления дрожжевого, слоеного, песочного теста могут быть совмещены, устанавливают тестомесительные машины, для замеса песочного теста – взбивальные машины, производственную раковину, производственный стол (в том случае, если нет помещения для подготовки продуктов). После замеса дрожжевого теста обеспечивают его созревание: дежи передвигают ближе к пекарским шкафам или оборудуют помещение для расстойки теста ( $T=30-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ , влажность 85-90 %).

Особенности приготовления бисквитного и заварного теста обуславливают тепловую обработку смесей и взбивание различных по составу масс. Поэтому на рабочем месте для приготовления этих видов теста устанавливают плиту электрическую, взбивальные машины. Для приготовления заварного теста целесообразно применять машину кондитерскую универсальную, где тесто заваривается в пищеварочном котле, затем выливается в ёмкости машины для охлаждения до температуры  $65-70\text{ }^{\circ}\text{C}$  и в той же емкости после добавления яиц перемешивается крючкообразным сбивателем.

Рабочее место для разделки дрожжевого и песочного теста оборудуется производственными столами с деревянным покрытием и выдвижными ящиками для инвентаря, передвижными стеллажами; весами настольными. Для ускорения порционирования дрожжевого теста используют ручные

тестоделители. Изделия из песочного теста формуют при помощи фигурных выемок.

На рабочем месте по разделке и формовке изделий из слоеного теста устанавливают производственные столы с деревянным покрытием, тестораскаточные машины, шкаф холодильный, передвижные стеллажи. Вместо кондитерского стола может использоваться стол с охлаждением.

На рабочем месте по разделке и формовке бисквитного и заварного теста устанавливают кондитерские столы, передвижные стеллажи. В крупных кондитерских цехах для отсадки пирожных типа «Буше» используют отсадочную машину, для отсадки заготовок из заварного теста используют машину МТО.

На участке выпечки изделий из различных видов теста устанавливают, пекарские шкафы, пароконвектоматы, стеллажи для расстойки заготовок и охлаждения готовых изделий, стол производственный, на который укладывают листы с изделиями для смазывания их льезоном.

На участке приготовления отделочных полуфабрикатов устанавливают взбивальные машины, привод универсальный, стол производственный, плиту электрическую, ванну моечную и стеллаж для приготовления сиропов и помадки, может использоваться машина кондитерская универсальная МКУ-40.

Для приготовления кремов может выделяться отдельное помещение, где устанавливают взбивальные машины, холодильные шкафы, столы производственные и стеллажи.

Участок для отделки изделий оборудуется кондитерскими столами, передвижными стеллажами, охлаждаемыми шкафами (или столами с охлаждением).

В моечном отделении кондитерского цеха устанавливают ванну моечную с 2-3 отделениями и стеллажи.

Пример расстановки оборудования с указанием рабочих мест приведён в приложениях К, Л.

#### *Организация труда работников цеха*

Руководство кондитерским цехом осуществляет начальник цеха. В кондитерском цехе могут быть организованы три бригады. Первая осуществляет приготовление булочных изделий, вторая – изготовление пирожных, третья – тортов.

В кондитерскую бригаду входят кондитеры 5, 4, 3 разрядов, к отдельной бригаде относятся пекари.

Кондитеры 5 разряда занимаются изготовлением фигурных заказных тортов и пирожных, производят их художественную отделку. Кондитеры 4 разряда изготавливают кексы, рулеты, печенье высших сортов, слоеные торты и пирожные, украшения для тортов, оформляют изделия. Кондитеры 3 разряда изготавливают простые торты, пирожные и другие штучные изделия, замешивают тесто, готовят крема, начинки, отделяют торты и пирожные

шоколадом, помадкой, фруктами. В обязанности пекаря входит выпечка изделий, просеивание муки, замес и разделка дрожжевого теста, взбивание кремов, варка сиропов, глазирование изделий.

#### **4.5 Организация труда работников обслуживания**

Наравне с функцией производства продукции, предприятия питания выполняют функцию обслуживания потребителей (реализация продукции и организация ее потребления). В новых условиях хозяйствования предприятий и организаций общественного питания большое значение приобретает их высокая культура обслуживания, качество выпускаемой продукции.

Культура обслуживания – один из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания в общественном питании, относятся наличие современной материально-технической базы, объем, виды и характер предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции, внедрение прогрессивных методов и форм обслуживания, уровень рекламно-информационной работы, профессиональное мастерство работников общественного питания, санитарное состояние помещений, степень комфортности и уюта залов и т. д.

В курсовой работе необходимо дать характеристику методов и форм обслуживания потребителей, применяемых на проектируемых предприятиях. На предприятиях общественного питания применяются следующие методы обслуживания: самообслуживание, обслуживание официантами, комбинированный метод.

##### **4.5.1 Самообслуживание на предприятиях общественного питания**

В зависимости от участия персонала в обслуживании различают полное и частичное самообслуживание. При полном самообслуживании все операции обслуживания выполняются потребителем. При частичном самообслуживании – только часть их.

В зависимости от форм расчета на предприятиях общественного питания применяют следующие формы самообслуживания:

- самообслуживание с предварительной оплатой;
- самообслуживание с последующей оплатой;
- самообслуживание с непосредственной оплатой.

При самообслуживании с предварительной оплатой стоимости блюд потребитель, ознакомившись с ассортиментом блюд в меню, предварительно приобретает абонементы и чеки в кассе, установленной у входа в зал, а затем по этим абонентам или чекам получают выбранные блюда на раздаче. Такая форма обслуживания применяется чаще всего при обслуживании организованных контингентов потребителей в условиях скомплектованных завтраков, обедов и ужинов.

Самообслуживание с последующей оплатой предусматривает оплату стоимости блюд до и после приема пищи. В первом случае расчет за выбранные блюда осуществляется через кассира в конце линии раздачи, во втором (после принятия пищи) – у выхода из зала по предварительно полученному чеку. Эта форма практикуется обычно на предприятиях со свободным выбором блюд.

Самообслуживание с непосредственной оплатой обеспечивает одновременность выбора блюд, их получения и оплаты стоимости. В этом случае отпуск продукции и расчет с потребителем производятся одним работником. Такая форма обслуживания применяется в магазинах-кулинарии, закусочных.

При самообслуживании получение блюд потребителем осуществляется через раздаточную. Тип, используемой на предприятии раздачи, во многом определяет всю организацию процесса, обслуживания и организацию труда обслуживающего персонала. При подборе типа раздачи следует учитывать тип предприятия, вместимость зала и его планировку, интенсивность потоков потребителей, форму самообслуживания.

В данном разделе курсовой работы укажите форму самообслуживания которая применяется на данном предприятии, обоснуйте тип выбранной раздаточной линии.

#### **4.5.2 Обслуживание официантами на предприятиях общественного питания**

Метод обслуживания применяется в ресторанах, кафе, барах. При этом процесс обслуживания складывается из следующих операций: встречи и размещения потребителей, приема заказов, получения и подачи блюд, расчета.

На предприятиях общественного питания используют два метода организации труда официантов: индивидуальный и бригадный (звеньевой).

Суть индивидуального метода сводится к тому, что за каждым отдельным официантом закрепляют определенный участок зала (2-3 столика). Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант.

Этот метод организации труда имеет ряд недостатков. Большую часть времени, связанную с печатанием чеков, оформлением заказа и получением блюд, напитков, буфетной продукции, посуды и приборов и т. д., официант находится вне зала. В связи с этим он не всегда может своевременно подойти к столику и подать меню, принять дополнительный заказ, дать консультацию, предъявить счет и рассчитаться.

Звеньевой (бригадный) метод предполагает организацию звеньев из официантов с четким разграничением обязанностей между ними. Звено, как правило, состоит из 3-4 официантов различной квалификации. Группу официантов возглавляет метрдотель (или бригадир). Бригадиром звена выбирают самого опытного и квалифицированного официанта 5 разряда. В

звено входят два официанта 4 разряда, один из которых может заменять при необходимости бригадира, и официант 3 разряда. Ежедневно каждое звено в среднем обслуживает 8-10 столиков.

Обязанности в звеньях строго распределены в соответствии с квалификацией работников. Бригадир встречает гостей, предлагает меню, оказывает помощь в выборе блюд и напитков, принимает заказ, пробивает чеки на получение буфетной и кухонной продукции, подготавливает счет и рассчитывается с потребителем. Члены звена выполняют заказ: один официант получает продукты из буфета, холодные закуски, другой – горячие блюда. Несложные операции по обслуживанию (сбор и замену посуды, уборку стола) поручают официанту 3 разряда.

Звеньевой метод организации труда имеет ряд преимуществ: в зале постоянно находится квалифицированный официант; распределение труда позволяет ускорить обслуживание; официанты высшей квалификации освобождаются от выполнения второстепенных операций; более рационально используется рабочее время; повышается ответственность работников за выполнение своих обязанностей; повышается культура обслуживания в целом.

В данном разделе дайте характеристику методу организации труда официантов, применяемому на проектируемом предприятии по следующим пунктам:

1. Количественный и квалифицированный состав бригады официантов.
2. Количество мест, обслуживаемых официантом или бригадой официантов.
3. Как распределены обязанности в звеньях.
4. Как складывается процесс обслуживания потребителей.
5. Недостатки и достоинства метода.

Квалификационная характеристика официантов приведена в приложении М.

Режим работы официантов устанавливают с учетом производственно-торговой деятельности предприятия. В зависимости от условий его работы применяют двухбригадный, ступенчатый графики, а также график суммированного учета рабочего времени. При выборе какого-либо вида графика следует исходить из того, что продолжительность рабочей недели должна составлять не более 40 часов.

При двухбригадном графике выхода на работу, каждая бригада официантов работает через день при длине смены общей продолжительностью 11ч 30 мин., при условии предоставления отдыха на следующий день.

Наиболее рациональным режимом труда и отдыха официантов является работа по 8 ч в смену при пятидневной рабочей недели. При этом применяется ступенчатый график выхода на работу с таким расчетом, чтобы

в часы наибольшей загрузки предприятия в зале можно было сосредоточить максимально большее количество работников.

В данном разделе курсовой работы следует указать, какой график выхода на работу официантов применяется на проектируемом предприятии, обосновать его выбор и дать характеристику.

#### **4.5.3 Комбинированный метод обслуживания на предприятиях общественного питания**

Комбинированный метод обслуживания на предприятиях общественного питания предусматривает сочетание двух указанных выше методов обслуживания. Примером может служить предприятие общественного питания, днем работающее как общедоступная столовая с самообслуживанием, в вечернее время работающее как кафе с обслуживанием официантами.

### **5 Порядок выполнения и оформления курсовой работы**

Написание и оформление курсовой работы – наиболее ответственный этап. Материал следует излагать сжато, в логической последовательности, аргументировано, конкретизируя выводы.

Курсовая работа состоит из текстовой части и графического материала.

#### **5.1 Оформление текстовой части работы**

Объем курсовой работы составляет в среднем 20 – 25 страниц. Пояснительную записку курсовой работы выполняют на одной стороне белой писчей бумаги формата А 4 /210 x 297 мм / без рамок и штампов.

Оформляется курсовая работа в соответствии со стандартом организации СТО 4.2–07–2012 Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности.

Курсовую работу необходимо сброшюровать и представить в переплете.

Пояснительная записка курсовой работы составляется по следующей схеме:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- библиографический список;
- приложения.

### **5.1.1 Оформление титульного листа**

Титульный лист считается первой страницей работы, но номер страницы на нем не пишется. Форма титульного листа курсовой работы является общепринятой для технических специальностей высших учебных заведений. Форма титульного листа курсовой работы приведена в приложении Б.

### **5.1.2 Содержание**

В содержании приводятся введение, наименование всех разделов и подразделов, которые изучаются в данной работе, заключения, список литературы и приложения. Заголовки в оглавлении, и те которые идут по тексту, должны полностью совпадать.

### **5.1.3 Введение**

Введение должно занимать 1 – 2 страницы. Во введении студент должен в короткой, четкой, внятной и убедительной форме дать обоснование актуальности темы, которой посвящена данная курсовая работа. При анализе актуальности используются результаты состояния современного рынка. Во введении рассматриваются основные положения и документы, лежащие в основе работы, кратко характеризуется современное состояние вопроса или проблемы, формулируется задача, новизна и возможные пути решения. Кроме того требуется определить цель курсовой работы и вопросы, которым автор уделяет основное внимание при изложении темы.

### **5.1.4 Основная часть**

В основной части дается характеристика предприятия общественного питания в соответствии с признаками, определяющими его тип. В основной части сосредоточен материал, полученный в результате изучения специальной литературы, описано состояние производства и обслуживания в направлении, соответствующем теме курсовой работы, дается организация работы предприятия в соответствии с теоретическими данными и действующими нормативно-технологическими, санитарными и другими актами.

### **5.1.5 Заключение**

Заключение содержит окончательные выводы по работе, степень соответствия разработанной темы требованиям задания.

### **5.1.6 Оформление библиографического списка**

Список литературы отражает полноту изучения студентом тематического материала, имеющего непосредственное отношение к теме курсовой работы. Литература должна быть по возможности новой. В список литературы включают все источники.

В курсовой работе должен быть приведен список основной и дополнительный литературы.

Литературу по теме курсовой работы следует подбирать в библиотеке при помощи предметного каталога. В составе литературных источников должны быть нормативные документы: справочники, учебники, учебные и методические пособия (указания), периодические издания, реферативные сборники и др.

В процессе изучения подобранной литературы необходимо конспектировать отдельные положения, чтобы в дальнейшем на основе сделанных записей самостоятельно изложить теоретическую часть работы. Совершенно недопустимо дословное переписывание текста из учебников, учебных пособий, журнальных статей и т. д. В случае заимствования из литературных источников цитат необходимо давать ссылку.

### **5.1.7 Оформление приложений**

В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

Приложения выполняют на листах формата А4 (Схемы организации рабочих мест в производственных цехах), В правом нижнем углу чертежа располагают основную надпись. Кроме этого составляется экспликация помещений.

Все надписи на чертежах должны быть выполнены чертежным шрифтом.

На схемах показывают расположение основного технологического оборудования. Оборудование на чертежах изображается в масштабе 1 : 50. Каждому виду оборудования на схеме присваивается позиция, которая затем приводится в спецификации оборудования.

Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

Все приложения должны быть перечислены в содержании документа с указанием их номеров и заголовков.

## **6. Подготовка к защите и порядок защиты курсовых работ**

Выполненный, оформленный по всем правилам и сброшурованный первый вариант курсовой работы, отдается на проверку руководителю. Затем дорабатывается в соответствии с его замечаниями. Переработанный вариант студент сдает в установленный срок на кафедру. Руководитель проверяет его и дает рецензию. На титульном листе оформленной и отредактированной работы, руководитель делает пометку, что она допущена к защите.

Студент готовится к защите курсовой работы, работая над теоретическим материалом.

При положительном решении защита проходит перед комиссией. Защита работы принимается двумя преподавателями кафедры, одним из

которых является руководитель и второй – приглашенный. Приглашенный преподаватель внимательно просматривает работу и задает студенту любые вопросы (по теме курсовой работы), как из области теории, так и практической значимости работы.

Советом двух преподавателей решается вопрос оценки данной работы.

Оценка определяется в целом за содержание и оформление работы, за степень самостоятельности в процессе ее выполнения. Оценка проставляется на титульном листе курсовой работы, в зачетной книжке и в зачетной ведомости за подписью обеих преподавателей. Защищенная работа остается на кафедре и студенту не возвращается.

## **БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК**

### ***Основная литература***

1. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебно-практическое пособие / Г. М. Зайко. – М.:ИКЦ «МарТ», 2007. – 325 с.
2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. – Изд. 5-е, доп.и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.- 347 с.
4. Смагина И.Н. Организация коммерческой деятельности в общественном питании: Учебное пособие / И.Н. Смагина, Д.А. Смагин. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 336 с.
5. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. – 6-е изд. перераб. и доп. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 432 с.

### ***Дополнительная литература***

6. Белошапка М. И. Технология ресторанного обслуживания: Учебное пособие для сред. проф. образования / М. И. Белошапка. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. - 224 с.
7. Богужева В. И, Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: Серия «Учебники и учебные пособия» / В. И. Богужева. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2004. – 416 с.
8. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. – Новосибирск : НГТУ, 2007. – 204 с.
9. Карякин Л. И. Организация питания студентов / Л. И. Карякин, А. И. Романюк. – М. : Экономика, 1989. – 95 с.
10. Колашников А. Ю. Кафе, бары, рестораны: Организация, практика и техника обслуживания. – М.: Вэлби; Проспект, 2005. – 384 с.

11. Кондратьев К. П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / К. П. Кондратьев. - Улан-Удэ: ВСГТУ, 2007. - 105 с.
12. Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. – М.: Деловая культура, 2002. – 544 с.
13. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление. – 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 347 с.
14. Мазуренко В. С. Особенности организации питания и проектирования специальных предприятий общественного питания : учеб. пособие / В. С. Мазуренко, Г. М. Ястина ; СПб торг.-экон. ин-т. СПб, 1992. – 27 с.
15. Могильный М. П. Стандарт организации (предприятия общественного питания) / М. П. Могильный: ДеЛи принт, 2009. – 279 с.
16. Нормативные документы по ресторанному бизнесу: Справочник / Сост. Федотова И. Ю. 4-е изд. с испр. и доп. – М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 320 с.
17. Сирый В. К. Ресторанный бизнес: управляем профессионально и эффективно. Полное практическое руководство / В. К. Сирый, И. О. Бухаров, С. В. Ярков, Ф.Л. Сокирянский. – М.: Эксмо, 2008. – 352 с.
18. Справочник руководителя предприятия общественного питания / Минторг России. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000. – 664 с.
19. Труханович Л. В. Кадры ресторанов, закусочных, столовых, баров, кафе : сб. должностных и производственных инструкций, квалификационных характеристик / Л. В. Труханович, А. К. Рюмина. – М. : Финпресс, 2003. – 192 с.
20. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2002. – 416 с.
21. Шаповалов Н. Н. Организация работы предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. Н. Шаповалов. – М. : Экономика, 1990. – 272 с.

#### ***Нормативно-правовая литература***

22. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2009. – М.: Стандартиформ, 2008. – 11 с.
23. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 03.11.2009. – М.: Стандартиформ, 2010. – 12 с.
24. ГОСТ Р 53523-2009. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях

- общественного питания. – Введ. 30.11.2010. – М.: Стандартинформ, 2011. – 14 с.
- 25.ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. – Введ. 15.12.2009. – М.: Стандартинформ, 2009. – 5 с.
- 26.ГОСТ Р 50935 - 2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 27.12.2007. – М.: Стандартинформ, 2009. – 12 с.
- 27.Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2004. – 135 с.
- 28.Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М -011- 200. - ,: ИНФРА-М, 2000. – 85 с.
- 29.Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе. Каталог. – М.: Компания деловая Русь, 2002. – 128 с.
- 30.СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.
- 31.СанПиН 2.3.2.1324 – 03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2002. – 24 с.

***Учебно-методические разработки преподавателей кафедры***

- 32.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева, Т. А. Балябина и др.; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2009 – 76 с.
- 33.Организация производства на предприятиях общественного питания : метод. указания / Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т ; сост. И. В.Изосимова, О. М. Сергачева, А. М. Тимофеева – Красноярск, 2009. – 16 с.

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

### Примерная тематика курсовых работ

1. Организация работы ресторана европейской кухни на 56 мест
2. Организация работы ресторана белорусской кухни на 62 места
3. Организация работы ресторана итальянской кухни на 70 мест
4. Организация работы ресторана русской кухни на 48 мест
5. Организация работы ресторана на 66 мест
6. Организация работы ресторана при гостинице на 120 мест
7. Организация работы кафе молодежного на 44 места
8. Организация работы кафе детского на 38 мест
9. Организация работы кафе театрального на 50 мест
10. Организация работы рыбного кафе на 41 место
11. Организация работы мясного кафе на 63 места
12. Организация работы вегетарианского кафе на 47 мест
13. Организация работы кафе – гриль на 39 мест
14. Организация работы молочного кафе на 46 мест
15. Организация работы кафе общего типа на 60 мест
16. Организация работы столовой при промышленном предприятии на 140 мест
17. Организация работы общедоступной столовой на 80 мест
18. Организация работы студенческой столовой на 110 мест
19. Организация работы пиццерии на 57 мест
20. Организация работыпельменной на 53 места
21. Организация работы закусочной на 65 мест
22. Организация работы овощной закусочной на 52 места
23. Организация работы пирожковой на 46 мест
24. Организация работы шашлычной на 48 мест
25. Организация работы котлетной на 58 мест
26. Организация работы чайной на 42 места
27. Организация работы блинной на 67 мест

## ПРИЛОЖЕНИЕ Б

### Последовательность расположения в меню закусок, блюд и напитков

I. Фирменные закуски, блюда и напитки.

II. Холодные блюда и закуски.

1. Рыбная гастрономия:

- икра зернистая (лососевых и осетровых рыб);
- рыба малосоленая (семга, лососина с лимоном);
- рыба соленая;
- шпроты с лимоном;
- рыба горячего и холодного копчения.

2. Рыбные блюда собственного приготовления:

- рыба отварная;
- рыба заливная;
- рыба под маринадом;
- рыба под майонезом.

3. Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая.

4. Из нерыбных продуктов моря.

5. Овощи натуральные.

6. Салаты: рыбные, мясные, овощные.<sup>1</sup>

7. Мясные из гастрономических продуктов.

8. Мясные собственного приготовления: мясо отварное, заливное, жареное.

9. Гастрономия и консервы из птицы.

10. Из птицы собственного приготовления.

11. Гастрономия и консервы из субпродуктов.

12. Из субпродуктов собственного приготовления.

13. Консервы из овощей.

14. Из овощей собственного приготовления.

15. Рыбные.

16. Из яиц.

17. Сыры

18. Масло сливочное.

19. Из кисломолочных продуктов.

III. Горячие закуски:

- рыбные;
- мясные;
- из птицы;

---

<sup>1</sup> Салаты могут быть: 1) выделены в отдельную группу; в этом случае их перечисляют перед мясными холодными блюдами; 2) перечисляться после соответствующих холодных блюд и закусок в зависимости от исходного сырья: рыбные салаты – после рыбных холодных блюд, мясные – после мясных и т. д.

- из субпродуктов;
- овощные;
- грибные;
- яичные;
- мучные.

#### IV. Супы:

- прозрачные;
- заправочные: рыбные, мясные, овощные;
- пюреобразные;
- молочные;
- холодные;
- сладкие.<sup>2</sup>

#### V. Вторые блюда:

- рыбные: отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные;
- мясные; отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные;
- из птицы: отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные;<sup>3</sup>
- из субпродуктов;
- овощные;
- мучные;
- крупяные;
- яичные;
- творожные.

#### VI. Сладкие блюда:

- горячие: пудинг, суфле, каша Гурьевская;
- холодные: желе, мусс; компоты; кисели; крем, взбитые сливки; мороженое;
- плоды и ягоды свежие.

#### VII. Напитки:

- чай;
- кофе;
- какао;
- шоколад;
- молоко;
- холодные напитки и соки.

#### VIII. Гарниры:

- овощные;
- крупяные;
- из макаронных изделий.

---

<sup>2</sup> При подаче супов указанный порядок изменяется: вначале подают прозрачные супы, затем пюреобразные и заправочные.

<sup>3</sup> Вначале записывают мясные блюда и блюда из птицы, приготовленные из тушек, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, а затем из рубленого мяса и котлетной массы.

IX. Кондитерские и хлебобулочные изделия:

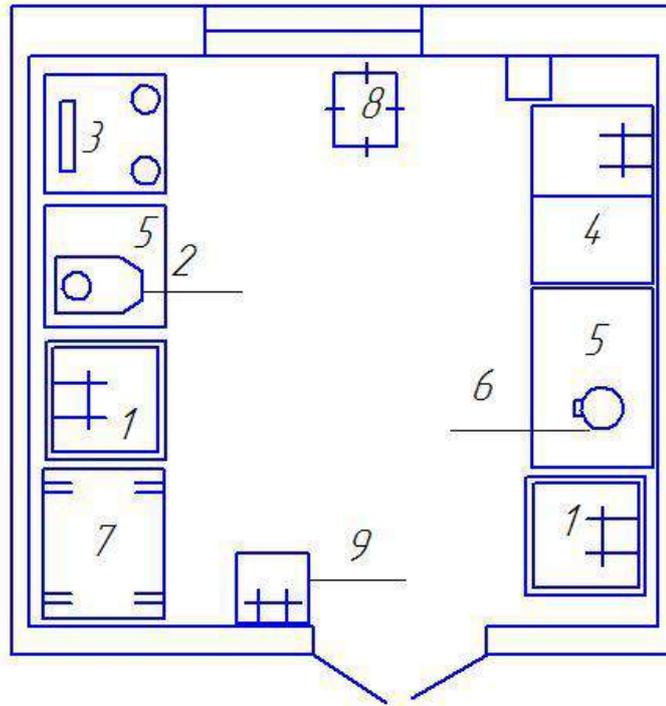
- булочки;
- пирожки;
- пирожные: песочное, заварное, слоеной, бисквитное;
- кексы;
- хлеб.

## ПРИЛОЖЕНИЕ В

Меню ресторана (кафе, бара, столовой, закусочной)

№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд, закусок, напитков	Выход, г
	Холодные блюда и закуски	
58	Салат из свежих помидор	100
	и т.д.	

**ПРИЛОЖЕНИЕ Г**  
*Организация рабочих мест в овощном цехе*



*Спецификация оборудования*

Поз.	Наименование оборудования
1	Ванна моечная
2	Настольная картофелечистка
3	Стол для дачистки картофеля
4	Стол со встроенной моечной ванной
5	Стол производственный
6	Овощерезка
7	Подтоварник
8	Стеллаж передвижной
9	Раковина

Листов: примен.  
Стр. №  
Подп. и дата  
Изм. № докл.  
Взам. инв. №  
Подп. и дата  
Изм. № подл.

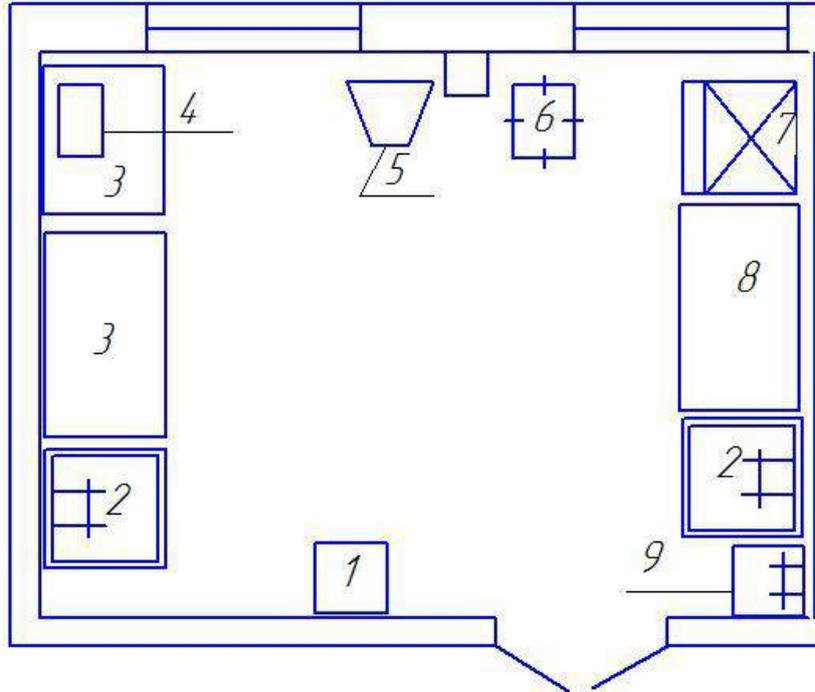
				<b>КР СФУ ТЭИ – номер зачетной книжки</b>		
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата	Лист	Листов
Разраб.		Макарова Н.А.				1
Проб.		Ивасимова И.В.				
И.контр.					<b>ТООП</b>	
Утв.					Формат А4	

**Ресторан русской  
кухни на 54 места**

*Копировал*

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе



Спецификация оборудования

Поз.	Наименование оборудования
1	Стул разрубочный
2	Ванна моечная
3	Стол производственный
4	Весы настольные
5	Мясорубка
6	Стеллаж передвижной
7	Шкаф холодильный
8	Стол для обработки рыбы
9	Раковина

Перв. примен.  
 Стр. №  
 Подп. и дата  
 Инв. №  
 Взос. инв. №  
 Подп. и дата  
 Инв. № подл.

КР СФУ ТЭИ – номер зачетной книжки

Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата
Разраб.		Макарова Н.А.		
Проб.		Ивасимова И.В.		
Н.контр.				
Утв.				

Ресторан русской  
кухни на 54 места

Лит.	Лист	Листов
		1
ТООП		

Копировал

Формат А4

Перв. примен.

Стр. №

Подп. и дата

Изм. №

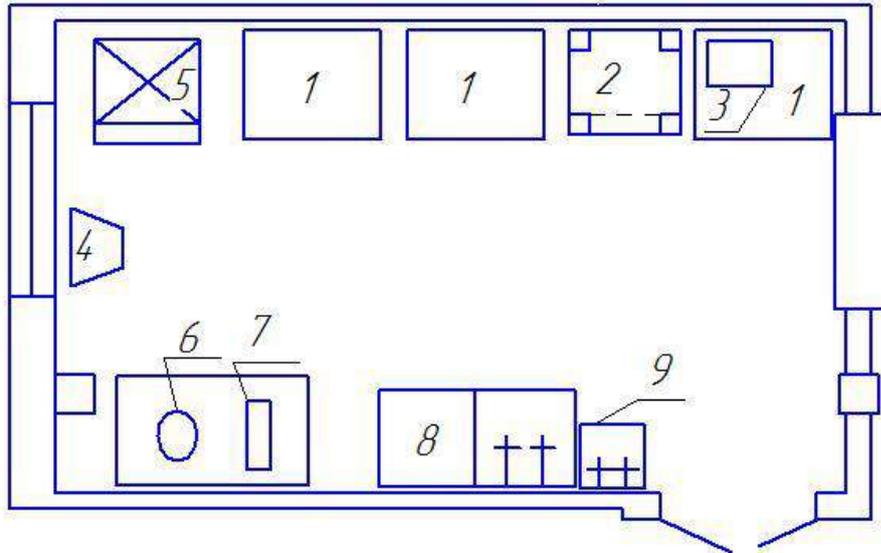
Взам. инв. №

Подп. и дата

Изм. № подл.

### ПРИЛОЖЕНИЕ Е

## Организация рабочих мест в холодном цехе



### Спецификация оборудования

Поз.	Наименование оборудования
1	Стол производственный
2	Шкаф для хлеба
3	Весы настольные
4	Привод универсальный
5	Шкаф холодильный
6	Миксер
7	Слайсер
8	Стол производственный с мясной ванной
9	Раковина

КР СФУ ТЭИ – номер зачетной книжки

Изм. Лист № докум. Подп. Дата

Разраб. Макарова Н.А.  
Проб. Ивасимова И.В.

Ресторан русской  
кухни на 54 места

Лист Лист Листов  
1

ТООП

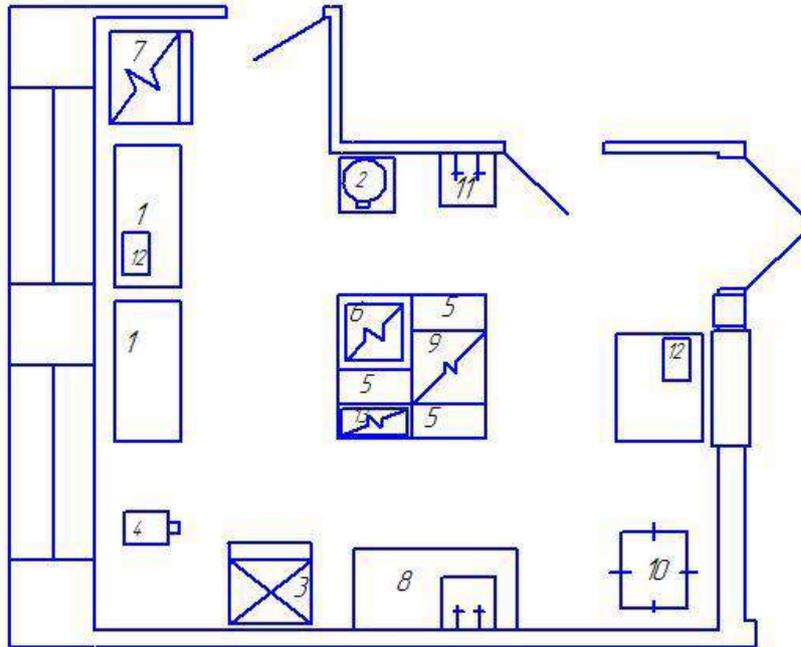
Исполн.  
Утв.

Копировал

Формат А4

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Схема организации рабочих мест в горячем цехе



Спецификация оборудования

Поз.	Наименование оборудования
1	Стол производственный
2	Кипятильник
3	Шкаф холодильный
4	Универсальная кухонная машина
5	Вставка секционно-модулированная
6	Плита электрическая
7	Пароконвектомат
8	Стол со встроенной моечной ванной
9	Сковорода электрическая
10	Стеллаж передвижной
11	Раковина
12	Весы настольные
13	Фритюрница

Лист: примен.  
Стр.: №

Подп. и дата  
Изм. № докл.  
Взам. инв. №  
Изм. №

Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата
Разраб.		Макарова Н.А.		
Проб.		Ивасимова И.В.		
Н.контр.				
Утв.				

КР СФУ ТЭИ – номер зачетной книжки  
Ресторан русской кухни на 54 места  
Лит. Лист Листов  
1  
ТООП

Копировал

Формат А4

Перв. примен.

Стр. №

Подп. и дата

Изм. №

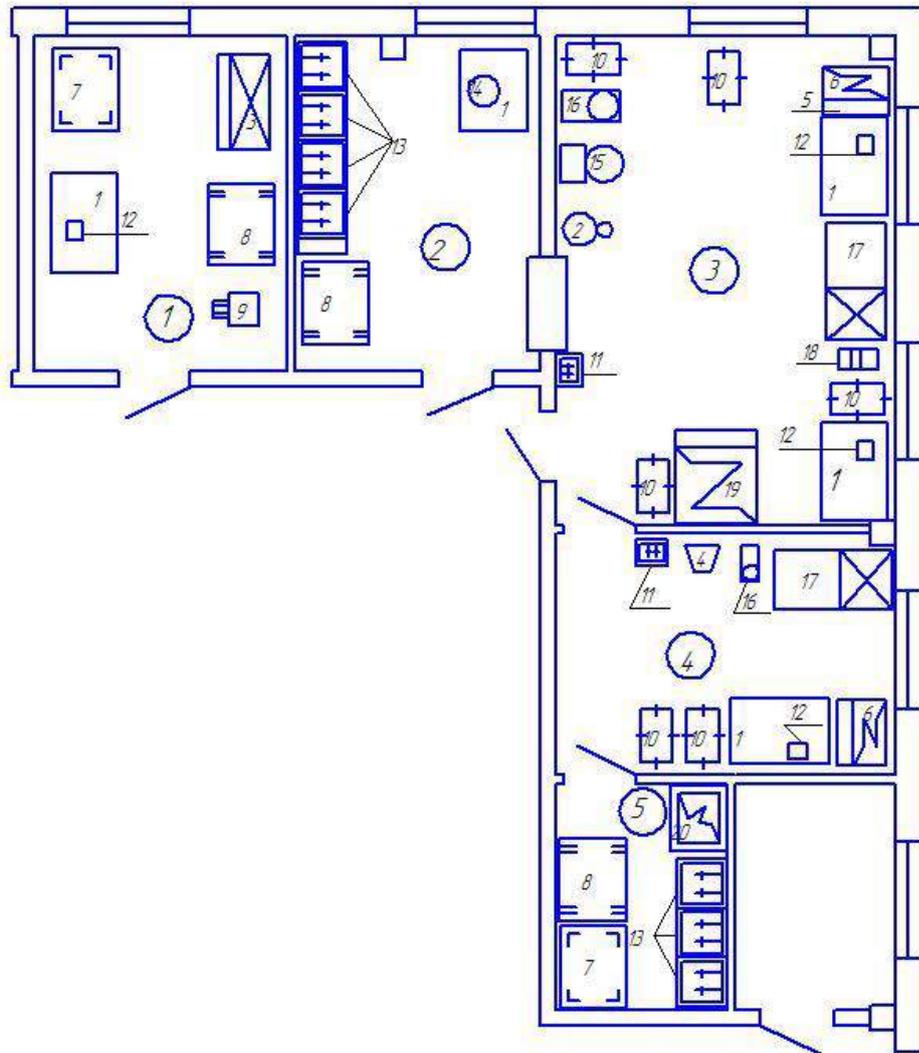
Взам. инв. №

Подп. и дата

Изм. № подл.

### ПРИЛОЖЕНИЕ И

## Схема организации рабочих мест в кондитерском цехе



				<i>КР СФУ ТЭИ – номер зачетной книжки</i>		
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата		
Разраб.		Макарова Н.А.			Лист	Листов
Проб.		Ивасимова И.В.				1
Н.контр.					<b>ТООП</b>	
Утв.						

*Ресторан русской кухни на 54 места*

*Копировал*

*Формат А4*

Продолжение приложения И

Экспликация помещений

Поз.	Наименование оборудования
1	Помещение хранения и подготовки сырья
2	Помещение обработки яиц
3	Помещение замеса, разделки и выпечки
4	Помещение отделки изделий
5	Моечная инвентаря

Спецификация оборудования

Поз.	Наименование оборудования
1	Стол производственный
2	Кипятильник
3	Шкаф холодильный
4	Универсальная кухонная машина
5	Вставка секционно-модулированная
6	Плита электрическая
7	Стеллаж стационарный
8	Подтоварник металлический
9	Мукопросеиватель
10	Стеллаж передвижной
11	Раковина производственная
12	Весы настольные
13	Ванна моечная
14	Обоскал
15	Тестомесильная машина
16	Машина взбивальная
17	Стол с охлаждаемым шкафом
18	Машина тестораскаточная
19	Шкаф пекарный
20	Стерилизатор для кондитерских мешков

Инд. № подл.	Подп. и дата
Взам. инв. №	Инд. № подл.
Подп. и дата	Подп. и дата

Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата
------	------	----------	-------	------

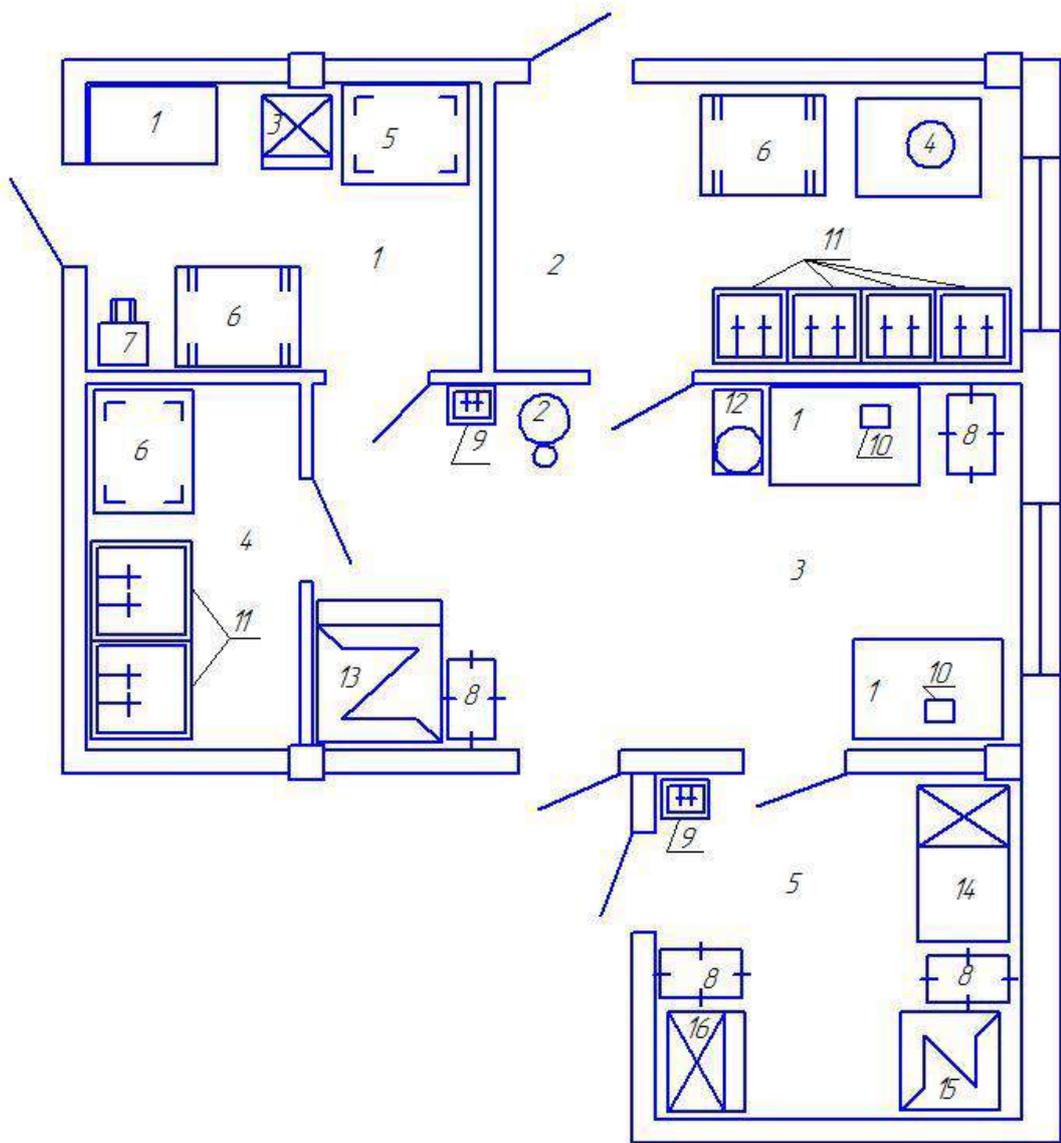
КР СФУ ТЭИ - номер зачетной книжки

Лист

ПРИЛОЖЕНИЕ К

Схема организации рабочих мест в мучном цехе

Перв. примен.  
Староб. №  
Подп. и дата  
Взам. инв. №  
Инв. № дубл.  
Подп. и дата  
Инв. № подл.



				КР СФУ ТЭИ - номер зачетной книжки		
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата		
Разраб.		Макарова Н.А.			Лист	Листов
Проб.		Ивасимова И.В.				1
Н.контр.					ТООП	
Утв.					Формат А4	

Копировал

Продолжение приложения А

Экспликация помещений

Поз.	Наименование оборудования
1	Помещение подготовки и хранения сырья
2	Помещение обработки яиц
3	Помещение замеса, разделки и выпечки
4	Моечная инвентаря
5	Помещение приготовления фаршей

Спецификация оборудования

Поз.	Наименование оборудования
1	Стол производственный
2	Кипятильник
3	Шкаф холодильный
4	Обскап
5	Стеллаж производственный стационарный
6	Подтоварник
7	Мукопросеиватель
8	Стеллаж передвижной
9	Раковина
10	Весы настольные
11	Ванна моечная
12	Тестомесильная машина
13	Шкаф пекарный
14	Стол производственный с охлаждаемым шкафом
15	Плита электрическая

Инд. № подл.	Подп. и дата
Взам. инв. №	Инд. № подл.
Подп. и дата	

Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата
------	------	----------	-------	------

КР СФУ ТЭИ - номер зачетной книжки

Лист

Копировал

Формат А4

ПРИЛОЖЕНИЕ Л  
Оформление титульного листа курсовой работы

Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

**на тему:** Организация работы кафе итальянской кухни  
«Венеция» на 54 места

Руководитель \_\_\_\_\_  
подпись, дата      должность, ученая степень      инициалы, фамилия

Студент \_\_\_\_\_  
номер группы      номер зачетной книжки      подпись, дата      инициалы, фамилия

Красноярск, 20\_\_ г.