# МИНИСТЕРСТВО НАРОДНОГО ОБРАЗОВАНИЯ УР

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ «КИ» № 38

**Зачетная работа**

по предмету: «Организация и технология отрасли»

по теме: **«Организация работы раздаточных»**

**Выполнила**

учащаяся группы 208

Сергеева Н.В.

**Проверил:**

преподаватель

Коробейникова Н.А.

Ижевск, 2002

**Тема:** Организация работы раздаточных

**Цель урока:** изучить планирование, размещение и организацию работы раздаточных, раскрыть их классификацию и применение технического оснащения.

**К концу урока учащийся сможет:**

1. определить вид раздаточной и ее назначение;
2. организовать рабочее место раздатчиц.
3. **Классификация раздач.**

Раздаточная на предприятиях общественного питания выполняет функцию реализации готовых блюд. От работы раздаточной во многом зависит быстрое обслуживание посетителей, а значит, повышение пропускной способности торгового зала и увеличения выпуска продукции собственного производства.

Раздаточные должны иметь удобную связь с горячим и холодным цехами, торговым залом, хлеборезкой и моечной столовой посуды, а в ресторане – с сервизной, буфетами, барной стойкой.

Классификация линий раздачи осуществляется по трем признакам: конструктивным особенностям используемого оборудования, ассортименту реализуемой продукции и способу ее реализации потребителям.

В соответствии с первым признаком раздачи делятся на немеханизированные, механизированные и автоматизированные; по второму признаку они разделяются на раздачи, реализующие блюда по меню со свободным выбором блюд и с комплексными видами питания; по третьему – на специализированные, универсальные и комбинированные. Применение каждой из них зависит от планировки зала, мощности предприятия, интенсивности потока посетителей, а также используемых форм обслуживания.

**ЗАДАНИЕ:** дополните схемы и перечертите их в тетрадь.

➀

**Назначение и расположение раздач**

порционирование, оформление,

отпуск блюд

**Классификация линий раздачи**

по конструктивный особенностям

по ассортименту продукции

по способу получения прод потребностей

➁

1. **Характеристики раздач.**

Немеханизированные раздачи оснащены линиями прилавков самообслуживания (ЛПС и ЛС), линиями самообслуживания для реализации комплексных обедов (ЛРКО). В больших столовых при промышленных предприятиях, учебных заведениях, линия ЛРКО позволяет организовать островную раздачу, что очень важно для предприятий, где кухня удалена от торгового зала.

Автоматизированные линии раздачи оснащены автоматами для отпуска холодных закусок, напитков, мучных кондитерских изделий.

В зависимости от характера потока потребителей и мощности предприятия могут применяться механизированные общественные линии комплектации и отпуска обедов непрерывного и периодического действия.

В столовых с непрерывным потоком посетителей целесообразно использовать конвейерные линии с непосредственным выходом в обеденный зал: ЛККО «Поток» и МЛКО «Прогресс», «Ритм-2», «Темп».

Эти механизированные линии комплектуют и отпускают один вариант комплексного обеда, в состав которого входят: холодная закуска, первое и второе блюда, сладкое блюдо и напиток.

Специализированные раздаточные осуществляют реализацию с прилавков холодных закусок, первых, вторых, сладких блюд, горячих напитков. Эти раздаточные (линейные) применяются при самообслуживании.

Универсальная раздаточная предназначена для отпуска потребителям различных блюд по меню с одного рабочего места. Такая раздаточная применяется в предприятиях самообслуживания с узким ассортиментом блюд (закусочные, узкоспециализированные закусочные). Она может организовываться и при отпуске комплексных обедов.

Комбинированные раздаточные представляют сочетание раздаточных различного типа, предназначенных для отпуска комплексных обедов и свободного выбора блюд.

**ЗАДАНИЕ:** проанализируйте текст и перенесите в тетрадь ниже приведенную таблицу, заполнив в ней IV колонку.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид раздачи** | **Марка** | **Оборудование** | **Назначение** |
| немеханизированные, универсальные | ЛПС | Прилавок для подносов и приборов; охлаждаемый прилавок-витрина для холодных закусок; прилавки-мармиты для первых и вторых блюд; прилавок для горячих напитков, холодных напитков, для хлеба, мучных и кондитерских изделий; кассовый аппарат; барьер; тележки с выжимным устройством для тарелок, стаканов |  |
| ЛРКО | мармиты четырех типов емкостью 6, 20, 35 и 60 л; тележки с выжимными устройствами для стаканов, подносов, тарелок; электростат; стойка-раздаточная; ставка; барьер; прилавок для столовых приборов; откидной столик |  |
| ЛС | передвижные прилавки для холодных, вторых блюд, напитков, котлы передвижные для первых блюд |  |
| автоматизированные |  | автоматы для отпуска холодных закусок, напитков, мучных кондитерских изделий |  |
| механизированные | ЛККО «Поток» | конвейер  транспортер для комплектации и отпуска обедов, оснащенный передвижным раздаточным оборудованием (мармитами для первых и вторых горячих блюд, тележками с выжимным устройством для холодных закусок, тарелок, подносов) |  |
|  | МЛКО «Прогресс» | аналогично ЛККО «Поток» |  |
|  | «Ритм-2» | конвейер; тележка-накопитель для холодных закусок; обогреваемые прилавки для первых и вторых блюд; транспортер для сбора использованной посуды |  |
|  | «Темп» | механизированный круглый стол (d=2,5 м; h=0,8 м); прилавки для столовых приборов, горячих напитков; тележки для подогрева и хранения тарелок, с выжимным устройством для подносов; стеллажи для холодных закусок и напитков; прилавки-мармиты для первых и вторых блюд; охлажденный прилавок-витрина |  |
| специализированные | ЛПС | прилавки холодных закусок, первых, вторых, сладких блюд, горячих напитков |  |
| комбинированные | ЛПС-Г +  ЛПС | прилавки для отпуска комплексных обедов и свободного выбора блюд |  |

1. **Организация труда раздатчиков.**

В общедоступных предприятиях общественного питания с самообслуживанием на раздаче, как правило, работают повара IV разряда. В столовых при промышленных предприятиях, учебных заведениях, график работы которых согласован с графиком перерывов обслуживаемого контингента, отпуск блюд, как правило, производится поварами, готовившими их. Это повышает ответственность поваров за качество приготовления и оформления отпускаемых блюд.

Повара-раздатчики заняты выполнением основных и вспомогательных работ. К основным относятся порционирование продукции, ее оформление и отпуск потребителям, к вспомогательным – подготовка рабочего места (оборудования, инвентаря, посуды), получение готовой продукции и др.

На рабочем месте раздатчика, слева от него, ставятся стопками столовая посуда или тележки с выжимным устройством для тарелок. Прилавок-мармит с готовой кулинарной продукцией должен находиться справа от раздатчика или перед ним.

Для отпуска блюд используется специальный раздаточный инвентарь: мерные лотки для порционирования первых блюд емкостью 0,5 и 0,25 л, сметаны – 10, 20 и 30 г, соусов – 50, 75, 100 г, макаронных изделий, рассыпчатых и вязких каш, картофельного пюре – 150, 200 г, а также мерные ложки для порционирования жиров. Для отпуска готовых изделий используются лопатки, щипцы, вилки со сбрасывателями для сосисок, котлет и др. При отпуске сладких блюд и напитков используются разливочные ложки емкостю 0,2 л, лопатки и щипцы кондитерские, мерные ложки для сахара и др.

При определении срока реализации готовых блюд на раздаточных необходимо руководствоваться санитарными правилами и нормами, предусматривающими сохранность их вкусовых качеств и безопасность для потребителя.

**ЗАДАНИЕ:** прочитайте внимательно текст и перепишите предложения в тетрадь, заполнив в них пропуски.

1. На рабочем месте раздатчика слева от него ставятся …, а справа - …
2. В предприятиях общественного питания с самообслуживанием на раздаче, как правило, работают …
3. К основным работам поваров-раздатчиков относятся … , а к вспомогательным - …
4. При определении срока реализации готовых блюд на раздаточных необходимо руководствоваться…
5. **Творческое задание**

Найдите в приведенной шараде 19 слов, включая 3 аббревиатуры.

Все слова расположены по прямой линии вертикально, горизонтально, по диагонали как слева-направо, сверху-вниз, так и справа-налево, снизу-вверх. Из оставшихся букв составьте словосочетание из двух слов. Подсказкой Вам послужит нарисованный ниже ребус, в котором зашифровано данное словосочетание.

1. **Список литературы:**
2. Бутейкис Н.Г. «Организация производства предприятий общественного питания» М: Высшая школа, 1985
3. Кучер Л.С., Лифанова Р.Ф., Бобарыкина Т.Н., Аносова М.М. «Организация производства и управление предприятиями общественного питания». – М: Экономика, 1980
4. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» Ростов н/Д: Феникс, 2000

# МИНИСТЕРСТВО НАРОДНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

# УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

# ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ «КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА» № 38

**Зачетная работа**

по дисциплине: «Организация и технология отрасли»

по теме: **«Общие требования к предприятиям общественного питания»**

**Выполнила:**

учащаяся группы 208

Кузьмина Светлана

**Проверила:**

преподаватель

Коробейникова Наталья Александровна

Ижевск, 2002

**Тема:** «Общие требования к предприятиям общественного питания»

**Цель урока:** Сформировать знания по общим требованиям к предприятиям общественного питания.

**К концу урока учащийся сможет:**

* определять требования к производственным помещениям.
* различать факторы, определяющие микроклимат в производственных помещениях.

1. **Прочтите текст:**

Для успешного выражения производственного процесса необходимо:

* выбрать рациональную структуру производства;
* производственные помещения должны размещаться по ходу технологического процесса;
* обеспечить поточность производства и последовательность осуществления технологических процессов;
* правильно разместить оборудование;
* обеспечить рабочие места необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами;
* создать оптимальные условия труда.

Площадь производственных помещений должна обеспечить безопасные условия труда и соблюдение санитарно-гигиенических требований. Площадь производственных помещений рассчитывается по формуле:

**Sобщ=Sпол/Kсп**

Sобщ - общая площадь цеха, м2

Sпол - полезная площадь цеха, занятая под оборудованием, м2

Kсп – коэффициент использования площади, учитывающий проходы между оборудованием.

Для ориентировочных расчетов приняты следующие коэффициенты использования площади: для горячего цеха – 0,25-0,3; для холодного – 0,35 – 0,4; для заготовочных цехов – 0,35.

Расчет производственных помещений по норме площади на одного работающего производится по формуле:

**Sобщ=N\*n**

N – количество работников в цехе;

n – норма площади на одного работающего, м2.

Нормы площади приняты, м2: для горячего цеха – 7-10, холодного – 6-8, для заготовочных цехов – 4-6.

**РЕШИТЕ ЗАДАЧИ:** Определить общую площадь овощного цеха, если под оборудованием занято 10,5 м2.

1. **Прочтите текст:**

Высота производственных помещений должна быть не менее 3,3 м. Стены на высоту 1,8 м. от пола облицовывают керамической плиткой, остальная часть покрывается светлой клеевой краской.

Двери должны быть двупольные шириной 1,4м, высотой 2,3 м.

Пол должен быть водонепроницаемым, иметь небольшой уклон к трапу, он покрывается метлахской плиткой или другим искусственным материалом.

В производственных помещениях должен быть создан оптимальный микроклимат. К факторам микроклимата относятся: температура, влажность и скорость движения воздуха. Оптимальная температура в заготовочном и холодном цехах должна быть в пределах 16-18о С, в горячем и кондитерском цехах 23-25о С. Относительная влажность воздуха в цехах 60-70 %. В современных предприятиях целесообразно для создания оптимального микроклимата использовать автоматические кондиционированные установки.

В цехах обязательно должно быть естественное освещение. Коэффициент освещенности должен быть не менее 1:6, а удаленность рабочего места от окон – не более 8 м. Производственные столы размещают так, чтобы повар работал лицом к окну или свет падал слева.

Производственные столы размещают так, чтобы повар работал лицом к окну или свет падал слева.

Производственные помещения должны иметь подводку горячей и холодной воды к моечным-ваннам, электрокипятильникам, пищеварочным котлам. В производственных цехах допустимый уровень шума 60-75 Дб. Снижения уровня шума в производственных помещениях можно добиться путем применения звукопоглощающих материалов.

Согласно изложенному материалу составьте и законспектируйте таблицу:

|  |  |
| --- | --- |
| **Требования к помещению** | **Характеристика** |
| 1. | Рассчитывается по формуле:  Sобщ=Sпол/Kсп |
| 2. | Высота 3,3 м, на 1,8 м от пола облицовывают керамической плиткой, а остальная часть покрывается клеевой краской. |
| 3. | Должен быть водонепроницаемым, иметь небольшой уклон к трапу; покрытый метлахской плиткой или другим искусственным материалом. |
| 4. | Двупольные, ширина 1,4 м, высота 2,3 м. |
| 5. | По ходу технологического процесса. |
| 6. | В заготовочном и холодном - 16-18о С, в горячем и кондитерском – 23-25о С. |
| 7. | Должна быть 60-70 % |
| 8. | Естественное, коэффициент освещенности – не менее 1: 6, а удаленность рабочих мест от окон – не более 8 м. |

1. **Прочтите текст:**

Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты.

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесс.

Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Специализированные рабочие места организуют на крупных предприятиях, когда работник в течение рабочего дня выполняет одну или несколько однородных операций.

В средних и малых предприятиях преобладают универсальные рабочие места, где осуществляются несколько неоднородных операций.

Организация рабочего места повара, расстояние от пола до верхней полки стола, на котором обычно размещают запас посуды, не должно превышать 175 см. Оптимальное расстояние от пола до средней полки – 150 см. Расстояние между локтем работника и поверхностью стола не должно превышать 20-25 см, а его длина не должна превышать 1,5 м.

# Достаточная площадь в зоне рабочего места исключает возможность производственных травм, обеспечивает подход к оборудованию при его эксплуатации и ремонте.

На рабочем месте слева от повара располагают сырье, справа инвентарь, перед поваром – разделочную доску.

На вытянутую руку весы и специи.

**ЗАДАНИЕ:**1) законспектируйте текст;

2) организуйте рабочее место при очистке картофеля:

* слева …
* справа …
* перед поваром…

1. **Прочитайте текст:**

Рекомендуется соблюдать следующие допустимые расстояния при размещении оборудования (в м.) :

1) Между двумя технологическим линиями немеханического оборудования при двустороннем расположении рабочих мест и длина линий до 3 м 1,2

свыше 3 м 1,5

2) Между стеной и технологической линией немеханического оборудования 0,1 – 0,2

3)Между стеной и механическим оборудованием 0,2-0,4

1. Между стеной и тепловым оборудованием 0,4
2. Между технологической линией теплового оборудования и раздаточной линией 1,5
3. Между рабочими фронтами секций варочных котлов 2,0
4. Между электрическим котлами, устанавливаемыми в линию 0,75
5. Между технологическими линиями оборудования, выделяющего тепло 1,5
6. Между стеной и рабочим местом числильщика овощей в овощном цехе 0,8

**ЗАДАНИЕ:** Требования 1-4 законспектировать и ответить на вопросы теста.

**ТЕСТ**

Какое расстояние рекомендуется соблюдать:

1. Между стеной и тепловым оборудованием?

а) 0,8 м

б) 0,4 м

в) 1,5 м

1. Между стеной и механическим оборудованием?

а) 0,2 - 0,4 м

б) 2,0 м

в) 0,3 – 0,4 м

1. Между технологическим линиями оборудования, выделяющего тепло?

а) 0,5 м

б) 2,0 м

в) 1,5 м

1. Между рабочими котлами секций варочных котлов?

а) 2,0 м

б) 0,2 – 0,4 м

в) 3,0 м

1. Между стеной и технологической линией немеханического оборудования?

а) 0,4 - 0,6 м

б) 0,2 – 0,4 м

в) 0,1 – 0,2 м

1. Между стеной и рабочим местом чистильщика овощей а овощном цехе?

а) 0,4 м

б) 0,8 м

в) 0,6 м

1. **ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛМТЕРАТУРА**
2. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». – Ростов-на-Дону. – 2000.
3. Аграновский Е.Д., Аносова М.М., Лифанова Р.Ф. «Организация производства на предприятиях общественного питания». – М.: Экономика. – 1990.