

**ОСОБЕННОСТИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ЗАГотовочных, доготовочных
Организаций питания и
Организаций с полным циклом
производства.**

**ХАРАКТЕРИСТИКА СТРУКТУРЫ
ПРОИЗВОДСТВА ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ.**

**ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ
РАБОЧИХ МЕСТ ПОВАРА.**

***ДИСЦИПЛИНА ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ
Оснащение и организация рабочего
МЕСТА***

Е.А. ШУБИНА

Вопросы для повторения

1. Как подразделяются предприятия по характеру торгово-производственной деятельности?
2. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
3. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?
4. Какие предприятия общественного питания подразделяются на классы?
5. Назовите основные типы предприятий общественного питания.

Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных поп и организаций с полным циклом производства

○ В зависимости от характера

Заготовочные
(фабрики-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов в спец. заготовочные, кулинарные и кондитерские цехи)

Доготовочные
(столовые-доготовочные, столовые-раздаточные, вагоны-рестораны)

Предприятия с полным циклом производства
(комбинаты питания, рестораны, предприятия, работающие на сырье)

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ, ПОСТУПАЮЩИЕ НА ПОП :

Сырье — исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки.

Полуфабрикат — пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедший одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

Кулинарное изделие — пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенный до кулинарной готовности, но требующий незначительной дополнительной обработки.

Кулинарная продукция — совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.

КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА

Кулинарная обработка — воздействие на пищевые продукты в целях придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу.

Механическая кулинарная обработка — кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами в целях изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

Тепловая кулинарная обработка — кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве в целях доведения до готовности.

Характеристика структуры производства по

Производственная инфраструктура

предприятия — это состав его производственных подразделений, формы их построения, размещения, производственных связей.

Производство — это крупное подразделение, которое объединяет цехи.

Цех — это обособленная в технологическом отношении часть предприятия, в которой осуществляется первичная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов или изготавливается готовая продукция.

Производственные помещения поп:

- заготовочные цехи (мясной, птицегольевой, овощной, рыбный);
- доготовочные цехи (горячий, холодный);
- специализированные цехи (кондитерский, кулинарный, мучной);
- моечная столовой и кухонной посуды.

На поп с обслуживанием официантами предусматривают дополнительно раздаточную и сервизную

Производственный участок — это часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса (в холодном цехе — участок для нарезки гастрономических продуктов, порционирования и оформления закусок).

Отделения — производственные подразделения, которые могут быть созданы в крупных цехах и на производствах как промежуточная ступень между производственным участком и цехом или производством (в горячем цехе - суповое и соусное отделение).

ПРЕДПРИЯТИЯ С ЦЕХОВОЙ И БЕСЦЕХОВОЙ СТРУКТУРОЙ

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

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

Цеховая структура производства

- Производственные помещения располагаются по ходу технологического процесса.
- Исключают встречные потоки поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- Заготовочные цехи размещаются ближе к складским помещениям, имеют удобную связь с доготовочными цехами.
- Моечная кухонной посуды располагается между доготовочными цехами.
- Моечная столовой посуды связана с залом.

Достоинство: работники имеют возможность специализироваться и непрерывно повышать свою квалификацию.

Бесцеховая структура производства

-  - условное зонирование пространства (приготовление и оформления блюд осуществляются в одном помещении).
-  - все операции выполняют одна-две бригады.

ГРУППЫ ПОМЕЩЕНИЙ ПОП

- **складская группа** — для кратковременного хранения сырья и продуктов;
- **производственная группа** — для переработки продуктов, сырья (полуфабрикатов) и выпуска готовой продукции (цехи);
- **торговая группа** — для реализации готовой продукции и организации ее потребления;
- **административно-бытовая группа** — для создания нормальных условий труда и отдыха работников предприятия (гардероб персонала с душами и санузлами);
- **техническая группа** — машинное отделение, бойлерные, прачечные.

Общие требования к организации рабочих мест повара

Рабочее место — это часть предприятия, где работник выполняет отдельные операции по изготовлению продукции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь.

Специализированные рабочие места организуют для выполнения одной или нескольких операций.

Универсальные рабочие места организуют для выполнения несколько неоднородных операций.

- Перед началом работы посуду, сырье, полуфабрикаты слева, а инструменты и инвентарь - справа. Весы в глубине стола на расстоянии вытянутой руки, разделочную доску — перед собой.
- Высота производственного оборудования должна быть такой, чтобы корпус тела и руки работающих находились в наиболее удобном положении. Около столов, ванн устанавливают деревянные подножные решетки, высоту которых подбирают в зависимости от роста поваров, но не более 10 см.
- Во время работы повар должен стоять прямо, не сутулясь, Некоторые операции можно выполнять сидя.
- Необходимо добиваться снижения шума на рабочих местах.
- Для улучшения условий труда широко используют местную вентиляцию, вытяжные шкафы, кондиционеры

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

- ◎ Учебник Г.Г. Лутошкина
«Техническое оснащение и
организация рабочего места»
- ◎ Стр. 35-45