



**Тема: ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ
ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ У
ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

**Лекція №
7-10**

- 1. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. Виробнича інфраструктура.**
- 2. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці та організації робочих місць.**
- 3. Організаційні основи оперативного планування виробництва. Виробнича програма закладу ресторанного господарства.**
- 4. Загальні принципи складання меню.**
5. Основи організації виробничих цехів.

5.1. Організація роботи заготівельних цехів

Організація обробки овочів

Організація обробки м'ясопродуктів

Організація обробки риби

Особливості роботи м'ясного і рибного цехів

5.2. Організація роботи доготовочних цехів

Організація роботи гарячого цеху

Організація роботи холодного цеху

Організація роботи кондитерського цеху

Організація роботи цеху борошняних виробів

5.3. Організація роботи допоміжних приміщень


Організація роботи мийної кухонного посуду

Організація роботи експедиції

Організація роботи роздавальної

ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ПОДУКЦІЇ

1. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства.
Виробнича інфраструктура.
2. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці та організації робочих місць.



**ВИРОБНИЧИЙ
ПРОЦЕС ЯК ОСНОВА
ФОРМУВАННЯ
ЗАКЛАДУ
РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА.**

- **Виробничий процес** - це сукупність взаємопов'язаних процесів праці та природних процесів, у результаті яких початкова сировина і матеріали перетворюються на готову продукцію. Основними елементами, що визначають процес праці, а, отже, і виробничий процес, є доцільна діяльність (або сама праця), предмети праці та засоби праці.

Класифікація виробничих процесів





ОРГАНІЗАЦІЙНІ ТИПИ ВИРОБНИЦТВА

- **Тип виробництва** — це класифікаційна категорія комплексної характеристики організаційно-технічного рівня виробництва, яка зумовлена широтою номенклатури, регулярністю, стабільністю та обсягом випуску продукції, а також формою руху виробів по робочих місцях.

Тип виробництва визначає структуру підприємства і цехів, характер завантаження робочих місць та руху предметів праці в процесі виробництва. Кожний тип виробництва має свої особливості організації виробництва, праці, технологічних процесів і устаткування, що застосовуються, складу і кваліфікації кадрів, а також матеріально-технічного забезпечення. Конкретний організаційний тип виробництва визначає особливості формування системи планування, обліку та оперативного управління процесами.

Типи виробництва

Розрізняють три основні типи виробництва: одиничне, серійне, масове.

- **Одиничне виробництво** характеризується широкою номенклатурою виробів, малим обсягом їх випуску на робочих місцях, які не мають певної спеціалізації.
- **Серійному виробництву** властива обмежена номенклатура виробів, що виготовляються періодично повторюваними партіями, і порівняно великий обсяг випуску.
- **Масове виробництво** характеризується вузькою номенклатурою і великим обсягом випуску виробів, що виготовляються безперервно протягом тривалого часу.

Характеристика організаційних типів виробництва

Параметри	Виробництво		
	Одиничне	Серійне	Масове
Спеціалізація робочих місць	За кожним робочим місцем не закріплені певні операції	За кожним робочим місцем закріплено від 3 до 20 періодично повторювальних операцій	За кожним робочим місцем закріплені 1—2 постійні операції
Постійність номенклатури	Неповторювана	Повторюється періодично	Постійний випуск однакової продукції
Номенклатура продукції	Широка, різноманітна, неповторювана	Малостійка, обмежена серіями — періодично повторюється випуск виробів	Вузька, постійна, один або кілька однотипних виробів
Тип устаткування	Універсальне	Спеціалізоване	Спеціальне
Розташування устаткування	Технологічний принцип (за групами)	Предметно-замкнений принцип	Предметний принцип
Оснащення	Універсальне	Уніфіковане	Спеціальне
Рівень використання устаткування	Низький	Середній	Високий
Методи організації виробництва	Групові, одиночні	Поточні, партійні, групові	Поточні
Частка ручної праці	Висока	Середня	Низька
Кваліфікація персоналу	Висока	Середня	Низька





Принципи раціональної організації виробничого процесу

Під організацією виробничих процесів розуміють різні методи сполучення всіх елементів системи в просторі і часі з метою досягнення ефективного їх використання.

Принципи раціональної організації виробничого процесу




- 
- **Принцип спеціалізації** — форма розподілу праці, яка характеризується виготовленням продукції обмеженої номенклатури, мінімізацією різновидів робіт, процесів, операцій, режимів обробки та інших елементів виробничого процесу.
 - **Уніфікація** — приведення продукції, способів і методів її виробництва або їх елементів до єдиної форми, розмірів, структури, складу.
 - **Принцип диференціації** передбачає поділ виробничого процесу на окремі технологічні процеси, операції, переходи, прийоми.

- 
- **Принцип концентрації** пов'язаний з підвищенням складності операцій, що виконуються на сучасному високопродуктивному устаткуванні, коли комплексно здійснюються обробка, складання, транспортування деталей, видалення відходів.
 - **Принцип інтеграції** впливає з принципу диференціації операцій і виробничих процесів. Він реалізується, наприклад, у гнучких виробничих системах повного технологічного циклу, на яких деталі або вироби обробляються без участі людини з 100-відсотковою готовністю для складання.

- **Принцип паралельності** передбачає одночасне виконання окремих частин виробничого процесу (операцій) з виготовлення виробу. Рівень паралельності виробничого процесу визначається відношенням тривалості виробничого циклу за паралельного руху предметів праці до фактичної його тривалості.
- **Принцип пропорційності** зводиться до забезпечення рівної пропускної спроможності (відносної продуктивності за одиницю часу) виготовлення продукції у всіх частинах виробничого процесу (виробничих підрозділів — основних, допоміжних і обслуговуючих цехів, а всередині них — дільниць і ліній, груп устаткування і робочих місць).

- **Принцип безперервності** передбачає скорочення або зведення до мінімуму перерв у процесі виготовлення продукції, особливо в умовах багатоланцюгового виробництва. Цілком цей принцип реалізується в безперервному виробництві на підприємствах харчової, промисловості на безперервно-потоківих лініях і в автоматичному виробництві.
- **Принцип ритмічності** полягає в забезпеченні випуску за рівні проміжки часу тієї самої або рівномірно зростаючої кількості продукції на всіх стадіях і операціях виробничого процесу.

- **Принцип прямоточності** полягає в забезпеченні найкоротшого шляху проходження предметами праці всіх стадій і операцій виробничого процесу. Він характеризується співвідношенням тривалості транспортних операцій і загальної тривалості виробничого циклу.
- **Принцип автоматичності** передбачає максимально можливе та економічно доцільне вивільнення людини від безпосередньої участі у виробничому процесі. Автоматизація виробничих процесів забезпечує збільшення обсягів виробництва, скорочення витрат живої праці.

- 
- **Принцип гнучкості** вможливорює пристосування виробничого процесу до змін економічних, організаційних умов, а також конструктивно-технологічних вимог до продукції, що виготовляється. Він забезпечує скорочення часу і витрат на переналагодження устаткування під час випуску деталей і виробів широкої номенклатури.
 - **Принцип гомеостатичності** передбачає створення технічних та організаційних механізмів саморегулювання і стабілізації у виробничій системі, щоб вона була здатною стабільно виконувати свої функції в межах допустимих відхилень і протистояти дисфункціональним впливам.



Виробнича інфраструктура.

Основне і допоміжне виробництва поділяються на цехи, відділення, виробничі ділянки, робочі місця.

- **Цех** - відособлена в технологічному відношенні частина підприємства, у якій проходить закінчений процес. Залежно від характеру технологічного процесу та обсягу роботи цех може мати виробничі ділянки, відділення або потокові лінії.
- **Виробнича ділянка** - частина цеху, де здійснюється закінчена стадія виробничого процесу.
- **Відділення** - виробничі підрозділи, які створюються у великих цехах. Наприклад, у гарячому цеху можуть створюватися супове і соусне відділення.

Цехи, відділення, виробничі ділянки поділяються на робочі місця.

- **Робоче місце** - частина цеху, на якій процес роботи здійснюється одним або групою працівників, що виконують певні операції.

Структура виробництва

Цехова структура організовується на підприємствах, які працюють на сировині, з великим обсягом виробництва. Цехи поділяються на заготівельні (м'ясний, рибний, птахогольовий, м'ясо-рибний, овочевий), доготовочні (гарячий, холодний), спеціалізовані (борошняний, кондитерський, кулінарний). На підприємствах ресторанного господарства, які працюють на напівфабрикатах, організовується цех доробки напівфабрикатів та цех обробки зелені.


Безцехова структура виробництва

організовується на підприємствах з невеликим обсягом виробничої програми, які мають обмежений асортимент продукції на спеціалізованих підприємствах (закусочних, шашличних, пельменних, вермишечних)

Склад приміщень

Склад приміщень підприємств ресторанного господарства і вимоги до них **визначаються відповідними СНІПами**. У них виділяються такі основні групи приміщень:

- **складська група** для короткочасного зберігання сировини і продуктів в охолоджувальних камерах і неохолоджувальних складах з відповідними режимами зберігання;
- **виробнича група** для переробки продуктів, сировини (напівфабрикатів) і випуску готової продукції; до складу виробничої групи входять основні (заготівельні і доготовочні) цехи, спеціалізовані (кондитерський, кулінарний та ін.) і допоміжні (мийні, хліборізка);
- **торговельна група** для реалізації готової продукції й організації її споживання (торговельні зали з роздавальними та буфетами, магазини кулінарії, вестибюль з гардеробом і санвузлами та ін.);
- **адміністративно-побутова група** для створення нормальних умов праці і відпочинку працівників (кабінет директора, бухгалтерія, гардероб персоналу з душами і санвузлами).



Основні вимоги до створення оптимальних умов праці та організації робочих місць

Для успішного виконання виробничого процесу на підприємствах ресторанного господарства необхідно:

- **вибрати раціональну структуру виробництва;**
- **виробничі приміщення повинні розміщуватися по ходу технологічного процесу, щоб уникнути зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Так, заготівельні цехи повинні розташовуватися ближче до складських приміщень, але в той же час мати зручний зв'язок із доготівельними цехами;**
- **забезпечити потоковість виробництва і послідовність здійснення технологічних процесів;**
- **правильно розмістити обладнання;**
- **забезпечити робочі місця необхідним обладнанням, інвентарем, інструментами;**
- **створити оптимальні умови для роботи.**

- Площа виробничих приміщень повинна забезпечити безпечні умови праці і дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

$$S_{\text{заг.}} = \frac{S_{\text{кор.}}}{K_{\text{сп}}}$$

- де $S_{\text{заг.}}$ — загальна площа цеху, м²;
- $S_{\text{кор}}$ — корисна площа цеху, зайнята під обладнання, м²;
- $K_{\text{сп}}$ — коефіцієнт використання площі, що враховує проходи між обладнанням.
- Для розрахунків прийняті такі коефіцієнти використання площі: для гарячого цеху — 0,25—0,3; для холодного — 0,35—0,4; для заготівельних цехів — 0,35.

- **Розрахунок виробничих приміщень за нормою площі на одного працюючого здійснюється за формулою:**

$$S = N * n,$$

- де $S_{\text{заг}}$ — загальна площа цеху, м^2 ; N — кількість працівників у цеху;
- n — норма площі на одного працюючого, м^2 .

Прийняті норми площі, м^2 :

- для гарячого цеху - 7-10;
 - холодного - 6-8;
 - для заготівельних цехів - 4-6.
-
- Висота виробничих приміщень повинна складати не менше 3,3 м. Стіни на висоту 1,8 м від підлоги облицьовують керамічною плиткою, решта покривається світлою клейовою фарбою.

У виробничих приміщеннях має бути створений оптимальний **мікроклімат**:

- температура,
 - вологість,
 - швидкість руху повітря.
-
- Оптимальна температура в заготівельних і холодних цехах має коливатися в межах 16 -18°С, у гарячому і кондитерському - 23-25°С. Відносна вологість повітря складає - 60-70%.
 - Допустимий рівень шуму у виробничих приміщеннях складає 60-75 Дб.

Освітлення виробничих приміщень і робочих місць

- У цехах обов'язково має бути **природне освітлення**, коефіцієнт якого (відношення площі вікон до площі підлоги) повинен бути не менше 1:6, а віддаленість робочого місця від вікон - не більше 8 м.
- **Для штучного освітлення** використовують люмінесцентні лампи або лампи накаливання. При підборі ламп необхідно дотримуватися норми: на 1 м площі цеху має припадати 20 Вт.




Вимоги до організації робочих місць

- **Робочим місцем** називається ділянка виробничої площі, на якій розміщене обладнання, інвентар, інструменти, пристрої, необхідні для виконання певної технологічної операції.

Розташування робочих місць у цехах може бути:

- лінійне,
- рівнобіжне,
- Г- і П - подібне,
- а також кругове розміщення.

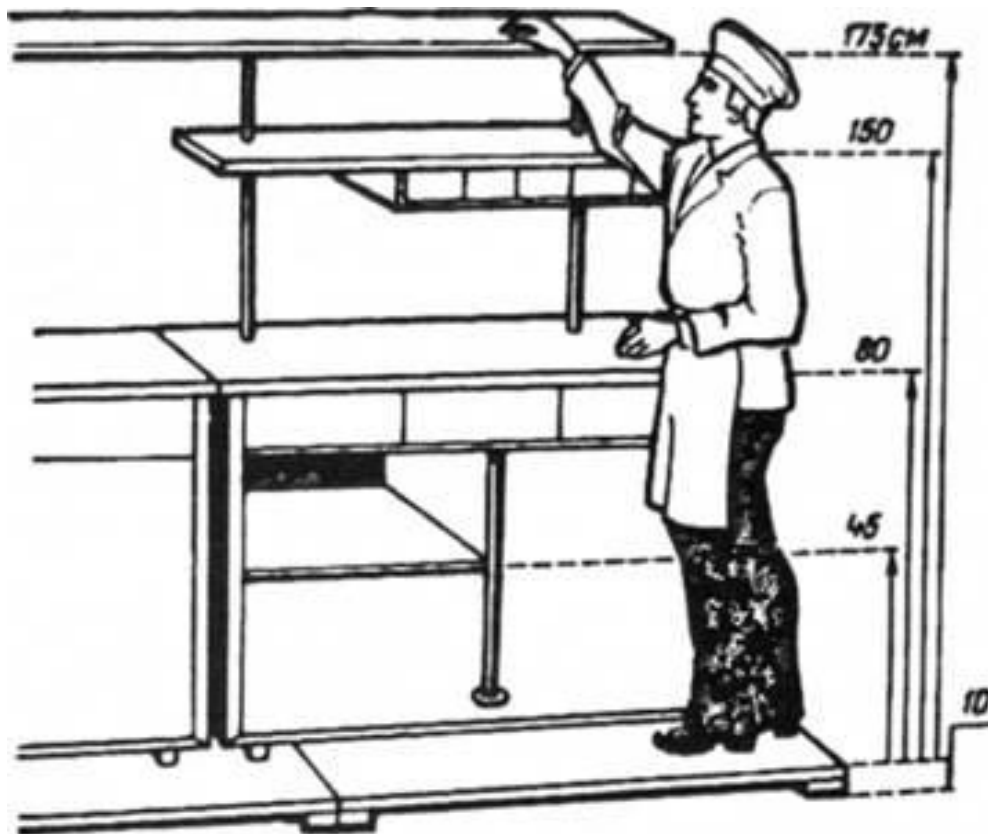


Перед початком роботи посуд,
сировину, напівфабрикати для зручності
розміщують **зліва;**
ножі, інвентар, спеції- **справа або**
перед собою.

Рекомендована висота виробничих столів і робочої поверхні обладнання

Виробничі столи, обладнання і робоче положення	Висота, при зрості людини, мм		
	низькому	середньому	високому
Виробничі столи при роботі сидячи	700	725	750
Робоча поверхня обладнання: при роботі сидячи	800	825	850
при роботі стоячи	1000	1050	1100

Робоче місце кухаря



Простір від полиці під кришкою столу (45 см) до рівня плеча (150 см).

Найбільша висота верхніх полиць не повинна перевищувати 175 см.

Найбільш прийнятною вважається ширина робочого місця в межах 70-80 см, а довжина (фронт) - 100-120 см.

Рекомендується дотримуватися таких допустимих відстаней при розміщенні обладнання (у м):

- між двома технологічними лініями немеханічного обладнання при двосторонньому розміщенні робочих місць і довжині ліній до 3м - 1,2 понад 3м - 1,5
- між стіною і технологічною лінією немеханічного обладнання-0,1-0,2
- між стіною і механічним обладнанням - 0,2-0,4
- між стіною і тепловим обладнанням - 0,4
- між технологічною лінією теплового обладнання і роздавальною-1,5
- між робочими фронтами теплового і немеханічного обладнання- 1,5
- між робочими фронтами секцій варочних коштів - 2,0
- між електричними коштами, виставленими водну лінію - 0,75
- між технологічними лініями обладнання, що виділяє тепло - 1,5
- між стіною і робочим місцем чистильниці овочів в овочевому цеху- 0,8.22