

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ

по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного обучения

Студентам **группы- ПКД-4/2** предлагаются материалы по дисциплине МДК.06.01.Оперативное управление по текущей деятельности подчинённого персонала для дистанционного обучения: текстовый файл с содержанием обучения.

План ознакомления и выполнения заданий по усвоению нового теоретического материала лекции: **14.11.2025**

№ п/п	Алгоритм работы над лекционным материалом	Литература	Вид работы
1.	Ознакомьтесь с планом занятия	Конспект лекции	устно
2.	Изучите теоретический материал лекции	Конспект лекции	устно
3.	Кратко законспектируйте лекционный материал	Конспект лекции	письменно
4.	Дайте ответы на контрольные вопросы	Конспект лекции	письменно

Инструкция по осуществлению обратной связи:

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом ознакомления и выполнения (см. выше) в срок согласно, следующей даты в расписании занятий.
2. **Выполненные задания можно отправлять в виде скриншота окна или фото оформленной практической работы.** Название файла должно содержать такую информацию: индекс группы, дата занятия согласно расписанию, ФИО студента.

Например: **ПКД-4/2 Тарасов Е.В**

E-mail для консультаций и отправки выполненного учебного материала и домашнего задания: natakicheno@mail.ru

1. Заготовочные предприятия
2. Доготовочные предприятия
3. Предприятия быстрого обслуживания (fast food) можно разделить на три категории.

Заготовочные предприятия — механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска Полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий. Это фабрики кулинарных изделий и полуфабрикатов, кулинарные фабрики, фабрики-кухни, фабрики быстрозамороженных блюд, специализированные цехи по производству полуфабрикатов и др.

Кулинарная фабрика изготавливает индустриальным методом блюда, осуществляет их расфасовку в алюминиевые или пластмассовые лотки, гибкую пленку, пакеты. Кулинарные фабрики, как правило, имеют высокий уровень механизации: поточно-механизированные и автоматические линии, оборудование непрерывного действия.

Фабрика-кухня представляет собой крупное механизированное предприятие, выпускающее продукцию собственного производства, кулинарные и кондитерские изделия.

Фабрика быстрозамороженных блюд специализируется на выпуске готовых блюд, которые затем поступают в расфасованном виде или в блоках в доготовочные предприятия.

Специализированные цехи по выработке полуфабрикатов снабжают доготовочные предприятия и магазины кулинарии мясными, рыбными, овощными полуфабрикатами.

Комбинат питания — крупное объединение, в состав которого входят: фабрика-заготовочная (или специализированные заготовочные цехи), широко разветвленная сеть доготовочных предприятий (столовые, рестораны, кафе, закусочные), магазины кулинарии. Комбинат питания может изготавливать полуфабрикаты и для других предприятий и магазинов кулинарии розничной торговли.

Доготовочные предприятия — небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах, которые поступают из заготовочных предприятий общественного питания. К ним относятся: столовые-раздаточные, вагоны-рестораны, кафе, закусочные.

В зависимости от специализации на блюдах широкого ассортимента или, наоборот, узкого (вплоть до одного или нескольких наименований блюд), возникла сеть предприятий быстрого обслуживания.

- гамбургеры — McDonald's, Burger King, Wendy's;
- пиццу — Pizza Hut, Domino, Little Ceasar;
- блюда из цыпленка — KFC, Church's;

- сэндвичи — Subway;
- блинчики — International House of Pancakes, Country Kitchen.

Основные классы предприятий общественного питания

Класс предприятий общественного питания — это совокупность отличительных признаков предприятий определенного типа, характеризующихся качеством предоставления услуг, уровнем и условиями обслуживания.

ГОСТ Р 50762—95 «Кулинария предприятий общественного питания» предусматривает пять типов предприятий общественного питания: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.

При определении типа предприятия учитываются следующие факторы:

1. ассортимент реализуемой продукции, разнообразность и сложность приготовления;
2. техническая оснащенность (материальная база, инженерно-техническое оснащение и оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение и т.д.);
3. методы обслуживания;
4. квалификация персонала;
5. качество обслуживания (комфортность, этика общения, эстетика и т.д.).

Классы предприятия: люкс, высший и первый — присваиваются ресторанам и барам. Кафе, столовые и закусочные на классы не подразделяются.

Класс люкс в соответствии с упомянутым выше стандартом присваивается ресторанам и барам, отвечающим таким требованиям, как изысканность интерьеров, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, оригинальный ассортимент, изысканные заказные и фирменные блюда, изделия для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей.

К предприятиям общественного питания класса люкс относят рестораны и бары, отличающиеся от предприятий других классов уникальным характером объемно-планировочного решения сооружения в целом и помещений для клиентов, в частности, а также максимальным уровнем комфортности. Это относится как к ресторанам и барам с традиционной архитектурой, так и к тематическим ресторанам и барам. Наличие современного инженерного оборудования, широкое использование разнообразных музыкальных программ, выполненные по специальным заказам мебель и посуда, осветительная арматура дополняют архитектурно-художественное оформление, создают в комплексе наиболее совершенный по уровню обслуживания тип предприятия.

Высший класс получают рестораны и бары, имеющие оригинальные интерьеры, широкий выбор услуг, комфортность, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий, а также напитков сложного приготовления (для ресторанов), а также напитков и коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных (для баров).

предприятие быстрого обслуживания — предприятие общественного питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей.

Предприятия быстрого обслуживания размещаются в местах интенсивного движения и массового скопления потребителей: торговых комплексах и центрах (зоны ресторанных дворики), кинотеатрах, на центральных улицах и площадях, в зонах отдыха и др. Предприятия быстрого обслуживания могут добавлять к наименованию слово «экспресс» или «бистро»,

Предприятия быстрого обслуживания могут быть оборудованы в киосках и автоприцепах, не иметь собственного зала и реализовывать продукцию собственного производства через раздаточное окно.

Предприятия быстрого обслуживания различают:

- по ассортименту реализуемой продукции - неспециализированные и специализированные (гамбургерные, пиццерии, пельменные, блинные, пирожковые, пончиковые, шашлычные и т.д.);
- по составу и назначению помещений - стационарные и передвижные;
- по времени функционирования - постоянно действующие и сезонные (летние).

Предприятия быстрого обслуживания (fast food) можно разделить на три категории.

Это предприятия, имеющие наиболее интересный и дорогой интерьер, более широкий и чаще меняющийся ассортимент продукции. Как правило, это наиболее дорогие заведения среди предприятий данного типа. Средняя стоимость чека составляет до 10 у.е. Эти предприятия, как правило, имеют самостоятельную кухню, реализуют алкогольную продукцию через раздачу или самостоятельно организованную барную стойку.

В таких ресторанах может быть организовано приготовление определенного ассортимента продукции на глазах у потребителя. Скорость обслуживания в этих заведениях достигается за счет применения нетрадиционных форм обслуживания типа: салат- бар, элементы шведского стола, приготовление пиццы на глазах потребителя.

Кафе, работающие по принципу знаменитого McDonalds –уютные, комфортные и вполне вместительные заведения, куда приятно прийти всей семьей или в компании с друзьями, чтобы не просто перекусить, но и довольно плотно пообедать. Как правило, это стационарные предприятия с ограниченным ассортиментом продукции, работающие по принципу: заготовочное предприятие – доготовочное предприятие, со средней суммой чека 3-5 у.е.

Предприятия уличной торговли. Это демократичные заведения, имеющие самую низкую среднюю сумму чека. Решение об их посещении принимается клиентами спонтанно. Как правило, для их размещения используют передвижные тоннары, киоски, киоски-вагончики. Невысокая стоимость открытия новой точки (7-15 у.е.) позволяет предприятиям такого типа быстро развиваться.

Как правило, данный тип предприятий имеет узко специализированную направленность, работает на продукции, которая в основном готовится на заготовочных предприятиях и согласно логистике товародвижения поставляется в эти передвижные точки с помощью специализированного транспорта. Параллельно с основным ассортиментом, в этих предприятиях реализуется до 20 % сопутствующей продукции типа: пиво, орешки, соки, вода и т.д.

По уровню рентабельности разновидности уличного фаст фуда имеют следующие показатели: сахарная вата –1000 %, молочные коктейли –250 %, пончики- 250 %, пирожки- 100%, попкорн-100%, куры-гриль-50%. Рентабельность передвижных палаток в 10 раз выше, чем у стационарных предприятий.

Как правило, многие предприятия быстрого обслуживания, особенно кафе и предприятия уличной торговли, работают по трехкомпонентной системе с взаимодействием таких звеньев, как:

базовое предприятие (на нем готовят основной ассортимент продукции с использованием фирменной одноразовой посуды, упаковки, салфеток);

транспорт и связь (система логистики, отвечающая за своевременность заказа и поставки продукции для потребителя);

стационарное предприятие (конечная точка реализации продукции потребителям).

Классическими типами предприятий быстрого обслуживания считаются:

кафе-автомат – предприятие, имеющее в своем ассортименте бутерброды, гастрономические товары, блюда легкого приготовления (например, бульон), напитки, хлебобулочные и кондитерские изделия. Данные предприятия можно организовывать в крупных магазинах розничной и оптовой торговли. Как правило, такие предприятия являются составной частью головного предприятия; кафетерий (кафе-отдел) – организуется, в основном, в крупных продовольственных и непродовольственных супермаркетах, а также при заводах и других промышленных предприятиях. Как правило, данные предприятия являются составной частью головного предприятия. Реализуемый ассортимент: кофе, чай – 1-2 наименования, молоко и. кисломолочные продукты- 1,мучные кондитерские изделия-8-10, кулинарные изделия 1-2, сладкие блюда 1-2;

магазин – кулинария - реализует широкий ассортимент полуфабрикатов различной степени готовности, мучных хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий. Данное предприятие является одним из каналов продвижения продукции для любого другого предприятия, не относящегося к системе быстрого обслуживания.

Закусочная - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей. Услуга питания закусочной зависит от специализации.

Закусочные разделяют:

- по ассортименту реализуемой продукции общего типа и
- специализированные (сосисочная,пельменная, блинная, пирожковая, пончиковая, шашлычная, чайная, пиццерия, гамбургерная и т. д.).

Бистро - новая сеть предприятий быстрого обслуживания.

Для расширения услуг общественного питания в городах в жилых районах размещают предприятия по отпуску готовой продукции на дом. Такое предприятие предназначено для приготовления и реализации на дом обеденной продукции, кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов. Предприятие может принимать предварительные заказы на эту продукцию. В ассортименте

предприятия - выбор холодных блюд, первых, вторых и сладких блюд. Обслуживание осуществляется раздатчиком.

Предприятия общественного питания различного типа и класса могут оказывать следующие виды услуг (согласно Общероссийскому классификатору услуг населению ОКУН 002-93 и ГОСТ Р 50764-95).

Таблица 1 – Перечень услуг общественного питания

Код	Наименование
122000	УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
122100	УСЛУГИ ПИТАНИЯ
122101	Услуги питания ресторана
122102	Услуги питания кафе
122103	Услуги питания столовой
122104	Услуги питания закусочной
122105	Услуги питания бара
122106	Услуги питания предприятий других типов
122200	УСЛУГИ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
122201	ИЗГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ПО ЗАКАЗАМ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, В ТОМ ЧИСЛЕ В СЛОЖНОМ ИСПОЛНЕНИИ И С ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМ ОФОРМЛЕНИЕМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
122202	ИЗГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ СЫРЬЯ ЗАКАЗЧИКА НА ПРЕДПРИЯТИИ
122203	УСЛУГИ ПОВАРА ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ДОМУ
122204	УСЛУГИ КОНДИТЕРА ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА ДОМУ
122300	УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПОТРЕБЛЕНИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЯ
122301	УСЛУГИ ОФИЦИАНТА НА ДОМУ
122302	УСЛУГИ МОЙЩИЦЫ ПОСУДЫ НА ДОМУ
122303	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ТОРЖЕСТВ, СЕМЕЙНЫХ ОБЕДОВ И РИТУАЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ
122304	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЯ УЧАСТНИКОВ КОНФЕРЕНЦИЙ, СЕМИНАРОВ, СОВЕЩАНИЙ, КУЛЬТУРНО-МАССОВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, В ЗОНАХ ОТДЫХА И Т.Д.
122305	ДОСТАВКА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ПО ЗАКАЗАМ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, В ТОМ ЧИСЛЕ В БАНКЕТНОМ ИСПОЛНЕНИИ
122306	ДОСТАВКА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ НА РАБОЧИХ МЕСТАХ
122307	ДОСТАВКА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ПО ЗАКАЗАМ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ НА ДОМУ
122308	ДОСТАВКА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ПО ЗАКАЗАМ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В ПУТИ СЛЕДОВАНИЯ ПАССАЖИРСКОГО ТРАНСПОРТА (В КУПЕ, КАЮТЕ, САЛОНЕ САМОЛЕТА)
122309	ДОСТАВКА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ПО ЗАКАЗАМ И ОБСЛУЖИВАНИЕ В НОМЕРАХ ГОСТИНИЦ
122310	БРОНИРОВАНИЕ МЕСТ В ЗАЛЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

122311	ПРОДАЖА ТАЛОНОВ И АБОНЕМЕНТОВ НА ОБСЛУЖИВАНИЕ СКОМПЛЕКТОВАННЫМИ РАЦИОНАМИ
122312	ДОСТАВКА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, НАПИТКОВ, ОСТАВШИХСЯ ПОСЛЕ ОБСЛУЖИВАНИЯ ТОРЖЕСТВ, НА ДОМ ПОТРЕБИТЕЛЮ
122313	ОРГАНИЗАЦИЯ РАЦИОНАЛЬНОГО, КОМПЛЕКСНОГО ПИТАНИЯ
122400	УСЛУГИ ПО РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
122401	КОМПЛЕКТАЦИЯ НАБОРОВ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ В ДОРОГУ, В ТОМ ЧИСЛЕ ТУРИСТАМ, ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
122402	ОТПУСК ОБЕДОВ НА ДОМ
122403	РЕАЛИЗАЦИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ЧЕРЕЗ МАГАЗИН И ОТДЕЛЫ КУЛИНАРИИ РЕАЛИЗАЦИИ
122404	РЕАЛИЗАЦИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ВНЕ ПРЕДПРИЯТИЯ
122500	УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ДОСУГА
122501	УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ МУЗЫКАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ
122502	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНЦЕРТОВ, ПРОГРАММ ВАРЬЕТЕ И ВИДЕОПРОГРАММ
122503	ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ГАЗЕТ, ЖУРНАЛОВ, НАСТОЛЬНЫХ ИГР, ИГРОВЫХ АВТОМАТОВ, БИЛЬЯРДА
122600	ИНФОРМАЦИОННО – КОНСУЛЬТАТИВНЫЕ УСЛУГИ
122601	КОНСУЛЬТАЦИЯ СПЕЦИАЛИСТОВ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ, ОФОРМЛЕНИЮ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, СЕРВИРОВОК СТОЛОВ
122602	КОНСУЛЬТАЦИЯ ДИЕТСЕСТРЫ ПО ВОПРОСАМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРИ РАЗЛИЧНЫХ ВИДАХ ЗАБОЛЕВАНИЙ В ДИЕТИЧЕСКИХ СТОЛОВЫХ
122603	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБУЧЕНИЯ КУЛИНАРНОМУ МАСТЕРСТВУ
122700	ПРОЧИЕ УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
122701	ПРОКАТ СТОЛОВОГО БЕЛЬЯ, ПОСУДЫ, ПРИБОРОВ, ИНВЕНТАРЯ
Код	НАИМЕНОВАНИЕ
122702	ПРОДАЖА ФИРМЕННЫХ ЗНАЧКОВ, ЦВЕТОВ, СУВЕНИРОВ
122703	ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПАРФЮМЕРИИ, ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ ДЛЯ ЧИСТКИ ОБУВИ И ДР.
122704	ГАРАНТИРОВАННОЕ ХРАНЕНИЕ ЦЕННОСТЕЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
122705	ВЫЗОВ ТАКСИ ПО ЗАКАЗУ ПОТРЕБИТЕЛЯ (ПОСЕТИТЕЛЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ)
122706	ПАРКОВКА ЛИЧНЫХ АВТОМАШИН ПОТРЕБИТЕЛЕЙ НА ОРГАНИЗОВАННУЮ СТОЯНКУ У ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Перечень услуг, предоставляемых предприятием общественного питания, может быть расширен в зависимости от его типа, класса и специфики обслуживаемого контингента потребителей.

Конспект пишется от руки и ответы на вопросы.

В конспекте отразить таблицу Таблица 1 – Перечень услуг общественного питания !!!!

Самостоятельно написать на вопросы узкоспециализированные закусочные и бары!!!! !