

**Дисциплина МДК. 06.01 Оперативное управление текущей
деятельностью подчинённого персонала**

Тема: Отраслевые особенности организаций питания

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Лекция

(2 часа)

План

1. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания(классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций.

2. Требования к организации питания различного типа.

1. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания(классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций.

В настоящее время существует множество организаций общественного питания. Большинство из них имеют отличительные особенности, по которым их относят к той или иной классификационной группе.

Классификация предприятий (объектов) общественного питания представлена в табл.1

Таблица 1. Классификация предприятий (объектов), общественного питания

Признак	Классификационная группа
По характеру деятельности	Предприятия (объекты), организующие производство продукции общественного питания с возможностью доставки потребителям. Предприятия (объекты), организующие производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос (вывоз) с возможностью доставки. Предприятия (объекты), организующие реализацию продукции общественного питания с возможным потреблением на месте
По типам	Ресторан, кафе, бар, столовая, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, магазин (отдел) кулинарии
По мобильности	Стационарные, передвижные
По организации производства продукции общественного питания	Предприятия (объекты), работающие на сырье (с полным технологическим циклом), полуфабрикатах (догоотовочные), комбинированные
По уровню обслуживания	Предприятия (объекты) класса (категории) люкс, высший, первый
По месторасположению	Общедоступные и закрытого типа, обслуживающие определенный контингент потребителей
По времени функционирования	Постоянно действующие, сезонные (летние)

Виды предприятий общепита. В группу предприятий (объектов), организующих производство продукции общественного питания с возможностью доставки потребителям, входят предприятия, изготавливающие полуфабрикаты и готовую продукцию для снабжения ими других предприятий: фабрики-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов, специализированные заготовочные цехи, специализированные кулинарные и кондитерские цехи

К предприятиям (объектам), организующим реализацию продукции общественного питания с возможным потреблением на месте, относятся магазины (отделы).

Классификация предприятий общественного питания. В зависимости от организации производства продукции общественного питания предприятия общественного питания подразделяются на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производства.

В группу заготовочных предприятий входят предприятия, изготавливающие полуфабрикаты и готовую продукцию для снабжения ими других предприятий: фабрики-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов, специализированные заготовочные цехи, специализированные кулинарные и кондитерские цехи.

[illegible]

Классификационная группа				
Пример классификации предприятий (бизнеса)	Ресторан	Кафе	Бар	Столовая на промышленных предприятиях
Методы и формы обслуживания	(полу-завтрак); рестораны выездного обслуживания; автобар-ресторан	С полным обслуживанием официантов; частичным обслуживанием официантов; выездным обслуживанием официантов; полным самообслуживанием; с открытой кухней	С полным обслуживанием официантов; барберам; барберами и официантами	С полным самообслуживанием; с полным самообслуживанием

К дототовочным относятся предприятия, изготавливающие продукцию из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных предприятий общественного питания и предприятий пищевой промышленности. К ним относятся: столовые-дототовочные, столовые-раздаточные, вагоны-рестораны и др.

Предприятия с полным циклом производства осуществляют обработку сырья, выпускают полуфабрикаты и готовую продукцию, а затем сами реализуют ее. К таким предприятиям относятся крупные предприятия общественного питания — комбинаты питания, рестораны, а также все предприятия, работающие на сырье.

В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции предприятия общественного питания подразделяются на универсальные и специализированные. Универсальные предприятия выпускают разнообразные блюда из разных видов сырья. Специализированные предприятия осуществляют производство и реализацию продукции из определенного вида сырья: кафе-молочные, кафе-кондитерские; рыбные столовые и рестораны; предприятия, осуществляющие производство однородной продукции (рестораны, кафе с национальной кухней, диетические столовые). Узкоспециализированные предприятия выпускают продукцию узкого ассортимента (шашлычные, пельменные, вареничные, чебуречные и т. д.).

В зависимости от совокупности отдельных признаков, характеризующих качество и объем предоставляемых услуг, уровень и качество обслуживания, предприятия общественного питания определенного типа подразделяются на пассивы:

- люкс — изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий — для ресторанов; широкий выбор заказных и фирменных напитков и коктейлей — для баров;
- высший — оригинальность интерьера, комфортность услуг на должном уровне, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий — для ресторанов; широкий выбор заказных и фирменных напитков и коктейлей — для баров;
- первый — гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент заказных и фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления — для ресторанов; набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных, — для баров.

В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания могут быть постоянно действующими и сезонными. Сезонные предприятия действуют не весь год, а в весенне-летний период.

В зависимости от места функционирования предприятия общественного питания могут быть стационарными и передвижными (вагоны-рестораны, автостоловые, автокафе и т. д.).

В зависимости от обслуживаемого контингента предприятия общественного питания подразделяются на общедоступные, обслуживающие всех посетителей, и предприятия общественного питания при

производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях (рабочие, школьные, студенческие, детские и др.).

Кафе — предприятие общественного питания, предназначенное для организации отдыха потребителей. Кафе различают по ассортименту реализуемой продукции (кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная), контингенту потребителей (кафе молодежное, кафе детское) и методу обслуживания (самообслуживание, обслуживание официантами).

2. Требования к организации питания различного типа.

Предприятия (объекты) общественного питания могут быть постоянно действующими и сезонными (ГОСТ 30389—2013).

На предприятиях (объектах) общественного питания различных типов должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей, сохранность их имущества и выполняться требования нормативных правовых актов, нормативных правовых и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт; должны иметь удобные подъездные пути и пешеходные доступы к входу, необходимые справочно-информационные указатели.

Территория, прилегающая к предприятию (объекту), должна быть благоустроена и освещена в темное время суток; должна быть оборудована автостоянка, в том числе Для инвалидов (не менее трех машиномест).

Архитектурно-планировочные решения и конструктивные элементы зданий предприятий (объектов) общественного питания и используемое техническое оборудование должны соответствовать действующим нормативным документам.

На предприятиях (объектах) общественного питания должны быть предусмотрены аварийные выходы, лестницы, инструкции по действиям в аварийных ситуациях, а также хорошо заметные информационные указатели, обеспечивающие свободную ориентацию потребителей как в обычной, так и в чрезвычайной ситуации.

Стационарные предприятия (объекты) общественного питания всех типов должны быть оснащены инженерными системами и оборудованием, обеспечивающими необходимый уровень комфорта.

При размещении предприятий (объектов) общественного питания в жилых зданиях их помещения должны соответствовать требованиям строительных правил по уровню шума, вибрации и звукоизоляции по ГОСТ 30494—2011. Предприятия общественного питания, занимающие часть жилого здания, должны быть оборудованы отдельными входами (выходами).

Предприятия (объекты) общественного питания всех типов обязаны в наглядной и доступной форме довести до сведения потребителей необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах.

В соответствии со спецификой обслуживаемого контингента могут быть предусмотрены зоны специального обслуживания, например диетического, лечебно-профилактического, детского питания и др.

Размещение и планировка производственных помещений и оборудования в этих помещениях должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции и соответствовать требованиям действующих нормативных документов.

Предприятия (объекты) общественного питания, расположенные выше 3-го этажа общественных зданий, в том числе в гостиницах и других средствах размещения, должны быть оборудованы грузовыми лифтами.

Предприятия (объекты) общественного питания оснащаются мебелью (столами, стульями, креслами, барными и буфетными стойками), столовой посудой и приборами, столовым бельем, предметами декора, соответствующими интерьеру помещений и тематической направленности предприятия.

На предприятиях (объектах) общественного питания должны обеспечиваться стилевое единство интерьера зала, мебели и сервировки меню, и винная карта предлагается на государственном языке.

Предприятие (объект) общественного питания самостоятельно определяет перечень оказываемых услуг

К дополнительным услугам относятся:

- услуги по организации и проведению кейтеринга, в том числе по доставке продукции по заказам потребителей и выездное обслуживание;
- организация музыкального и развлекательного (анимационного) обслуживания;
- банкетное обслуживание, в том числе специальных мероприятий;
- информационно-консультационные (консалтинговые) услуги;
- вызов такси по заказу (просьбе) потребителей;
- парковка или охраняемая стоянка автомобиля на территории предприятия (объекта).

Предприятие (объект) общественного питания может устанавливать правила поведения для потребителей, не противоречащие нормативным правовым актам и нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт (ограничение курения, запрещение нахождения потребителей в верхней одежде и т.д.).

Контрольные вопросы

1. Назовите основные классификационные признаки предприятий общественного питания различных типов.
2. Опишите особенности каждой из классификационных групп организаций общественного питания.

Домашнее задание:

Составить конспект лекции, ответить на контрольные вопросы (ответы записать в тетрадь)

Список рекомендованных источников

1. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Н. Пукалина. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 304 с.
2. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).
3. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 4-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: из-во «Феникс», 2005. - 352.

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева