

**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. Производственная и организационная структура организаций питания.
2. Подразделения службы организаций питания, их характеристика, функции.

1. Производственная и организационная структура организаций питания.

Производственная структура. На каждом предприятии в соответствии с технологическим процессом выпуска продукции организуются производственные подразделения, которые формируют его производственную инфраструктуру.

Под производственной инфраструктурой предприятия понимается состав его производственных подразделений (участников, отделений, цехов, производств), формы их построения, размещения, производственных связей.

На производственную структуру предприятия оказывают влияние различные факторы: характер выпускаемой продукции, особенности технологии ее изготовления, масштаб производства, формы производственных связей с другими предприятиями.

По производственной структуре предприятия можно отнести к следующим видам: заготовочные — изготавливающие полуфабрикаты различной степени готовности для снабжения ими доготовочных предприятий, магазинов кулинарии и розничной торговли; доготовочные — работающие на полуфабрикатах предприятия с полным циклом производства, работающие на сырье.

Производство — это крупное подразделение, объединяющее цехи.

Цех — это обособленная в технологическом отношении часть предприятия, в которой протекает законченный процесс производства. В зависимости от характера технологического процесса и объема работы цехи могут иметь производственные участки, отделения или поточные линии.

Производственный участок — это часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса.

Производственной стадией называется технологически законченная часть производственного процесса.

Отделения — более крупные производственные подразделения, которые могут быть созданы в крупных цехах и на производствах как промежуточная ступень между производственным участком и цехом или производством.

В цехах, отделениях, производственных участках организуются рабочие места.

Рабочее место — это зона, на которой процесс труда выполняется одним работником или группой работников, выполняющих определенные операции.

Различают предприятия с цеховой структурой и с бесцеховой.

Цеховая структура организуется на предприятиях, работающих на сырье, с большим объемом производства. Цехи подразделяются на *заготовочные* (мясной, рыбный, птицегольевой, мясорыбный, овощной), *догоотовочные* (горячий, холодный), *специализированные* (мучной, кондитерский, кулинарный).

На предприятиях общественного питания, работающих на полуфабрикатах, организуются цехи доработки полуфабрикатов и обработки зелени.

Все цехи оборудуются технологическими линиями. Технологической линией называется участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.

Бесцеховая структура производства организуется на предприятиях с небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции на специализированных предприятиях (закусочных, шашлычных, пельменных, вареничных и т. д.).

Для производства продукции или выполнения той или иной стадии технологического процесса на предприятии организуются следующие цехи:

- заготовочный (овощной, мясо-рыбный);
- доготовочный (горячий, холодный);
- специализированный (кондитерский).

Кроме цехов на производстве имеются *вспомогательные помещения*: моечная столовой посуды, моечная и кладовая тары и т. д.

Соотношение отдельных подразделений предприятия (цехов, отделений, вспомогательных помещений) определяет структуру производства. На предприятиях с бесцеховой структурой для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья и способам кулинарной обработки цеха выделяются условно.

Важным фактором успешной работы цехов является правильная организация рабочих мест. На предприятиях с бесцеховой структурой производства организуются универсальные рабочие места, где осуществляется несколько неоднородных технологических операций. В каждом производственном цехе организуется несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса. Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с нормами оснащения.

Организационная структура. Под *организационной структурой* управления предприятием понимается состав отделов, служб и подразделений в аппарате управления, системная их организация, характер соподчиненности и подчиненности друг другу и высшему органу управления, а также набор координационных и информационных связей, порядок распределения функций управления по различным уровням и подразделениям.

В современной практике организации управления хозяйствующим субъектом выделяется два типа организационных структур: *иерархический и органический*. Иерархический тип структур управления включает несколько подвидов: линейные, функциональные, штабные и дивизиональные. В основу *линейной* структуры управления положен принцип единоначалия. Менеджер наделен правом принимать решения по управлению подразделением и несет

персональную ответственность за результаты деятельности коллектива, починается вышестоящему руководителю. Вышестоящие органы управления не вправе без ведома линейного менеджера отдавать распоряжения его подчиненным.

Особенностями *функциональной* структуры является то, что каждая структурная единица специализируется на выполнении определенной функции. Линейно-функциональная структура включает принципы линейной и функциональной организации управления. *Штабная* структура управления применяется для организации работы менеджеров высшего звена управления. При каждом руководителе создается группа подразделений, занимающихся подготовкой и обработкой информации, касающейся конкретной проблемы.

Особенностью органических структур управления (матричные, проектные) является способность быстро изменять свою форму под влиянием воздействия внешней и внутренней среды организации.

Матричная структура базируется на программно-целевом принципе выполнения работы. Руководитель программы наделен полномочиями по привлечению функциональных и производственных подразделений на время выполнения того или иного этапа работы.

Сотрудники подразделений, привлекаемые к выполнению этапа, подчиняются также своим руководителям. При матричном типе структуры параллельно функционируют вертикальная и горизонтальная линии исполнительной власти, что требует четкой координации со стороны высшего руководства.

2. Подразделения службы организаций питания, их характеристика, функции.

Производственными подразделениями организации общественного питания являются цехи и участки.

В овощном цехе осуществляются первичная обработка овощей и изготовление овощных полуфабрикатов для собственного производства и доготовочных предприятий (филиалов),

магазинов кулинарии и мелкорозничной торговли.

Назначение мясного цеха — производство полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, птицы и дичи. На предприятиях с большим объемом производства, снабжающих мясными полуфабрикатами другие предприятия общественного питания, для мясного цеха выделяют отдельное помещение.

Для обработки птицы, дичи и голя на крупных предприятиях выделяют специальное помещение с опалочным горном, на небольших предприятиях отводятся специальные рабочие места.

В *рыбном цехе* осуществляются первичная обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки рыбы включает следующие операции: оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой, очистку от чешуи, потрошение и промывание, разделку, приготовление полуфабрикатов и их хранение

На мелких и средних предприятиях обработка мяса и рыбы может осуществляться в одном помещении — мясорыбном цехе. Основное требование при его организации — обеспечение“ раздельной обработки мясных и рыбных продуктов и раздельного хранения полуфабрикатов из мяса и рыбы. Оборудование, инвентарь, тара, инструменты должны быть отдельными и иметь соответствующую маркировку.

В горячем цехе завершается технологический процесс приготовления пищи. Здесь осуществляется тепловая обработка разнообразных продуктов, доводятся до готовности полуфабрикаты, готовятся первые, вторые и сладкие блюда, подготавливаются продукты для холодных блюд, выпекаются и кондитерские изделия.

На крупных предприятиях в горячих цехах могут быть два отделения — суповое (для приготовления первых блюд) и соусное (для выпуска вторых блюд, гарниров, соусов).

Назначение холодного цеха — приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, овощей и других продуктов, а также сладких блюд и бутербродов.

Назначение кондитерского цеха — производство мучных, кондитерских и кулинарных изделий. Продукция кондитерского цеха поступает для реализации не только на основное предприятие, но и в магазины кулинарных изделий, домовые кухни, буфеты, доготовочные предприятия.

В состав цеха входят тестомесильное, тесторазделочное, выпечное, остывочное отделения, помещения для отделки изделий, приготовления фаршей, моечная для яиц, посуды, тары, экспедиция. Кроме того, в ресторанах предусматриваются: кладовая и охлаждаемая камеры суточного запаса сырья; кладовая готовых изделий; охлаждаемая камера готовых изделий; охлаждаемая камера полуфабрикатов, в которой охлаждают слоеное тесто; моечная инвентаря и стерилизации кондитерских мешков.

Функции управления рестораном:

- общее руководство предприятием и его филиалами;
- технологическая и техническая подготовка производства и работников к обслуживанию;
- технико-экономическое планирование;
- учет и финансовая деятельность;
- техническое и продовольственное снабжение.

Элементом структуры служит орган управления, представляющий собой группу работников, которые объединены решением одной задачи — удовлетворение запросов потребителей. Эту группу возглавляет руководитель — работник, выполняющий функции управления в соответствии с доверенным ему участком (ресторан, филиал, цех и т.д.). Во главе коллектива находится администрация.

Администрация — группа должностных лиц во главе с директором ресторана, представляющая собой часть трудового коллектива. Работники небольшого по масштабам предприятия общественного питания объединяются в бригады (звенья). Бригады поваров, официантов, выступают

в качестве основных ячеек (элементов) трудового коллектива. Бригады могут быть *комплексными, специализированными; сменными или сквозными* в зависимости от времени работы. Сквозные бригады не передают друг другу ценности. В бригадах сокращаются затраты времени на подготовительно-заключительную работу, не происходит сокращения ассортимента блюд перед окончанием смены.

Директор ресторана несет ответственность за организацию результатов всей торгово-производственной деятельности, контролирует выполнение плана показателей коммерческо-хозяйственно-финансовой деятельности ресторана.

Заместитель директора ресторана имеет те же права, что руководитель предприятия, и несет такую же ответственность за производства, которые ему поручены директором.

Заведующий производством ресторана должен изучать спрос обеспечивать рациональное использование сырья организовывать кулинарную обработку сырья в соответствии технологии приготовления блюд высокого качества, составлять меню с учетом имеющихся продуктов и ассортиментного минимума и осуществлять бракераж блюд, составлять графики выхода на работу и расстановки работников, обеспечивать соблюдение на производстве правил санитарии и гигиены.

К *обслуживающему персоналу* относятся следующие категории работников: метрдотель (администратор зала), официант, бармен, повар (занимающийся отпуском продукции на раздаче), буфетчик, кассир, гардеробщик, швейцар, продавец магазина кулинарии.

Контрольные вопросы

1. Что такое производственная структура предприятия?
2. Назовите виды предприятия по производственной структуре?
3. Что такое производство?
4. Что понимают под организационной структурой предприятия?
5. Что относится к обязанностям заведующего производством?

Домашнее задание:

Составить конспект лекции, ответить на контрольные вопросы (устно)

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