

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ

по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного обучения
Студентам группы- ПКД-2/4 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: **07.11.2025**

№ 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:

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.

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-2/4 Тарасов Е.В

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

Тема 2 Характеристика предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

Теоретическая часть:

Классификация предприятий общественного питания

Классификация предприятий общественного питания основана на следующих признаках: производственно-торговые функции, тип обслуживаемого контингента;

- ассортимент реализуемой продукции;
- виды и качество услуг для населения, объем и характер услуг;
- классность предприятия;
- периодичность функционирования в течение года;
- степень мобильности предприятия.

По производственно-торговому признаку, т.е. с учетом выполнения функций по производству и реализации кулинарной продукции предприятия общественного питания делятся на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным производственным циклом.

Заготовочные предприятия вырабатывают готовые блюда, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарные и кондитерские изделия, которыми снабжают предприятия, непосредственно обслуживающие потребителей. Переработка сырья и выпуск готовой и полуготовой продукции осуществляются индустриальными методами. К этой группе заготовочных предприятий относятся фабрики-заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты по выпуску полуфабрикатов, специализированные заготовочные, кулинарные и кондитерские цехи.

Доготовочные предприятия не имеют собственного кулинарного производства, т.е. работают только на полуфабрикатах, которые поставляют заготовочные предприятия общественного питания и предприятия пищевой промышленности. Готовая продукция реализуется непосредственно в торговых залах, буфетах и т.д. К таким предприятиям относятся столовые-догоотовочные, столовые-раздаточные, вагоны-рестораны, кафе, предприятия по отпуску готовых блюд на дом, закусочные, буфеты с отпуском горячей пищи, коктейль-холлы, магазины кулинарии и полуфабрикатов.

Предприятия с полным производственным циклом — крупные предприятия общественного питания, перерабатывающие сырье, выпускающие полуфабрикаты и готовую продукцию на собственном технологическом оборудовании и осуществляющие функции обслуживания потребителей в торговых залах, буфетах, магазинах кулинарии.

К таким предприятиям относятся рестораны, кафе, столовые закусочные и другие предприятия, работающие на сырье и полуфабрикатах. Они характеризуются законченным производственно - торговым циклом.

Тип предприятия общественного питания определяется в зависимости от особенностей обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и объема предоставляемых потребителям услуг.

В соответствии с ГОСТ Р 50762—95 «Общественное питание.

Все предприятия подразделяются по характерным признакам на определенные типы. Потребность в типизации предопределяется следующими факторами:

- разнохарактерностью спроса на различные виды питания (постоянно-действующие и сезонные);
- местом функционирования — стационарные и передвижные (вагоны рестораны, автостоловые, автокафе и т.п.);
- спецификой обслуживания населения по месту работы и учебы или во время отдыха, а также специфика обслуживаемого контингента (столовые в санаториях и домах отдыха, студенческие столовые и т. п.);
- ассортиментом реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность изготовления;
- технической оснащенностью (материальной базой, инженерно - техническим оснащением и оборудованием, составом помещений, архитектурно-планировочным решением и т. д.);
- методом обслуживания;
- квалификацией персонала;
- качеством обслуживания (комфортность, этика общения, эстетика т. д.);
- объемом предоставляемых потребителям услуг.

В ГОСТ Р 50762—95 определены следующие основные типы предприятий общественного питания: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная и др.

Ресторан — предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, а также винно-водочных, табачных и кондитерских НИ и, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха. Рестораны могут обслуживать участников съездов, конференций, официальных встреч, семейных торжеств, банкетов, тематических вечеров и т.п.

В ресторане посетителей обслуживают официанты и персонал других категорий (метрдотели, сомелье, швейцары, гардеробщики т.д.). Процесс обслуживания потребителей сочетается с организацией досуга и развлечений (музыка, танцы, зрелища и т.п.).

Ресторан имеет кухню (производственные помещения в виде специализированных цехов —холодный, горячий, рыбный, мясной, кондитерский), торговый зал для посетителей, подсобные помещения (складское, для хранения посуды и т.д.).

Ресторан может функционировать в качестве самостоятельной организационнопроизводственной единицы или как составная часть другого заведения (гостиницы, гипермаркета, кинотеатра, парка и т.д.). Ресторан производит и предлагает клиентам питание в целях удовлетворения их гастрономических потребностей.

Рестораны в зависимости от места их расположения, уровня сервиса, комфорта, ассортимента блюд, напитков и других факторов делятся на три класса.

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

Классы предприятий общественного питания — люкс, высший и первый — присваиваются ресторанам и барам. Кафе, столовые и закусочные на классы не подразделяются.

Класс люкс присваивается ресторанам и барам, отвечающим таким требованиям, как изысканность интерьеров, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, оригинальный ассортимент заказных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей (для баров).

К предприятиям общественного питания класса люкс относятся рестораны и бары, отличающиеся от предприятий других классов уникальным характером объемно-планировочного решения сооружения в целом и помещений для посетителей, 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, выполненные по специальным заказам мебель, посуда, осветительная арматура дополняют архитектурно-художественное оформление, формируют особую атмосферу.

Высший класс присваивается ресторанам и барам, имеющим оригинальные интерьеры, предоставляющим посетителям широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий, набор напитков сложного приготовления (для ресторанов), а также напитков и коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных (для баров).

Первый класс присваивается ресторанам и барам, предоставляющим посетителям отдых в комфортных условиях и широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, набор напитков сложного приготовления (для ресторанов), а также напитков и коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных (для баров).

Кроме классности рестораны и бары классифицируются и по кругу признаков: производственно-торговые функции, степень мобильности, тип обслуживаемого контингента, ассортимент реализуемой продукции, специализация и т.д.: рестораны городские — расположены в городах, предлагают разнообразный набор блюд либо специализируются в

предоставлении обедов и(или) ужинов; рестораны самообслуживания — имеют относительно низкие цены за счет того, что в них не предусмотрено обслуживание официантами посетителей за столиками; обслуживание происходит у стойки и предназначено главным образом для деловых людей, спешащих по служебным делам; эти рестораны имеют специфическую и планировку, мебель, интерьер; рестораны вокзальные — расположены на железнодорожных, автобусных вокзалах и в аэропортах; имеют разнообразное меню, быструю систему обслуживания, круглосуточный режим работы; вагоны-рестораны — имеются в поездах дальнего следования, часы их работы ограничены; рестораны на теплоходах — имеют различную классность в зависимости от класса, которым путешествуют пассажиры; работают в определенные часы, в том числе и по методу самообслуживания; рестораны для автотуристов, не желающих выходить из автомобиля для приема пищи, распространены главным образом в США и расположены возле шоссе или крупных автостоянок; предусмотрена форма обслуживания прямо в машине официантами, которые подкатывают на роликовых коньках; в некоторых заведениях что типа используются транспортеры для подачи еды; рестораны в самолетах — это не совсем рестораны, а просто подача еды и напитков на места пассажирам во время полета; разнообразие блюд зависит от принадлежности путешествующих к бизнес –классу и первому классу; рестораны вегетарианские — в их меню преобладают овощи; мясо и рыба отсутствуют; рестораны-закусочные — имеют как минимум одно дежурное блюдо не требующее длительного времени для приготовления; подаются посетителям и напитки; рестораны выездные — не похожи на рестораны классического типа и предназначены для обслуживания специфических мероприятий: корпоративных обедов, дипломатических приемов, деловых встреч, свадеб, юбилейных вечеров и т. п. вне стен ресторана (эти предприятия называют кейтеринговыми).

С точки зрения работы с клиентами все рестораны можно условно разделить на три категории:

рестораны, ориентированные на поток, — расположены на оживленных магистралях или площадях, что обеспечивает непрерывный поток посетителей, в том числе за счет ориентирующий рекламы;

рестораны, ориентированные на стандарты в обслуживании {сетевые рестораны}, — имеют стандартный набор блюд с хорошо знакомыми для каждого посетителя характеристиками, официантов, одетых в униформу, одинаковые подносы и другие атрибуты; рестораны, ориентированные на постоянных клиентов, — отличительным признаком служит

специфическая, присущая только этому ресторану аудитория клиентов; для их удержания используются всевозможные способы поощрения: скидки, дегустации, дисконтные карты, системы бонусов и подарков (например, администрация поздравляет постоянного посетителя с

днем рождения и преподносит ему в подарок бутылку вина). Разумеется, главным в работе персонала таких ресторанов являются не подарки, а творческий подход к делу. Любые нестандартные формы привлечения клиентов срабатывают гораздо эффективнее и действительно привлекают и интересуют клиентов.

Задание: Ответить на вопросы по теме: Характеристика предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

1. Что предусматривают под классификацией предприятий общественного питания?

2. Охарактеризуйте предприятия общественного питания.

Основные источники:

1. Н.М.Ларионова «Техническое оснащение и организация общественного питания и охрана труда» 2015г.

2. В.П.Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» 2012г.

3. В.В.Усов Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания. 2011г.

4. Ботов «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания». 2010г.