Тема 4.2. **ВИРОБНИЧИЙ ПРОЦЕС ЯК ОСНОВА ФОРМУВАННЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**План**

1. Виробнича інфраструктура та взаємозв’язок виробничих цехів з іншими групами приміщень.
2. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці.

### Вимоги до організації робочих місць.

1. Види кулінарної продукції .
2. Оперативне планування виробництва.
3. **Виробнича інфраструктура та взаємозв’язок виробничих цехів з іншими групами приміщень**

(*Слайд 3*) Заклади ресторанного господарства за характером організації виробництва поділяють:

1. Заклади з повним технологічним процесом - виконують усі стадії та операції, починаючи з прийому сировини і закінчуючи реалізацією кулінарної продукції та організацією її споживання
2. Заклади з неповним технологічним процесом – працюють на напівфабрикатах.

Виробнича структура – це поєднання всіх виробничих підрозділів, їх розміщення та взаємозв’язки.

(*Слайд 4*) Заклади ресторанного господарства, що працюють на сировині, можуть мати у своїй структурі такі цехи:

1. Заготівельний цех (м’ясний, птахогомілковий, рибний, овочевий).
2. Спеціалізований цех (кондитерський, борошняний, кулінарний).
3. Доготівельний цех (гарячий, холодний).

(*Слайд 5*) Заклади ресторанного господарства, що працюють на напівфабрикатах, можуть мати у своїй структурі такі цехи:

1. Заготівельний цех (цех доробки напівфабрикатів, з організацією робочих ліній за видами сировини – м’ясна, рибна, овочева; цех обробки зелені).
2. Доготівельний цех (гаряче та холодне відділення).

Заклади ресторанного господарства, що працюють на сировині та напівфабрикатах, містять такі цехи:

1. Заготівельний цех (м'ясо-рибний, овочевий).
2. Доготівельний цех (гарячий, холодний).
3. Спеціалізований цех (кондитерський, борошняний).

На кожному підприємстві відповідно до технологічного процесу випуску продукції організовуються виробничі підрозділи, що формують його інфраструктуру, тобто склад його виробничих підрозділів (ділянок, відділень, цехів), форми їх побудови, розміщення, зв’язків.

(*Слайд 6*) На кожному підприємстві виділяють дві найбільш важливі складові частини:

- основне виробництво, що охоплює всі процеси, безпосередньо пов’язані з випуском готової продукції (цех, ділянка, відділення, робоче місце, поточна лінія),

- допоміжне, яке включає процеси матеріального і технічного обслуговування основного виробництва.

(*Слайд 7*) Виробництва — це більш крупні порівняно з цехами підрозділи, які створюються на великих підприємствах, де необхідно об’єднати кілька однорідних або взаємозалежних цехів.

У свою чергу 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.

Розрізняють підприємства з цеховою структурою і безцеховою.

**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, вареничних та ін.).

(*Слайд 8*) 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).

(*Слайд 9*) Всі групи приміщень пов’язані між собою:

· розміщення основних груп приміщень має забезпечити найкоротші зв’язки між ними без перетинання потоків відвідувачів і обслуговуючого персоналу, чистого і використаного посуду, напівфабрикатів, сировини і відходів;

· варто прагнути до компактної структури будівлі, передбачаючи можливість перепланування приміщень у зв’язку зі зміною технології виробництва;

· компонування всіх груп приміщень повинні задовольняти вимогам СНіПів, санітарним і протипожежним правилам;

· усі виробничі і складські приміщення повинні бути непрохідними, вхід до виробничих і побутових приміщень — з боку господарського двору, а в торговельні приміщення — з вулиці; вони мають бути ізольовані від входів у житлові приміщення;

· компонування торговельних приміщень здійснюється по ходу руху відвідувачів; передбачаються можливість скорочення їх пересування і забезпечення евакуації людей у разі пожежі.

**2. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці**

(*Слайд 10*) 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.

(*Слайд 11*) Виробничі приміщення мають розташовуватися в наземних поверхах і орієнтуватися на північ і північний захід. Склад і площа виробничих приміщень визначаються Будівельними нормами і правилами проектування залежно від типу і потужності підприємства.

Площа виробничих приміщень повинна забезпечити безпечні умови праці і дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Площа складається з корисної, зайнятої під різне технологічне обладнання, а також площі проходів.

**Площа виробничих приміщень** розраховується за формулою:



де Sзаг - загальна площа цеху, м2;

Sкоp - корисна площа цеху, зайнята під обладнання, м2;

Ксп- 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.

(*Слайд 12*) **Розрахунок виробничих приміщень за нормою площі на одного працюючого** здійснюється за формулою:

Sзаг = N • n

де Sзаг - загальна площа цеху, м2;

N - кількість працівників у цеху;

n - норма площі на одного працюючого, м2.

**Прийняті норми площі,** м2: для гарячого цеху- 7-10; холодного - 6-8; для заготівельних цехів - 4-6.

(*Слайд 13*) 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 сучасних приміщеннях стіни облицьовуються світлою керамічною плиткою на всю висоту, що поліпшує умови санітарної обробки.

Підлога повинна бути водонепроникною, мати невеликий ухил до трапу. Вона покривається метлахською плиткою або іншим штучним матеріалом, що відповідає санітарно-гігієнічним вимогам.

У виробничих приміщеннях має бути створений оптимальний мікроклімат. До факторів мікроклімату відносяться: температура, вологість, швидкість руху повітря. На мікроклімат гарячого і кондитерського цехів впливає також теплове випромінювання від нагрітих поверхонь обладнання. Відкрита поверхня розпеченої плити виділяє стільки теплової енергії, що може викликати тепловий удар у працівника.

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%.

Дані мікрокліматичні умови створюються за допомогою пристрою приточно-витяжної вентиляції. Витяжка повинна бути більшою від притоку повітря. У гарячих цехах, крім загальної вентиляції, використовують місцеву, над секціонно-модульованим обладнанням (плитами, сковорідками, фритюрницями, мармитами) влаштовують вентиляційні відсоси, які призначені для видалення пару.

На сучасних підприємствах для створення оптимального мікроклімату доцільно використовувати автоматичні кондиційні установки.

Важливою умовою зниження стомлюваності працівників, запобігання травматизму є правильне 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. Виробничі столи розміщують так, щоб кухар працював обличчям до вікна або світло падало зліва.

Для штучного освітлення використовують люмінесцентні лампи або лампи накалювання. При підборі ламп необхідно дотримуватися норми: на 1 м2 площі цеху має припадати 20 Вт.

Виробничі приміщення повинні мати підводку гарячої і холодної води до мийних - ванн, електрокип'ятильників, котлів.

Каналізація забезпечує видалення стічних вод при експлуатації ванн, котлів для приготування страв.

У виробничих цехах у процесі роботи механічного і холодильного обладнання виникають шуми. Допустимий рівень шуму у виробничих приміщеннях складає 60-75 Дб. Зниження його можна домогтися шляхом застосування звукопоглинаючих матеріалів.

### 3. Вимоги до організації робочих місць

(*Слайд 14*) Ефективна організація виробництва передбачає в першу чергу раціональну організацію робочих місць.

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

Площа робочого місця має бути достатньою для зручного і компактного розміщення технологічного і допоміжного обладнання, інвентаря та створення безпечних умов праці.

Бажаним є зручний зв'язок між робочими місцями, що прискорює просування напівфабрикатів і готової продукції. Виходячи з конкретних особливостей цехів, при розміщенні робочих місць використовують лінійне, рівнобіжне, Г- і П-подібне, а також кругове розміщення.

Інструменти й інвентар, а також сировина і напівфабрикати розташовують на робочих місцях у суворо визначеному порядку.

Перед початком роботи посуд, сировину, напівфабрикати для зручності розміщують зліва; ножі, інвентар, спеції - справа або перед собою. Все, що часто використовується в роботі, слід розміщувати ближче до кухаря, порівняно рідко використовуване - на віддаленій ділянці робочого місця. Зберігання інвертаря й інструмента на певних постійних місцях дає можливість швидко знайти те, що необхідно, у той час як безсистемне розміщення приладдя призводить до непродуктивних витрат часу. Якщо для розміщення і зберігання інвертаря та інструмента площі столу недостатньо, влаштовують шухляди і полки під кришкою столу або стелажі, гірки, стенди, шафи біля столів чи над ними.

(*Слайд 15*)

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 |

Велика увага приділяється розміру виробничих столів і допоміжним пристроям - полицям, стендам, стелажам. Висота виробничого обладнання повинна бути такою, щоб корпус і руки працюючих знаходилися в найбільш зручному положенні. Так, висота столу вважається нормальною, якщо від ліктя зігнутої руки працівника до поверхні столу залишається 20-25 см. При роботі на вищому столі лікті будуть віддалені від корпуса, що викликає перенапругу передпліч. Працювати в такому положенні незручно і важко. Навпаки, якщо стіл занадто низький, доведеться нахилятися, що швидко стомлює працівника. Біля столів, ванн встановлюють дерев'яні підніжні решітки, висоту яких підбирають залежно від зросту кухарів, але не більше 9-10 см.

При влаштуванні полиць, стендів, навісних шаф, гірок над кришкою столу необхідно враховувати, що найбільш зручним для зберігання інструмента і постійно використовуваних пристроїв є простір від полиці під кришкою столу (45 см) до рівня плеча (150 см). На такій висоті кухар легко може дістати все, що йому буде потрібно. Найбільша висота верхніх полиць не повинна перевищувати 175 см. їх доцільно влаштовувати лише для зберігання запасного інструмента або рідко використовуваних спецій та інвертаря.

При визначенні ширини і довжини (фронту) робочого місця враховуються характер оброблюваної продукції і максимальний розмах рук працюючого в горизонтальній площині. Найбільш прийнятною вважається ширина робочого місця в межах 70- 80 см, а довжина (фронт) - 100-120 см. За необхідності до робочих місць підводяться холодна і гаряча вода, влаштовується додаткове освітлення і т. д. Джерела світла розташовують спереду або зліва від працівника. У цехах виробничі столи краще розставляти так, щоб кухарі працювали обличчям до вікна.

Кут ефективної видимості не повинен перевищувати 30°. У середньому для людини він складає 120°, тому довжина виробничого столу не перевищує 1,5 м. Кут миттєвої видимості предмета складає 18°. У цьому секторі огляду розмішується те, що працівник має побачити миттєво.

(*Слайд 16*) Робоче місце кухаря.


Рис. 1. Робоче місце кухаря

Достатня площа в зоні робочого місця виключає можливість виробничих травм, забезпечує підхід до обладнання при його експлуатації і ремонті.

(*Слайд 17*) 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 3 м. - 1,2
понад 3 м. - 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 котлів - 2,0

- між електричними котлами, 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.

Кожне робоче місце має бути забезпечене достатньою кількістю інструментів, інвертаря і посуду. Посуд та інвентар підбирають відповідно до Норм технічного оснащення підприємств ресторанного господарства, затверджених Міністерством торгівлі СРСР від 01.01.87 p., залежно від типу і потужності підприємства. До виробничого інвертаря висуваються вимоги щодо міцності, надійності в роботі, естетичності та ін.

Необхідно домагатися зменшення шуму на робочих місцях, що зменшує стомлюваність працівників. Для покращення умов праці широко використовують місцеву вентиляцію, витяжні шафи, зонти (місцевий відсос), що вловлюють випари, гази, чад, дим на місці проведення робіт, не допускаючи їх поширення.

На робочих місцях, де збираються відходи, для їх видалення влаштовують жолоби, воронкоподібні отвори в столах, спускні рукави в камеру відходів, встановлюють пересувні контейнери і т. ін.

Робочі місця мають бути організовані так, щоб виключалася можливість одержання травм, опіків. Допомогти в цьому можуть захисні екрани, огородження, запобіжні пристрої і попереджувальна сигналізація.

Доцільніше використовувати на робочих місцях висувні, відкидні або переносні стільці, причому краще стільці з сидінням, регульованим по висоті, і спеціальною спинкою та підлокітниками.

Скорочують непродуктивні витрати часу своєчасна і повна підготовка робочих місць до початку зміни і чітке обслуговування кваліфікованих працівників підсобними.

Важливим фактором у раціональній організації виробництва є підбір працівників та їх розміщення. При цьому необхідно суворо розмежовувати обов'язки кожного, - це унеможливлює знеосіблення на виробництві і підвищує відповідальність.

На великих підприємствах з цеховим розподілом бригади комплектують по цехах, у середніх і дрібних - у цілому по виробництву. До складу бригад входять працівники різної кваліфікації. Зрозуміло, що в таких умовах важливе значення має поєднання професій, яке забезпечує найбільш повне використання робочого часу кухарів. Якщо підприємство працює в дві зміни, працівникам, менше завантаженим у вечірні години, можна доручити заготівлю продуктів і напівфабрикатів на наступний день. Без шкоди для якості готової продукції напередодні можуть бути організовані за відповідних умов зберігання такі операції: обвалювання, розбирання і зачищення м'яса; холодна обробка птиці; очищення риби; нарізка м'ясних напівфабрикатів; очищення картоплі та овочів; перебирання круп, макаронних виробів і просівання борошна; варіння м'ясного, рибного і грибного бульйонів; пасерування овочів; тушкування капусти для других страв і гарнірів; обжарювання яловичини, баранини, свинини великим шматком і деякі інші процеси та операції.

**4. Види кулінарної продукції .**

(*Слайд 18*) Види кулінарної продукції:

1. Вид сировини, що використовується: картопля, овочі, гриби, крупи, бобові, макаронні вироби, фрукти, ягоди, яйця, сир, молоко і кисломолочні продукти, м’ясо і м’ясопродукти, птиця, дичина тощо.
2. Спосіб кулінарної обробки: Відварені, припущені, тушковані, смажені, запечені, випечені тощо.
3. Характер споживання (групи страв): Відварені, припущені, тушковані, смажені.
4. Призначення: харчування: дієтичне, лікувально-профілактичне, шкільне, адекватне (раціональне).
5. Термічний стан: Холодні, гарячі, охолоджені.
6. Консистенція: Рідкі, напіврідкі, густі, в’язкі, пюреподібні, розсипчасті .

(*Слайд 19*) До кулінарної продукції належать:

* напівфабрикати,
* холодні й гарячі закуски,
* супи,
* м'ясні й рибні страви,
* страви і гарніри з картоплі, овочів, грибів, круп, бобових і макаронних виробів, птиці, дичини та кроликів, з яєць і сиру,
* борошняні й солодкі страви,
* гарячі й холодні напої,
* борошняні кулінарні вироби,
* охолоджені готові страви.

КУЛІНАРНІ НАПІВФАБРИКАТИ

(*Слайд 20*) Кулінарні напівфабрикати, далі «напівфабрикати», — це проміжні продукти технологічного процесу підприємств громадського харчування з приготування готової їжі, одночасно вони належать до продукції підприємств ресторанного господарства, що реалізується населенню через торговельну мережу для приготування в домашніх умовах.

Залежно від виду напівфабрикатів, їхнього виробництва й використання підприємства ресторанного господарства можна умовно поділити на три групи. До перших належать ресторани і спеціалізовані підприємства, що працюють па сировині. Напівфабрикати, виготовлені в заготівельних цехах цих підприємств, надходять у гарячий і кулінарний цехи для теплової обробки й випуску готової продукції, а також можуть передаватися в роздрібну торговельну мережу на реалізацію населенню. До другої групи підприємств належать так звані доготівельні підприємства, які отримують напівфабрикати від інших підприємств ресторанного господарства, а також від підприємств харчової промисловості (м'ясо-, рибокомбінатів, консервних заводів тощо). До третьої групи належать підприємства ресторанного господарства зі змішаним постачанням сировини й напівфабрикатів різного ступеня готовності.

(*Слайд 21*) З картоплі й овочів виробляють такі напівфабрикати:

- картопля сира обчищена, ціла, сульфітована, що не темніє па повітрі протягом 24 год;

- морква, буряк свіжі обчищені, цілі;

- пряно-ароматичне коріння свіже, оброблене (петрушка, селера, пастернак);

- редиска, редька оброблені, нарізані соломкою;

- капуста білоголова свіжа, зачищена, ціла;

- цибуля ріпчаста свіжа, обчищена, ціла;

- листковий салат і пряно-ароматична зелень свіжа, оброблена (фенхель, петрушка, естрагон, селера, цибуля зелена);

- капуста білоголова свіжа, нарізана, бланшована (соломка);

- огірки солоні нарізані, припущені (для розсольників і солянок);

- картопля, морква, буряк обчищені, відварні (цілі або нарізані кубиками);

- буряк, нарізаний кубиками, маринований (для салатів);

- буряк, нарізаний соломкою, тушкований для борщу (з томатом, жиром, цукром, оцтом).

(*Слайд 22*) З м'яса (яловичини, баранини, свинини, телятини) відповідно до галузевого стандарту м'ясної промисловості для підприємств ресторанного господарства виробляють напівфабрикати великокускові, порційні і дрібнокускові.

Великокускові напівфабрикати — це один великий м’яз або група м'язів, близьких за харчовою цінністю й технологічними властивостями, звільнених від кісток і грубих сухожилок (крім корейки й грудинки туш малої худоби, які можуть бути із реберними кістками).

З яловичини готують такі великокускові напівфабрикати: вирізку, товстий і тонкий краї, верхній, внутрішній, зовнішній і бічний шматки тазостегнової частини, підлопаткову, грудну, лопаткову частини, пружок. М'якоть шиї, пахвина і м’ясо від зачищення кісток утворюють так зване котлетне м'ясо.

З телятини, баранини і свинини виробляють такі великокускові напівфабрикати: шийна частина, корейка, грудинка, тазостегнова (окіст), лопаткова частини, котлетне м’ясо.

Порціонні напівфабрикати — це 1...2 шматки на порцію фіксованої маси, натуральні або паніровані.

З яловичини виробляють такі порціонні напівфабрикати: біфштекс, філе, лангет (з вирізки), антрекот, ромштекс, яловичина духова, зрази натуральні.

З телятини, баранини і свинини виробляють: котлети натуральні (у паніровці і без неї), ескалоп, шніцель (у паніровці і без неї), м’ясо духове (крім телятини).

Дрібнокускові напівфабрикати — це шматочки м'яса масою 30-50 г; м'ясо грудинки нарубують із реберними кістками. З дрібнокускових напівфабрикатів виробляють: піджарку й гуляш із яловичини, свинини; рагу з баранини й свинини; м'ясо для плову з яловичини й баранини; м'ясо для шашлику з яловичини, баранини і свинини; гуляш із яловичини й свинини; азу з яловичини; піджарку з яловичини й свинини; суповий набір з яловичини й баранини. Виробництво дрібнокускових напівфабрикатів з телятини стандартом не передбачені.

М'ясні напівфабрикати описаного вище асортименту виробляють як па підприємствах ресторанного господарства, так і на м'ясопереробних заводах. Підприємства ресторанного господарства, крім того, можуть виробляти м'ясні напівфабрикати іншого асортименту, наприклад грудинку телячу фаршировану, напівфабрикати для національних страв тощо.

М'ясні січені напівфабрикати виробляють двох різновидів: з натурального січеного м'яса та з котлетної маси, до складу якої входить хліб. З натурального січеного м'яса виробляють біфштекс січений, шніцель натуральний січений, котлети натуральні січені, люля-кебаб, биточки ио-селяпському, котлети «Полтавські», купати тощо. З м’ясної котлетної маси готують котлети, биточки січені, шніцель січений, зрази січені, тюфтельки, рулети, фрикадельки. Деякі напівфабрикати з поданого асортименту можна виробляти централізовано для постачання доготівельних підприємств ресторанного господарства й продажу населению в роздрібній торговельній мережі. А відтак керуються відповідними нормативними документами (ГСТами, ТУ та іп.).

Із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів виробляють напівфабрикати такого асортименту.

З курей — тушку, підготовлену до теплової кулінарної обробки; філе (з кісточкою і без неї); окісточки; крила; печінку; шиї; шлунки; гомілки; рагу; набори для холодцю, бульйону, супу.

З курчат — тушку, підготовлену до теплової кулінарної обробки, а також набори для холодцю, рагу, супу.

З качок і каченят — тушку, підготовлену до теплової кулінарної обробки; грудинку; окісточки; шкіру шиї для фарширування; крила; печінку; набори для холодцю, рагу, супу.

З індичок — тушку, підготовлену до теплової кулінарної обробки; філе; окісточки; стегно; гомілку; шкіру шиї для фарширування; иабори для холодцю, рагу, бульйону, супу.

Напівфабрикати з січеного м'яса курей та індичок виробляють двох різновидів; з м'яса зі шкірою й м’яса без шкіри (котлети «ГІожарські»), вони можуть бути натуральними та з котлетної маси із хлібом.

З пернатої дичини (рябчики, куріпки, глухарі, тетерюки, качки, гуси) виробляють тушки, філе, рагу. Потрухи пернатої дичини в їжу пе використовують, тому що вони мають гіркий присмак.

Із кролика виготовляють порціонні й січені напівфабрикати: окісточки, поперекову частину, лопатки, котлети й биточки січені з котлетної маси.

З риби й нерибних морепродуктів централізовано виготовляють два види напівфабрикатів: риба спеціального розбирання незаморожепа й риба спеціального розбирання заморожена. Ці напівфабрикати виготовляють з усіх видів риб, за винятком осетрових, лососевих й інших цінних порід. На підприємствах ресторанного господарства з риби виготовляють філе, порціонні шматки, фаршировану рибу тощо.

З нерибних морепродуктів використовують м'ясо устриць і мідій, м'ясо морського гребінця, оброблених трепангів і кальмарів, м'ясо креветок, омарів, лангустів, річкових раків, крабів. Морську капусту використовують звареною до готовності й нашатковану соломкою.

Соуси як напівфабрикати виготовляють у вигляді соусних паст, що потребують нескладної доробки в доготівельному підприємстві ресторанного господарства: червоний м'ясний основний, білий м'ясний і рибний основний, томатний, сметанний, яблучний, маринад овочевий з томатом. До того ж підприємства консервної промисловості виготовляють різноманітний асортимент готових до вживання соусів з овочів, фруктів, майонези, кетчупи, барбекю тощо.

З тіста виготовляють такі напівфабрикати: пельмені, вареники, млинці, тісто дріжджове, дріжджове листкове, прісне листкове, пісочне. Пельмені й вареники також заморожують, інші напівфабрикати охолоджують або заморожують.

ГОТОВА КУЛІНАРНА ПРОДУКЦІЯ

Холодні закуски подають па початку сніданку, обіду і вечері. Водночас вони можуть мати важливе значення при проміжному харчуванні. Маса однієї порції холодної закуски зазвичай становить 50...200 г, у тому числі основний продукт — 20... 150 г, решта — соус і (або) гарнір. Закуска не повинна містити неїстівних частин продукту. Компоненти закуски мають бути нарізані тоненько у вигляді скибочок або брусочків невеликого розміру, щоб закуску можна було їсти виделкою або ложкою без ножа.

(*Слайд 23*) Холодні закуски поділяються на рибні, м'ясні, салати, овочеві закуски тощо.

Асортимент рибних закусок включає малосольну зернисту, паюсну, кетову ікру, малосольну ікру інших риб, малосольну рибу цінних порід (сьомга, кета й ін.), солоно-копчені баликові вироби осетрових та інших цінних порід риб, рибу спеціального засолу (оселедець, анчоуси, салака, кілька тощо), гарячого копчення (осетер, лосось, вугор, морський окунь та ін.), відварну із соусами хрін, майонез, під маринадом, не рибні морепродукти натуральні та в соусі, заливні, рибні холодні та ін.

В асортимент м'ясних холодних закусок входять: шинка, карбонад й інші баликові вироби, буженина, зельци, бекон, солоний шпик, ковбаси, паштети, холодні відварні або смажені м'ясні продукти із соусом і(або) гарніром (порося, язик, птиця, дичина, телятина, яловичина, баранина, кролик), заливні м'ясні продукти, м'ясні холодці.

Салати можуть бути овочеві, фруктові, овочево-фруктові, м'ясні й рибні (у тому числі з нерибних морепродуктів).

Асортимент овочевих холодних закусок включає овочі фаршировані (помідори, баклажани тощо), смажені, тушковані в соусі, солоні, квашені, мариновані, овочеву ікру.

До інших холодних закусок належать: гриби солоні й мариновані, плоди і ягоди мариновані, маслини, оливки, пряно-ароматична зелень (коріандр, базилік, фенхель, черемша, цибуля тощо), сири тверді й м'які, бринза, вершкове масло, а також масло оселедцеве, сиркове, з ікри тощо, сметана й інші кисломолочні продукти, лимон, бутерброди.

На бенкетах холодні закуски зазвичай подають у вигляді рибних, м'ясних, овочевих асорті, при індивідуальному обслуговуванні — у тарілках, салати — у салатницях і тарілках, а також у випечених мініатюрних виробах з тіста — тарталетках, валованах, крутонах, на скибочках хліба тощо.

Гарячі закуски на обідах подають після холодних. В асортимент гарячих закусок входять: риба й перибні морепродукти в паровому соусі або запечені, риба в тісті смажена, нирки телячі смажені з цибулею, нирки по-російському, бефстроганов, печінка по-строгановському, куряча, качина або гусяча печінка в соусі, маленькі шашлики з риби цінних порід і м'яса, гриби в сметані, лобіо, фрикадельки в соусі, омлети, кнелі із птиці або дичини тощо.

Гарячі закуски подають у спеціальному посуді або невеликих (пиріжкових) тарілках.

(*Слайд 24*) Гарячі супи поділяють на заправні (щі, борщі, розсольники, солянки й різноманітні овочеві, круп’яні, бобові, макаронні); пюреподібні з картоплі, овочів, круп, бобових, птиці, дичини, печінки; прозорі, тобто прояснені, знежирені м'ясні й рибні бульйони, насичені екстрактивними, мінеральними речовинами й глютином; молочці із крупами, овочами або макаронними виробами.

Холодні супи готують на хлібному квасі (окрошка, юшка з буряків), овочевих відварах (холодні борщ, щі), кисляку або молочній сироватці, на фруктових відварах.

Соуси — гарячі й холодні — самостійного значення не мають, вони входять до складу м’ясних, рибних, овочевих та інших страв, поліпшуючи їхній смак і підвищуючи харчову цінність.

Гарячі соуси готують па м'ясних, рибних, грибних бульйонах, молоці, сметані, вершковому маслі. У соусах, що готують на рідкій основі, загусником слугує пасероване борошно, модифікований крохмаль. У гарнірну частину соусу входять різноманітні продукти — цибуля, морква, петрушка, селера (корінь), солоні огірки, гриби, яйця, маслини, оливки, каперси, помідори. Як смакоароматичні використовують сухе виноградне вино, томат-пюре, часник, перець, лавровий листок, мускатний горіх, гвоздику, пряну зелень, міцні вина типу мадери тощо.

Холодні соуси поділяються на овочеві (томатні, кетчупи, барбекю тощо), яєчно-масляні (майонези, салатні й оселедцеві заправи), масляні суміші (зелене, ракове, анчоусне масло), фруктові, до них належать також столова гірчиця та соус хрін.

Страви з риби, м'яса, картоплі, овочів, круп, бобових, макаронних виробів, яєць, сиру, борошна поділяються за способом теплової кулінарної обробки па відварні (припущені), смажені, тушковані, запечені, а також за виглядом основного продукту, наприклад, судак відварний, телятина смажена, каша рисова молочна і т.д.

Солодкі страви поділяються на холодні й гарячі.

Холодні солодкі страви становлять найбільшу групу, до них належать: свіжі плоди, ягоди, баштанні натуральні або з додатковими речовинами (цукрова пудра, вершки тощо), у сиропі плоди, ягоди, компоти, киселі, муси, самбуки, желе, креми, морозиво.

До гарячих солодких страв належать шарлотки яблучні, яблука в тісті смажені, яблука печені, яблука з рисом, пудинг яблучний з горіхами, пудинг сухарний, кошички із плодами і ягодами, зефір.

Напої, що готують на підприємствах ресторанного господарства, поділяють на гарячі й холодні.

До гарячих напоїв належать чай (з молоком, вершками, лимоном тощо); кава натуральна (чорна, з молоком, вершками); кавові напої па основі цикорію; какао з молоком; шоколад; збитень медяний; гарячі слабоалкогольні напої (грог, пунш, глінтвейн та ін.).

До холодних напоїв належать холодний чай, холодна кава, квас, морс, фруктово-ягідні напої, коктейлі, крюшони, шербети, коблери, джулепи, айскріми, фізи тощо. Більшість холодних напоїв подають із льодом або з морозивом у фірмовому посуді.

Кулінарні вироби поділяються на дві групи: борошняні кулінарні вироби та інші.

Асортимент борошняних кулінарних виробів включає пиріжки, пироги, кулеб'яки, розтягаї, ватрушки, хачапурі, біляші, чебуреки, пончики, грінки, пампушки, профітролі та ін.

Пиріжки, пироги й кулеб'яки готують із дріжджового і бездріж- джового тіста, у тому числі з листкового з різноманітними фаршами- начинками: м’ясом, рибою, капустою, картоплею, морквою, сиром, рисом, грибами, яблуками, повидлом. Фарші, як правило, багатокомпонентні. Наприклад, до картоплі додають гриби або смажену цибулю, до капусти й рису — січені круті яйця. Деякі борошняні кулінарні вироби мають фарші-начинки певного виду. Так, розтягаї випікають із рибою, ватрушки — із сиром, біляші — з м’ясом. Без начинки готують пончики, пампушки та профітролі.

До інших кулінарних виробів належать салати, що виготовляються централізовано (м'ясний, рибний, із квашеної капусти тощо), відварне і смажене м'ясо, рибні тюфтельки й фрикадельки в томатному соусі, риба відварна родини осетрових, запіканка із сиру та ін.

Охолоджені страви належать до кулінарної продукції нового асортименту. Готові свіжоприготовлені страви і їхні компоненти в гарячому вигляді розфасовують у відповідну тару, швидко охолоджують до 10 °С (не більше 2 год), а потім зберігають при температурі 0...4 °С протягом однієї чи декількох діб залежно від складу. Припустимі терміни зберігання конкретних страв і їхніх компонентів установлені експериментально па підставі фізико-хімічних, мікробіологічних досліджень й органолептичної оцінки якості. Висока швидкість охолодження дозволяє швидко долати температурний інтервал, найбільш сприятливий для росту мікроорганізмів, а також знизити негативний вплив високих температур на якість готової їжі.

У місцях споживання охолоджені страви розігрівають до досягнення температури в геометричному центрі виробу 85 °С, що забезпечує їхню санітарно-епідеміологічну безпеку.

Охолоджені страви готують у спеціалізованих цехах підприємств громадського харчування відповідно до ТУ, ТІ і санітарних правил, погоджених з Міністерством охорони здоров'я.

Охолоджені страви і їхні компоненти є своєрідним доповненням до свіжоприготовленої їжі, їх зазвичай використовують в умовах, коли приготування обідів із сировини й напівфабрикатів неможливе з технічних причин або недоцільне з організаційно-економічних міркувань. У світовій практиці використання охолоджених страв добре себе зарекомендувало під час організації харчування розосереджених колективів робітників, у лікарнях, у районах стихійних лих та інших екстремальних умов. Ці страви реалізуються також у магазинах, що полегшує працю в домашньому приготуванні їжі.

При фасуванні й упакуванні охолоджених страв у кожну пакувальну одиницю вкладають ярлик, на якому зазначають: назву підприємства- виробника, вид продукції, масу нетто, кількість порцій, дату виготовлення й кінцевий термін реалізації, температуру зберігання, вид нормативної документації.

**5. Оперативне планування виробництва.**

Потужність підприємства визначається кількістю місць в торговому залі, об'ємом продукції, що випускається, в стравах або напівфабрикатах, кількістю людей, що будуть споживати страви.

Кількість відвідувачів закладу визначають по графіку завантаження обіднього зала, складеному з урахуванням режиму роботи зала, середньої тривалістю приймання їжі одним споживачем, приблизного коефіцієнта завантаження за кожну годину праці підприємства.

(*Слайд 25*) Коефіцієнт завантаження зала в різні години роботи підприємства зазначають на основі вивчення пропускної спроможності залів діючих підприємств громадського харчування.

Кількість споживачів за кожну годину роботи зала розраховують по формулі:

n = (60/t) x k x N

 де N- кількість місць в торговельній залі закладу, шт.;

t - середня тривалість прийому їжі одним споживачем, хв.;

k- коефіцієнт заповнення залу.

(*Слайд 26*) Розрахунки оформлюються у вигляді табл. 1.

Таблиця 1

Графік добової динаміки попиту торговельної зали … на 100 місць

(приклад)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Години роботи** | **Тривалість****прийому їжі, хв.** | **Коефіцієнт****заповнення** | **Кількість споживачів,****осіб** |
| 11-12…13-1414-1515-1616-1717-18… | 40…4040404040… | 0,2…0,90,50,40,30,2… | 30…13575604530… |
| ВСЬОГО (nзаг)Денна оборотність місця | *сума*η |

(*Слайд 27*) Дані табл.1 представляються графічно (рис. 2).

 

Рисунок 2.  Добова завантаженість … на 100 місць (приклад)

(*Слайд 28*) Правильність розрахунків перевіряється за рекомендованою денною оборотністю одного місця закладу, *η,раз,*за формулою:

η = nзаг / N

де nзаг- загальна денна кількість споживачів торгового залу закладу, осіб

При складанні графіків завантаження необхідно враховувати, що кількість місць для дієтичного харчування складає: для їдалень при промислових підприємствах - 20% загальної кількості, в їдальнях навчальних закладів - 2%, в загальнодоступній мережі - 5%.

(*Слайд 29*) Вихідними даними для визначення кількості продукції для підприємств харчування є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

Кількість страв, які реалізовуються за день, Nстр, шт., визначається за формулою:

*Nстр =*nзаг х*k*

де *k* – коефіцієнт споживання страв.

Загальний коефіцієнт споживання страв складається з суми коефіцієнтів споживання холодних та гарячих закусок, супів, других та солодких страв.

Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячих закуски, супи, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами (рибні, м’ясні, овочеві і т.д.) виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції .

(*Слайд 30*) Результати даних розрахунків наводяться у вигляді табл. 2.

Таблиця 2.

Асортиментний склад продукції …, реалізованої за день (приклад)

| **Група страв** | **Коефіцієнт споживання** | **Кількість страв, шт.** |
| --- | --- | --- |
| *Холодні страви та закуски:*рибнім’ясні…*Гарячі закуски**Супи:*прозорізаправні…*Другі гарячі страви:*рибнім’ясні…*Солодкі страви та гарячі напої:*компот, кисіль, узваржеле, мус, вершки збиті з наповнювачемморозиво з різними гарнірами… | *1,58*0,40,47…*0,17**0,35*0,070,25…*0,88*0,220,44…*0,52*0,050,150,15… | *891*226265…*96**198*39141…*496*124248…*293*288585… |

(*Слайд 31*) Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначається на підставі норм споживання на одну особу та зводиться до табл. 3.

Таблиця 3

Розрахунок закупівельної продукції для … (приклад)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва продукту** | **Одиниця****виміру** | **Норма на 1 відвідувача** | **Загальна кількість на \_\_\_\_ відвідувачів** |
| Гарячі напої:чайкавакакаоХолодні напої:Фруктова водаМінеральна водаНатуральний сікХліб та хлібобулочні вироби:житнійпшеничнийБорошняні кондитерські виробиЦукерки, печиво, шоколадФруктиВино-горілчані виробиПивоЦигарки (пачка) | ллкгшт.кгкгллшт. |  |  |

(*Слайд 32*) Зміст оперативного планування полягає у складанні програми підприємства. Питаннями планування виробничої програми займаються начальники виробництва (заступники), начальники виробничих цехів, бригадири, працівники бухгалтерії.

На підприємстві ресторанного господарства має бути затвер­джений план товарообігу на місяць, на підставі якого складається виробнича програма на день.

У ресторанах, де асортимент страв дуже великий, в меню в основному включаються замовлені порціонні страви, тому зазда­легідь планувати їх кількість важко. Проте, враховуючи минулий досвід, і в ресторані можна планувати випуск напівфабрикатів (при обробці м'яса, птиці, риби), а також кількість продуктів, які необхідно одержати на день зі складських приміщень.

На підприємствах ресторанного господарства з певним контин­гентом споживачів (їдалень при виробничих підприємствах, на­вчальних закладах, дитячих установах, будинках відпочинку і т. д.) можна більш чітко планувати роботу виробництва на кожний день.

(*Слайд 33*) Оперативне планування містить такі елементи:

* складання планового меню на тиждень, декаду (циклічне ме­ню), на його основі розробка плану-меню, що відображає денну ви­робничу програму підприємства;
* складання і затвердження меню;
* розрахунок потреби в продуктах для приготування страв, плану-меню, і складання вимоги на сировину;
* оформлення вимоги-накладної на відпуск продуктів зі скла­ду на виробництві та одержання сировини;
* розподіл сировини між цехами і визначення завдань для ку­харів відповідно до меню.

(*Слайд 34*) Першим етапом оперативного планування є складання плано­вого меню, наявність якого дає можливість забезпечити різнома­нітність страв по днях тижня, уникнути повторень, забезпечити чітку організацію постачання виробництва сировиною і напівфа­брикатами, вчасно направляючи заявки на оптові фірми, промис­лові підприємства, правильно організувати технологічний процес приготування страв і роботу працівників. У плановому меню вка­зується асортимент і кількість страв кожного найменування, які можуть бути приготовлені на даному підприємстві по днях тижня або декади. При складанні планового меню враховуються квалі­фікація кухарів, споживчий попит, можливості постачання сиро­вини і її сезонність, технічне оснащення підприємства.

Другим і основним етапом оперативного планування є скла­дання плану-меню завідувачем виробництва напередодні запла­нованого дня (не пізніше 15-ї год.) і затвердження його директо­ром підприємства.

(*Слайд 35*) У ньому наводяться найменування, номери рецептур і кіль­кість страв із зазначенням термінів приготування їх окремими партіями з урахуванням споживчого попиту (табл.4).

Таблиця 4

Зразок плану-меню закладу ресторанного господарства

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Назва страви | № страви у збірнику рецептур | Вихід 1 порції, г | К-сть порцій, шт | Ціна, грн | Сума, грн |
| Холодні страви та закуски |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всього: |  |  |  |  |  |
| Перші страви |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всього: |  |  |  |  |  |
| Другі страви |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всього: |  |  |  |  |  |

(*Слайд 36*) До основних факторів, які необхідно враховувати при скла­данні меню, належать: приблизний асортимент продукції, реко­мендований для підприємств ресторанного господарства залежно від його типу і виду наданого раціону, наявність сировини і її се­зонність.

Приблизний асортимент страв (асортиментний мінімум) — це певна кількість найменувань холодних та гарячих страв, напоїв, характерних для різних підприємств ресторанного господарства (ресторанів, їдалень, кафе і т. д.).

При складанні плану-меню необхідно враховувати наявність сировини на складах і її сезонність.

(*Слайд 37*) Страви і закуски, що включа­ються в меню, повинні:

* бути різноманітними як за видами сирови­ни, так і за способами теплової обробки (варені, припущені, сма­жені, тушковані, запечені);
* враховуються також кваліфікаційний страв працівників, потужність виробництва та оснащеність його торгово-технологічним обладнанням;
* враховуватися трудомісткість блюд, тобто витрати часу на приготування одиниці продукції.

Скорочення кількості найменувань страв й закусок, передбачених примірним асортиментом, не допускається. Асортимент страв й закусок може бути збільшений за рахунок включення в меню сезонних, фірмових страв, страв з нових продуктів, рекомендованих кулінарними ходами.

Також необхідно врахувати наявність сировини в коморах й її сезонність. Весною слід включати в меню більш молочних й рибних страв, літом - страв з ранніх овочів, холодні супи, супи зі свіжих фруктів, восени - страви з овочів.

Страви й закуски повинні бути різноманітними як за видами сировини (рибні, м'ясні, з птиці, овочеві) так і за способами кулінарної обробки (варені, припущені, смажені, тушковані, запечені). Необхідно також забезпечити правильне сполучення гарніру з основним продуктом й соусом. При визначенні асортименту й кількості страв, які включені в план-меню, враховують кваліфікаційний склад робітників, потужність виробництва й оснащеність його торгівельно-технологічним обладнанням, а також трудоємність страв, тобто витрати часу на приготування одиниці продукції. Затверджуючи план-меню директор й завідувач виробництвом несуть повну відповідальність за те, щоб страви, включені в меню, були у продажу протягом усього дня роботи підприємства.

(*Слайд 38*) Зав. виробництвом згідно з планом-меню визначає **кількість продуктів,** необхідних для виконання виробничої програми за формулою:

Q=

Qзаг= Q1+ Q2+ …+Qn=

де Q - кількість сировини даного виду, кг;

q - норма сировини на 1 страву, г;

n - кількість страв даного виду.

(*Слайд 39*) Розрахунки зводяться в таблицю 5.

Таблиця 5

РОЗРАХУНОК СИРОВИНИ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування сировини | Найменування страви (1 за меню) | РАЗОМ |
|  |  | Норма сировини Брутто | Норма сировини Нетто |  |
|  |  |  |  |  |

Примітка: Розрахунок сировини згідно меню для м'ясо-рибного та овочевого цеху роблять за масою Брутто та Нетто, а розрахунок сировини для холодного та гарячого цеха роблять тільки за масою Нетто.

Якщо підприємство працює на н/ф, то зав. виробництвом передає замовлення на заготівельні підприємства, продукція надходить згідно графіку постачання.

Оперативне планування виробництва здійснюється у певній послідовності, тому на кожній стадії необхідно створювати певні організаційні умови, що сприяють правильній організації технологічного процесу, раціональній організації праці, чіткому виконанню кожним працівником своїх обов'язків. Важливе місце в оперативному плануванні роботи виробництва посідає диспетчерська служба. Оперативне планування виробництва підприємства і спеціалізованих цехів здійснюється в такій послідовності. Підприємства, з якими укладений договір, складають денні замовлення на напівфабрикати, кулінарні і борошняні кондитерські вироби і передають їх в диспетчерські служби підприємств (відділи). Отримані замовлення узагальнюються за усіма видами продукції і передаються в цехи у вигляді денного виробничого плану. Один екземпляр замовлення надходить в експедицію для наступної комплектації замовлення. Заявки приймаються за день до їх виконання. Це пояснюється тим, що виробничому цеху необхідно завчасно одержати потрібний асортимент і кількість сировини, продуктів для здійснення технологічного процесу виробництва продукції за замовленнями.

Напівфабрикати і кулінарні вироби випускаються відповідно до ТУ, ДСТУ, а також даними Збірника норм відходів і втрат при холодній і тепловій обробках сировини.

На заготівельному підприємстві для здійснення контролю за правильністю використання сировини і кількістю виготовлюваних напівфабрикатів начальник цеху складає «Акт на розбирання м'яса на крупнокускові напівфабрикати» за встановленою формою. В акті вказуються найменування і кількість сировини, що надійшла в цех, у натуральному і вартісному вираженні, норми виходу крупнокускових напівфабрикатів по Збірнику рецептур у відсотках і кілограмах. Акт підписує начальник цеху, перевіряють у бухгалтерії і затверджує директор підприємства.

Робота кондитерських цехів здійснюється відповідно до планового завдання випуску продукції. Виходячи з наявних на складі підприємства сировини і замовлень, начальник або бригадир кондитерського цеху складає наряд-замовлення за формою.

Наряд-замовлення – це документ для розрахунку виробничого завдання з виготовлення продукції на замовлення: визначення потреби в сировині. Це є підставою для відпуску сировини зі складу на виробництво.

Питання до самоконтролю:

1. Перелічіть основні положення раціональної організації виробництва.

2. Яка структура виробництва закладу ресторанного господарства?

3. Що таке цех, виробнича ділянка, відділення, поточна лінія, робоче місце?

4. Що таке виробничий процес і які його основні елементи?

5. Які ви знаєте класифікаційні ознаки виробничого процесу?

6. Дайте характеристику виробничим процесам.

7. Що таке пропорційність, безперервність, паралельність, прямоточність, поточність, ритмічність, партіонність?

8. Перелічіть вимоги до раціональної організації виробничих приміщень.

9. Перелічіть вимоги до раціональної організації виробничих приміщень.

10.Перелічіть умови організації робочих місць.