

# ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЕ НА ОБЪЕКТАХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

## 1. Введение

Тенденции развития общественного питания в Республике Беларусь. Основные направления научно-технического прогресса в сфере общественного питания. Концентрация, специализация, кооперирование в общественном питании. Передовой отечественный и зарубежный опыт развития общественного питания.

## 2. Торговые объекты общественного питания.

Особенности торгово-производственной деятельности торговых объектов общественного питания различных организационно-правовых форм, их функции.

Классификация торговых объектов общественного питания в зависимости от уровня и условий обслуживания, номенклатуры и качества предоставляемых услуг, обслуживаемого контингента, места, расположения и т.д.

Характеристика торговых объектов общественного питания.

## 3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения.

Задачи организации снабжения торговых объектов общественного питания. Требования к организации снабжения.

Виды снабжения. Источники снабжения: централизованные и децентрализованные.

Поставщики продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов.

Организация договорных отношений с поставщиками. Сущность логистики. Организационные формы поставок: транзитная и складская.

Способы и маршруты доставки продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов.

Организация материально-технического снабжения торговых объектов общественного питания.

Порядок определения потребности в предметах материально-технического оснащения. Нормы оснащения торговых объектов общественного питания предметами материально-технического обеспечения.

## 4. Организация складского и тарного хозяйства.

Понятие складского хозяйства. Виды складских помещений различных торговых объектов общественного питания, их оснащение.

Организация хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов, режим и способы хранения.

Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары. Меры обеспечения сохранности тары.

## 5. Организация производства.

Структура производства и основные направления ее совершенствования.

Состав производственных цехов. Требования предъявляемые к ним. Рациональная организация рабочих мест. Разделение и кооперация труда на производстве. Создание благоприятных условий труда.

Сущность оперативного планирования и его значение для обеспечения ритмичной работы производства. Производственная программа исходные данные, основные этапы планирования.

Оперативное планирование работы производства заготовочных объектов общественного питания. Оперативное планирование работы производства доготовочных объектов общественного питания. Значение планового меню. Порядок разработки плана-меню.

Нормативно-технологические документы в общественном питании, используемые при оперативном планировании работы производства на торговых объектах общественного питания.

Сущность и задачи организации труда. Основные ее направления: разработка и внедрение рациональных форм разделения и кооперации труда, совершенствование организации и обслуживания рабочих мест, улучшение условий труда и отдыха, укрепление дисциплины труда и т.д.

Понятие норм труда. Виды графиков выхода на работу, порядок их составления.

Организация работы овощного цеха назначение, ассортимент выпускаемой продукции. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и овощей.

Организация работы мясного цеха. Назначение, размещение цеха, ассортимент обрабатываемого сырья и выпускаемых полуфабрикатов.

Организация работы птицегольевого цеха. Ассортимент обрабатываемого сырья и выпускаемых полуфабрикатов. Организация работы рыбного цеха.

Назначение. Ассортимент сырья и вырабатываемых полуфабрикатов. Организация работы мясо-рыбного цеха. Назначение, размещение цеха. Особенности организации технологического процесса производства полуфабрикатов полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы.

Организация работы горячего цеха. Назначение, ассортимент выпускаемой продукции размещение, взаимосвязь с другими цехами и помещениями.

Организация работы холодного цеха. Его назначение, ассортимент выпускаемой продукции, размещение, взаимосвязь с другими цехами и помещениями.

Организация работы кулинарного цеха. Назначение цеха, состав помещений, размещение. Ассортимент выпускаемой продукции. Технологические линии и участки.

б. Организация обслуживания потребителей.

Виды помещений для обслуживания потребителей. Гардероб, зал торгового объекта общественного питания, буфеты, бары.

Столовая посуда и приборы. Виды столовой посуды и приборов. Виды столовой посуды и приборов, используемых на торговых объектах различных типов и категорий.

Столовое белье, его ассортимент, виды и назначение. Современные направления в дизайне столового белья.

Организация банкета с полным обслуживанием официантами. Подача аперитива. Размещение гостей за банкетным столом, порядок обслуживания.

Организация банкета с частичным обслуживанием официантами. Особенности организации обслуживания свадебного банкета.

Организация банкета-фуршета, особенности его проведения, разработка меню, особенности накрытия столов скатертями, сервировка фуршетного стола, обслуживание участников банкета-фуршета.

Организация банкета-коктейля, особенности его проведения, меню, правила и последовательность подачи закусок, напитков.

Организация банкета-чая. Подготовка к банкету, сервировка стола, организация обслуживания.

Специальные формы обслуживания. Обслуживание проживающих в гостиницах; обслуживание в номерах, обслуживание по типу «шведского стола» и «сырной тележки». Организация работы поэтажных буфетов.

Обслуживание участников конференций, конгрессов, переговоров.

Обслуживание праздничных вечеров и торжеств: подготовка к обслуживанию, составление меню, оформление заказа, сервировка столов.

Организация питания пассажиров различных видов транспорта: обслуживание на железнодорожных вокзалах, в пути следования, на автовокзалах, автодорогах, в аэропортах, на борту самолета, на водном транспорте.

Современные формы обслуживания: зал-экспресс, стол-экспресс, чайный стол.

Особенности питания туристов. Правила приема иностранных туристов, организация их обслуживания с учетом национальных особенностей их питания.

Особенности организации обслуживания на производственных предприятиях. Режим работы предприятия и выбор метода и формы обслуживания в зависимости от характера производства, потока потребителей, вида рационов.

Организация работающих в ночные и вечерние смены.

Организация диетического и лечебно-профилактического питания.

Организация обслуживания учащихся средних общеобразовательных школ.

Организация обслуживания учащихся ПТУ.

Организация обслуживания студентов.

## ЛИТЕРАТУРА

### Основная

1. Василенко З.В. Предприятия общественного питания. Организация производства: учеб. пособие / З.В. Василенко, Т.И. Пискун.– Минск: Беларусь, 2007.–214 с.
2. Шаповалов Н.Н. Организация работы предприятий общественного питания./ Н.Н.Шаповалов, В.М.Платонов, В.И. Пивоваров. – М.: Экономика, 1990 – 272 с.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.– Ростов н /Д.: Феникс, 2003.–352 с.
4. Фурс И.Н. Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания./ И.Н. Фурс, Г.А. Дудка, В.Н. Радевич и др.– Минск: Белорусская ассоциация кулинаров, 1998–416 с.
5. Кучер Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания./ Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова– М.: Деловая литература–2002.–544 с.
6. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров / В.И.Богушева– Ростов: Феникс, 2004.–416 с.
7. Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания: учебник для студентов учреждений высших, проф.образования./ Горенбургов М.А., Г.С. Сологубова.–М.: Издательский центр «Академия», 2012.–240 с.

### Дополнительная.

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания./ Усов В.В.– М.: Издательский центр «Академия», 2004.– 416 с.
2. Еременко М.М. . Организация общественного питания: учеб.- метод. Пособие/ М.М. Еременко, С.В. Стасюкевич, И.В. Уриш.-Минск : БГЭУ, 2008–173 с.
3. Крымская Б.А. Справочник официанта/ Б.А. Крымская, В.В. Балашов–М.: Экономика–1986.–192 с.
4. Станюкевич Г.П. Справочник молодого официанта./ Г.П. Станюкевич, К.Г. Дунцова –М.: Высшая школа.–1989–224 с.
5. Тимофеев В.Н. Торгольный инвентарь и посуда/ Тимофеев В.Н., В.Е.Воронин–М.: Экономика.–1988.–127 с.
6. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары/ Е.С. Оробейко, Н.Г.Шредер.–М.: Инфра–М.: 2006.–320 с.
7. Джоунз Б. Приемы, торжества, банкеты / Джоунз Б.–Минск. Белфакс, 1998.–255 С.
8. Пятницкая Н.А. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания./ Н.А. Пятницкая, Б.Г. Лазарев.–Киев. Высшая школа.-1989–280 с.