**Уважаемые студенты, изучите лекционный материал и составьте краткий конспект.**

**Выполненное задание, прислать на мою электронную почту** [artamoshkina.yulia@yandex.ru](https://e.mail.ru/compose?To=artamoshkina.yulia@yandex.ru) **в срок до 14.11.2020г.**

***Вопрос 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ***

В современных условиях существуют различные предприятия общественного

питания, которые выпускают и реализуют сложные хлебобулочные и мучные

кондитерские изделия.

***Предприятие общественного питания [предприятие питания)*** —

это объект хозяйственной деятельности, предназначенный для изготовления

продукции общественного питания, создания условий для потребления и

реализации продукции общественного питания и покупных товаров, а также

# для оказания дополнительных услуг (ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения)

 К предприятиям общественного питания относятся: ресторан, кафе, кулинария, бар, кофейня, предприятие быстрого обслуживания, закусочная, буфет, кафетерий, столовая и др.

***Предприятия общественного питания*** подразделяют на три группы: малые, средние и крупные. *При отнесении предприятия к одной из групп можно использовать следующие показатели*:

-численность работающих,

-стоимость выпущенной продукции,

-стоимость основных производственных фондов.

***По численности сотрудников*** малые (от 30 до 50 человек), средние (от 50 до 500, реже до 300 человек) и крупные (более 500 человек)

***Малые предприятия***, как правило, не имеют отдельного кондитерского цеха и поэтому могут возникать перерывы в технологических процессах приготовления сложной хлебобулочной и мучной кондитерской продукции. Например, расстойка дрожжевого теста производится в помещениях (горячий цех), приготовление отделочных полуфабрикатов и различных видов начинок в основном производят в холодном цехе, поэтому требуется соблюдать повышенные требования правил санитарии и режимов технологии. Преобладает ручной труд: порционирование изделий, транспортировка заготовок к пекарским шкафам и транспортировка готовых изделий к месту назначения и т.д.

***На средних предприятиях***, выпускающих сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, в структуру которых входит кондитерский цех, часто отсутствуют: помещение для зачистки масла и обработки яиц, отдельное стерилизационное помещение для кондитерских мешков, наконечников, мелкого инвентаря и др. Для обеспечения непрерывного технологического

процесса применяется частичная механизация отдельных операций.

***На крупных предприятиях*** создаются благоприятные условия для обеспечения непрерывного технологического процесса приготовления сложной хлебобулочной и мучной кондитерской продукции, применяются современные механизированные линии и высокотехнологическое

оборудование. К ним относятся заготовочные и доготовочные предприятия, комбинаты общественного питания.

*Заготовочное предприятие питания* — предприятие (цех) общественного питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, снабжения доготовочных предприятий питания, магазинов и отделов кулинарии, предприятий розничной торговли, а также для доставки продукции потребителям по их заказам.

*Доготовочное предприятие питания* — предприятие общественного питания, осуществляющее изготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления по месту приготовления.

*Комбинат общественного питания* — предприятие общественного питания, состоящее из заготовочных и доготовочных предприятий питания с единым технологическим процессом изготовления продукции, а также магазинов кулинарии и вспомогательных служб.

***По характеру организации производства общественного питания*** различают предприятия с полным и неполным технологическим процессом.

Предприятия с полным технологическим процессом начинают обработку сырья с приема и хранения и заканчивают реализацией готовой продукции.

Предприятия с неполным технологическим процессом осуществляют подготовку (доготовку) полуфабрикатов и реализацию готовой продукции.

Предприятия общественного питания имеют цехи, которые специализируются по видам перерабатываемого сырья и изготавливаемой продукции, а также складские помещения, санитарно-техническое хозяйство и другие вспомогательные цехи.

***Цех*** — это обособленная производственная единица предприятия, в которой осуществляется обработка сырья, приготовление полуфабрикатов и готовой продукции.

На предприятиях общественного питания цехи подразделяются на ***заготовочные, доготовочные и специализированные.***

В заготовочных цехах проводят механическую обработку сырья.

Рабочие места в зависимости от технологической линии четко разграничиваются технологическим оборудованием, инвентарем и инструментами. Оборудование и инвентарь маркируют в соответствии с принадлежностью к той или иной линии обрабатываемого сырья.

К доготовочным цехам относятся холодный и горячий цех.

*Холодный цех* на предприятиях общественного питания предназначен для изготовления продукции из сырья, прошедшей тепловую обработку, а также из сырья без дополнительной обработки.

*Горячий цех* осуществляет тепловую обработку продуктов и полуфабрикатов.

К специализированным цехам относятся кондитерский и кулинарный цех.

*Кондитерский цех* в производственной структуре предприятия общественного

питания является самостоятельным и независимым цехом. Кондитерский цех выпускает изделия, которые реализуются не только в залах, но и в магазинах, кулинариях, буфетах и т.д.

*Кулинарный цех* выпускает специализированную кулинарную продукцию.

Преимущества цеховой структуры предприятия по сравнению с другими типами организации производства заключаются в том, что работники в результате выполнения отдельных операций технологического процесса имеют возможность узко специализироваться и повышать свой профессионализм.

Бесцеховая структура производства присуща доготовочным предприятиям, работающим на полуфабрикатах и имеющим небольшие производственные мощности, а также ограниченный ассортимент продукции.

1