**Выполнить практическую работу**

**Практическая работа**

**Тема:** **Организация рабочих мест в заготовочных цехах.**

**Цель:** научиться организовывать рабочие места в производственных цехах заготовочных предприятий.

**Теоретическая часть:**

Производство – это крупное подразделение, которое объединяет цеха. Цех – это обособленная в технологическом отношении часть предприятия в котором протекает законченный процесс производства. Рабочее место - это часть предприятия, на которой процесс труда выполняется одним или группой работников, выполняющих определенные операции. Технологической линией называется участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса. Технологический процесс производства кулинарной продукции состоит из ряда стадий обработки продуктов, которые отличны по качественным особенностям. В полном объеме технологический процесс включает следующие стадии:

* Прием и хранение сырья;
* Производство полуфабрикатов;
* Производство готовой продукции;
* Реализация готовой продукции.

В общественном питании существуют предприятия, на которых технологический процесс осуществляется полностью, и предприятия со специализированными по стадиям технологическими процессами.

Заготовочными называются механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий.

Доготовочными называются предприятия, выпускающие полуфабрикаты высокой степени готовности и готовые охлажденные блюда.

Предприятия с полным циклом производства осуществляют обработку сырья, выпускают полуфабрикаты и готовую продукцию, а затем сами реализуют ее.

Крупные предприятия имеют цеховую структуру. Выделяют мясной, рыбный, овощной- это заготовочные цеха, горячий, холодный и кондитерский – доготовочные цеха.

Различают 5 основных групп помещений:

* Складская группа;
* Производственная группа (основные цеха, специализированные и вспомогательные);
* Торговая группа;
* Административно-бытовая группа;
* Техническая группа (прачечная, машинное отделение).

Разработаны требования к компоновке помещений: все группы помещений должны размещаться по ходу технологического процесса: вначале складские, производственные, затем торговые, административно-бытовые и технические помещения.

**Задание:**

1.Составить схему технологических потоков сырья, полуфабрикатов;

2.Составить технологическую схему по производству полуфабрикатов на заготовочных предприятиях.

Контрольные вопросы:

1. Как классифицируют предприятия общественного питания по производственно-торговому признаку?
2. В чем принципиальные отличия заготовочных предприятий общественного питания от доготовочных?
3. Какие факторы учитываются при определении типа предприятия?