**ПЛАН**

Вступ.......................................................................................................2-4

1.Характеристика існуючої організації виробництва у доготівельних цехах ресторану «Колиба» ....................................................................5-8

1.1.План-схема підприємства..............................................................9-12

1.2.Фотографія робочого дня кухаря................................................13-14

1.3.Ôàêòè÷íèé і проектувальний баланс робочого часу......................15

1.4.Меню ресторану «Колиба» на 2.05...................................................16

1.5.Перелік обладнання в гарячому і холодному цехах........................17

1.6.Розрахунок витрат часу на виконання виробничої програми доготівельних цехів......................................................................................18-19

2.Організація робочих місць і фактори забезпечення нормальних умов праці....................................................................................................20-22

3.Методи вдосконалення існуючої організації виробництва (висновок)...........................................................................................23-24

Список використаної літератури............................................................25

**ВСТУП**

Громадське харчування являється однією з форм перерозподілу матеріальних цінностей між членами суспільства ї займає гідне місце в реалізації соціально-економічних завдань, пов’язаних із зміцненням здоров`я людей, підвищенням продуктивності їх праці, економним використанням ресурсів, продовольчої сировини, скороченням часу на приготування їжі в домашніх умовах, створенням можливостей для культурного проведення дозвілля і відпочинку.

Головною задачею громадського харчування являється надання платних послуг населенню у формі суспільно організованого харчування.

Підприємства громадського харчування організуються при дитячих дошкільних установах, лікарнях, школах, будинках відпочинку і санаторіях, на туристичних базах та інших об`єктах. Частиною з них (у дитячих дошкільних установах, лікарнях, санаторіях) організується і надає послуги за рахунок суспільних фондів споживання або на пільгових умовах.

Громадське харчування має специфічні особливості, які відрізняють його від промислових і торгівельних підприємств:

1)об`єднання виробництва продукції з її реалізацією і організацію споживання у суспільних приміщеннях (залах);

2)різноманітність продукції, яка випускається;

3)короткочасне зберігання готової продукції і багаторазове її виготовлення в невеликих кількостях.

Перша особливість - поєднання трьох функцій, їх взаємозв`язок і вплив одне на одного - обумовлює спільність і різницю від підприємств харчової і м`ясо-молочної промисловості і торгівлі. Харчова промисловість реалізує свою продукцію через торгівельну мережу і

мережу громадського харчування. Торгівля ж сама не виробляє продукції, а тільки реалізує її.

Різноманітність страв і кулінарних виробів залежить від характеру попиту споживачів, типу підприємств і особливостей контингенту, внесення високої кваліфікації і виробничих навичок, в першу чергу від поварів. Однак складання щоденного меню за днями тижня при скороченні кількості щоденного асортименту продукції, що реалізується, поліпшує працю поварів і добре відбивається на процесі виробництва і на якості страв, особливо на підприємствах третьої категорії. Виготовлення продукції, яка швидко псується, її зберігання при високій температурі на марлітах (перші і другі стави) скорочує строки реалізації до мінімуму.

Нерівномірність навантаження підприємств протягом дня, так звані години «пік» - час найбільшого попиту відвідувачів, ускладнюють роботу всіх працівників підприємства. В цей час вони повинні особливо інтенсивно працювати, щоб максимально задовольнити попит споживачів.

Залежність режиму роботи підприємств громадського харчування від режиму роботи організації, яка обслуговується (заводу, школи, вокзалу), необхідність постійно забезпечувати людей харчування в будь-яку пору доби, потребує різних графіків виходу на роботу. Однак харчування у визначений час (три-чи, чотириразове) частіше залишається багаторазовим, тобто населення харчується на підприємствах громадського харчування протягом усього дня рівномірно, по одному меню. У зв`язку з тим, що на цих підприємствах переробляється різноманітна харчова сировина і випускається продукція, яка швидко псується, необхідно суворо додержуватись правил санітарії і гігієни, проводити контроль за якістю страв і кулінарних виробів, максимально скорочувати строки зберігання і обробки сировини, готувати їжу в невеликих кількостях з урахуванням попиту споживачів.

Централізувати виготовлення напівфабрикатів на великих заготівленьних підприємствах дозволяє організувати поточні лінії, механізувати всі операції, що прискорюють процес виробництва, знижує витрати.

Таким часом останні задачі розвитку громадського харчування можна сформулювати так:

- подальша індустріалізація громадського харчування;

- вдосконалення організації громадського харчування по місцю роботи і навчання населення;

- розміщення сітки спеціалізованих підприємств громадського харчування , в тому числі підприємств швидкого обслуговування;

- підвищення рівня організації праці і управління, впровадження моральних та матеріальних стимулів, які сприяють активізації людського фактора;

- впровадження бригадних форм організації і стимулювання праці;

- економія паливно-енергетичних та інших ресурсів;

- підвищення якості продукції і культури обслуговування.

Необхідною умовою подальшого розвитку громадського харчування являється поширення виробництва важливих видів технологічного устаткування і засобів механізації, спеціального автотранспорту з охолоджувальними кузовами для перевезення напівфабрикатів в функціональних ємкостях і контейнерах.

Одним із напрямків подальшого розвитку громадського харчування являється вдосконалення системи розрахунків, в тому числі безготівкового розрахунку з споживачами, впровадження комп`ютерної обчислювальної техніки для ведення розрахунків, і взагалі комп’ютеризація системи зв`язків громадського харчування.

**1.Характеристика існуючої організації виробництва у доготівельних цехах ресторану «Колиба»**

Збір і дослідження матеріалу для даної курсової роботи проводився на основі діючого підприємства ресторану «Колиба», який знаходиться в м. Києві.

Даний ресторан - ІІ категорії, на 150 місяць.

Аналіз виробничих доготівельних цехів.

Як відомо, правильне розміщення виробничих цехів, раціональна організація робочих місць забезпечують підвищення продуктивності праці, дозволяють економічно використовувати сировину, скорочувати відходи при первинній обробці продуктів і покращують якість виготовлюваних виробів.

На сучасному підприємстві громадського харчування приготування їжі організовується промисловими «способами» - з використанням високопродуктивного обладнання, функціональних ємкостей і засобів їх переміщення.

На даному підприємстві висота виробничих приміщень стає 3.2 метра, стіни обкладені плиткою на висоту 1.5 метра у цехах водонепроникна підлога зі оклоном для стікання води, використовується як природне так і штучне освітлення (люмінесцентні лампи денного освітлення). Цехи окрім вентиляції обладнані автоматичними установками для кондиціювання повітря, що забезпечує не тільки потрібну температуру, але і вологість повітря, створює хороший мікроклімат.

Гаряча і холодна вода підведена до ванн, раковин, плит і котлів. Каналізація забезпечує швидке видалення відходів і стічних вод, всі труби сховані у підлозі і настилах.

Робоче місце - це частина виробничого цеху, пристосованого для виконання виробничих операцій, обладнана необхідним устаткуванням та інвентарем. Площа кожного робочого місця повинна бути зручною для роботи і достатньою.

Гарячий цех призначений для виробництва готових страв і напівфабрикатів високого ступеня готовності, включаючи готові охолоджені страви і кулінарні вироби із напівфабрикатів. Цей цех зв`язано зі всіма виробничими і торгівельними приміщеннями, тому він розміщений поблизу холодного цеху, роздаточної і приміщенням для миття посуду. Досліджений гарячий цех працює в дві зміни.

Якість роботи гарячого цеху багато в чому залежить від правильної організації робочих місць, від обладнання їх устаткуванням, посудом та інвентарем.

Над тепловим устаткуванням розміщені вентиляційні відсоси, які видаляють пари, продукти горания (безпосередньо над джерелами їх виділення). Загальний вентиляційний хобот оснащений жироуловлювальними фільтрами. Традиційне розміщення плити в центрі гарячого цеху, а спеціалізованого устаткування - по периметру приміщення.

Важливий також правильний підбір посуду за обсягом призначеннями. Посуд повинен відповідати таким вимогам: виготовлений із неокисляючегося металу (нержавіюча сталь чи алюміній). Мати рівне дно, гладкі стінки, міцно прикріплені ручки, маркіровку з вказанням обсягу.

У даному гарячому цеху для варки використовують котли каструлі різного обсягу, а для пасеровки, тушіння і припускання - циліндричні або конусні сотейники або двома ручками і кришкою, для жарки - різні дена і сковорідки. Бульйони переливають черпаками і проціджують через цідилки, сита. Для приготування парових і других страв: дуришлаги, шумівки, соусові ложки, лопатки, поварські ложки, вилки, ножі, веселки, сітчані вставки для варки та пару.

Посуд зберігають решіткових стелажах або на поличках.

Виробничі столи оснащені також вбудованими ваннами.

Для безпечності роботи в гарячому цеху робітники кухні повинні вивчати правила експлуатації теплового та механічного устаткування і отримати практичний інструктаж у завідуючого виробництвом.

Підлога в цеху повинна бути рівною, без виступів, не слизькою. Температура в цеху не повинна перевищувати 26 0С.

На виробництві повинна обов`язково бути аптечка з набором медикаментів.

Холодний цех призначений для випуску широкого асортименту виробів: бутербродів, холодних страв і закусок, солодких страв, холодних супів та напоїв. У процесі приготування більшість продуктів не підлягають тепловій обробці, тому потрібно на робочому місці уважно дотримуватись правил санітарії, гігієни та особистої гігієни.

Кількість поварів визначається потужністю підприємства. Асортимент страв і закусок вимагає високої кваліфікації робітників.

Повара виконують певний обсяг робіт, що забезпечує їх рівномірне навантаження протягом робочого дня.

Із обладнання використовують різні види холодильного (шафи, машини), механічного (привід універсальний) і немеханічного (столи, стелажі) обладнання. Використовують також різноманітний інвентар: вилки, ножі, посуд і форми.

Вимоги до безпечності в організації роботи в холодильному цеху аналогічні вимогам до організації роботи в гарячому цеху. Крім того, працюючи на машинах не можна підносити руки до ножового диску, знімати продукти з сосок транспортеру. При збиванні забороняється додавати продукти в резервуар на ходу машини. Відкривати консервні банки можна лише спеціальними ножами.

У доготівельних цехах (гарячому і холодному) ресторану «Колиба» штат робітників складається з 12 чоловік. З них - 6 робітників у гарячому цеху і 6 робітників у холодному. У гарячому цеху працює 2 повари IV розряду і 2 повари ІІІ розряду, а також 2 мойщика посуду ІІ розряду. Аналогічна кількість і кваліфікаційний рівень робітників холодного цеху: 2 повари IV розряду, 2 повари ІІІ розряду, 2 кухонних підсобних робочих ІІ розряду. На митті посуду працює 3 робітника.

Режим праці поварів складається з потижневого виходу на роботу і позмінного. Тобто перший тиждень у цеху працює 1 повар IV розряду і 1 повар ІІІ розряду, які працюють позмінно. Другого тижня вони не виходять на роботу, а працюють два інші повара і кухонні робітники. Мойщики посуду працюють позмінно з чередуванням вихідних днів. Графік виходу на роботу робітників у перший тиждень наведено в таблиці:

***Графік виходу на роботу робітників у І тиждень***

***Таблиця 1***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Посада** | **Розряд** | **Число місяця і день тижня** | | | | | | |
|  |  | **4 Понеділок** | **5 Вівторок** | **6 Середа** | **7 Четвер** | **8 П`ятниця** | **9 Субота** | **10 Неділя** |
| **Холодний цех** | |  |  |  |  |  |  |  |
| **Повар** | **IV** | **В** | **В** | **В** | **В** | **В** | **В** | **В** |
| **Повар** | **IV** | **16.00-23.00** | **7.30-15.00** | **7.30-15.00** | **16.00-23.00** | **16.00-23.00** | **7.30-15.00** | **7.30-15.00** |
| **Повар** | **III** | **В** | **В** | **В** | **В** | **В** | **В** | **В** |
| **Повар** | **III** | **7.30-15.00** | **16.00-23.00** | **16.00-23.00** | **7.30-15.00** | **7.30-15.00** | **16.00-23.00** | **16.00-23.00** |
| **Кух/ роб.** | **II** | **10.00-17.00** | **18.00-23.30** | **В** | **10.00-23.30** | **18.00-23.30** | **В** | **10.00-23.30** |
| **Кух/ роб.** | **II** | **18.00-23.30** | **10.00-17.00** | **10.00-23.30** | **В** | **10.00-17.00** | **10.00-23.30** | **В** |
| **Гарячий цех** | |  |  |  |  |  |  |  |
| **Повар** | **IV** | **В** | **В** | **В** | **В** | **В** | **В** | **В** |
| **Повар** | **IV** | **16.00-23.00** | **7.30-15.00** | **7.30-15.00** | **16.00-23.00** | **16.00-23.00** | **7.30-15.00** | **7.30-15.00** |
| **Повар** | **III** | **В** | **В** | **В** | **В** | **В** | **В** | **В** |
| **Повар** | **III** | **7.30-15.00** | **16.00-23.00** | **16.00-23.00** | **7.30-15.00** | **7.30-15.00** | **16.00-23.00** | **16.00-23.00** |
| **Кух/ роб.** | **II** | **10.00-17.00** | **18.00-23.30** | **В** | **10.00-23.30** | **18.00-23.30** | **В** | **10.00-23.30** |
| **Кух/ роб.** | **II** | **18.00-23.30** | **10.00-17.00** | **10.00-23.30** | **В** | **10.00-17.00** | **10.00-23.30** | **В** |
| **Мойщ/ пос.** | **ІІ** | **10.00-17.00** | **В** | **18.00-23.30** | **10.00-17.00** | **В** | **10.00-17.00** | **21.00-23.00** |
| **Мойщ/ пос.** | **II** | **18.00-23.30** | **10.00-17.00** | **В** | **18.00-23.30** | **10.00-17.00** | **В** | **10.00-14.00** |
| **Мойщ/ пос.** | **II** | **В** | **18.00-23.30** | **10.00-17.00** | **В** | **18.00-23.30** | **18.00-23.30** | **15.00-20.00** |

Ресторан працює з 10.00 години ранку до 23 години вечора.

Повари виконують основну роботу щодо приготування беспосередньо самих страв. Кухонні робітники виконують другорядну допоміжну роботу: очистка харчових продуктів, нарізка, порціонування, а також роботу вказану поварами.

Перерва на обід у ресторані з 16.00 до 17.00 години.

Перерва на обід робітників складає 30 хвилин.

**1.1.План-схема підприємства**

***Специфікація приміщень***

1. Роздягальна кімната.
2. Кабінет завідуючого виробництвом.
3. М`ясний цех.
4. Камера харчових відходів.
5. Рибний цех.
6. Камера зберігання зелені і фруктів.
7. Кондитерський цех.
8. Миєчна столового посуду і кухонного інвентарю.
9. Холодний цех.
10. Гарячий цех.
11. Допоміжне приміщення.
12. Бар, буфет.
13. Кімната відпочинку.
14. Підсобне приміщення.

Дослідження трудових процесів проводиться з метою визначення структури затрат робочого часу, раціоналізації методів і прийомів праці, виявлення причин невиконання норм, нераціональних затрат і витрат робочого часу.

Залежно від мети дослідження ступені обсягу і змісту затрат, користуються різними методами. Для даної курсової роботи ми використовували метод спостереження та фотографії робочого дня, тобто вивчили використання робочого часу шляхом вимірювання всіх його витрат протягом робочого дня кухаря (протягом всієї зміни).

Фотографія робочого часу вимагає декілька етапів: підготовку до спостереження, його проведення, обробку даних.

При індивідуальній фотографії робочого часу в спостережувальному місті фіксуються всі дії виконавця і перерви в роботі. У графі «Поточний час» представляється час закінчення елементів робочого часу.

У процесі аналізу фактичної витрати праці зрівнюються з нормативними. Після цього складається фактичний і нормативний баланси витрат робочого часу.

Фотографію робочого часу в даній роботі представлено на основі спостережень за роботою кухаря IV розряду, який працює в холодному цеху.

Кухар працює у другу зміну, приходить на роботу о 16.00 годині дня і працює до 23 години 30 хвилин вечора.

Робочий час з точки зору стола використовується поділеними на дві групи: час роботи і час перерви. Крім цього виділяють наступні витрати робочого часу: підготовочно - заключні, оперативні, витрати часу на обслуговання робочого місця, регламентовані і нерегламентовані перерви.

Для кожного з видів витрат робочого часу встановлено умовне позначення - індекс.

Час підготовочно - заключної роботи (ТПЗ) призначений для підготовки виконання завдань, а також виконання дій, пов`язаних з закінченням роботи. Оперативний час (ТОП) містить в собі основний і допоміжний. Основний технологічний час (ТО) визначається на дії, спрямовані на кількісні і якісні зміни стану продуктів, які обробляються, він повторюється при виготовленні кожної одиниці продукції. Він включає час на механічну обробку сировини і напівфабрикатів, контроль за ходом технологічного процесу, виготовлення і порціонування страв та виробів.

Допоміжний час (ТД) витрачається на дії, які сприяють виконанню основної роботи. Він включає: час на звільнення продуктів від упаковочних матеріалів, зважування, розділення продуктів на частини перед подальшою обробкою, перекладення готової продукції, пересування в процесі роботи сировини, напівфабрикатів, готової продукції, посуду.

Час обслуговування робочого місця (ТОБ) âêëþ÷àº âèòðàти часу на прибирання робочого місця, підтримання устаткування, інструментів у належному робочому і санітарно-гігієнічному стані.

Час перерв - це час, протягом якого робітник не приймає участі у виробничому процесі. Він поділяється на час регламентованих і нерегламентованих перерв.

До складу регламентованих перерв входить час на відпочинок, особисті потреби (ТОТП), а також час перерв, які обумовлені технологією і організацією виробництва (ТПТ).

До складу нерегламентованих перерв входять перерви з організаційно-технічних причин (ТПОТ), тобто час на пошук посуду, інвентарю, простої через відсутність води, електроенергії, час на заміну спецодежі, простої через несчасні випадки та інші.

Час простоїв через порушення трудової дисципліни включає (ТПНД): час на розмови під час роботи, ходіння, не пов`язане з роботою, простої через порушення правил техніки безпеки та інші.

**1.2. Фотографія робочого дня кухаря IV розряду**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№ з/п*** | ***Найменування операцій,*** | ***Поточний час*** | | ***Тривалість хв.*** | ***Індекс*** |
|  | ***елементів*** | ***год.*** | ***хв.*** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Початок роботи | | 16 | 00 | - | - |
| 1 | Прийом робочого місця | 16 | 20 | 5 | Тпз |
| 2 | П`є чай | 16 | 25 | 6 | Тотл |
| 3 | Миє руки | 16 | 31 | 2 | Тпз |
| 4 | Приносить сировину | 16 | 33 | 2 | Тд |
| 5 | Очищує овочі | 16 | 35 | 14 | То |
| 6 | Нарізає варені овочі і огірки | 16 | 49 | 12 | То |
| 7 | Перекладає їх у миски | 17 | 01 | 1 | Тд |
| 8 | Звільняє краби від упаковки | 17 | 02 | 3 | Тд |
| 9 | Нарізає краби | 17 | 05 | 7 | То |
| 10 | Перекладає у миску | 17 | 12 | 1 | Тд |
| 11 | Миє руки | 17 | 13 | 1 | Тобсл |
| 12 | Відкриває майонез | 17 | 14 | 2 | Тд |
| 13 | Змішує компоненти | 17 | 16 | 3 | То |
| 14 | Розділяє салат на частини | 17 | 19 | 1 | Тд |
| 15 | До однієї частини додає майонез | 17 | 20 | 1 | То |
| 16 | Перемішує салат | 17 | 21 | 2 | То |
| 17 | Розділяє на порції | 17 | 23 | 4 | То |
| 18 | Ставить у холодильник незаправлений салат | 17 | 27 | 2 | То |
| 19 | Прибирає робоче місце | 17 | 29 | 3 | Тобсл |
| 20 | Миє руки | 17 | 31 | 2 | Тобсл |
| 21 | Виходить | 17 | 33 | 4 | Тотл |
| 22 | Приносить варені яйця | 17 | 37 | 1 | Тд |
| 23 | Очищує варені яйця | 17 | 38 | 6 | То |
| 24 | Розрізає яйця навпіл | 17 | 44 | 3 | То |
| 25 | Нарізує овочі | 17 | 47 | 7 | То |
| 26 | Розкладає овочі на порції | 17 | 54 | 2 | То |
| 27 | Розмовляє | 17 | 56 | 1 | Тпнд |
| 28 | Зверху на овочі кладе розрізані яйця | 17 | 57 | 2 | То |
| 29 | Поливає майонезом яйця | 17 | 59 | 2 | То |
| 30 | Прикрашає зеленню салат | 18 | 01 | 1 | То |
| 31 | Прибирає робоче місце | 18 | 02 | 3 | Тобсл |
| 32 | Відпочиває | 18 | 05 | 4 | Тпнд |
| 33 | Йде на робоче місце | 18 | 09 | 30 сек. |  |
| 34 | Миє помідори і огірки | 18 | 09 | 4 | То |
| 35 | Нарізає помідори і огірки | 18 | 13 | 7 | То |
| 36 | Викладає у миску | 18 | 20 | 1 | Тд |
| 37 | Миє зелену цибулю | 18 | 21 | 2 | То |
| 38 | Нарізає цибулю | 18 | 23 | 4 | То |
| 39 | Викладає на порції помідори і огірки | 18 | 27 | 3 | То |
| 40 | Посипає цибулею | 18 | 30 | 1 | То |
| 41 | Бере з холодильника заправку для салатів | 18 | 31 | 1 | То |
| 42 | Поливає салати заправкою | 18 | 32 | 2 | То |
| 43 | Прибирає робоче місце | 18 | 34 | 1 | Тоб |
| 44 | Переходить на другий стіл | 18 | 35 | 30 сек. | Тд |
| 45 | Бере дошку для нарізування м′яса | 18 | 35 | 30 сек. | Тд |
| 46 | Достає з холодильника ковбасу і шинку | 18 | 36 | 1 | Тд |
| 47 | Очищує ковбасу | 18 | 37 | 3 | То |
| 48 | Нарізує ковбасу | 18 | 40 | 5 | То |
| 49 | Прибирає місце | 18 | 45 | 1 | Тобсл |
| 50 | Нарізає шинку | 18 | 46 | 6 | То |
| 51 | Прибирає робоче місце | 18 | 51 | 2 | Тобсл |
| 52 | Бере дошку для нарізання риби | 18 | 53 | 30 сек. | Тд |
| 53 | Дістає рибу з холодильника | 18 | 53 | 1 | Тд |
| 54 | Нарізує рибу | 18 | 54 | 9 | То |
| 55 | Викладає на піднос | 19 | 03 | 2 | Тд |
| 56 | Прибирає робоче місце | 19 | 05 | 4 | Тобсл |
| 57 | Відпочиває | 19 | 09 | 8 | Перерва |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| 58 | Миє руки | 19 | 17 | 1 | Тобсл |
| 59 | Йде на робоче місце | 19 | 18 | 1 | Тд |
| 60 | Дістає фрукти | 19 | 19 | 1 | Тд |
| 61 | Миє фрукти | 19 | 20 | 4 | То |
| 62 | Очищує банани | 19 | 24 | 6 | То |
| 63 | Нарізає банани | 19 | 30 | 9 | То |
| 64 | Очищує грищі і яблука | 19 | 39 | 7 | То |
| 65 | Нарізає груші і яблука | 19 | 46 | 6 | То |
| 66 | Викладає нарізані фрукти у вазочки | 19 | 55 | 3 | Тд |
| 67 | Посипає цукром | 19 | 58 | 1 | То |
| 68 | Прибирає робоче місце | 19 | 59 | 1 | Тоб |
| 69 | Їсть яблуко | 20 | 00 | 4 | Тпнд |
| 70 | Дістає з холодильника нарізані овочі | 20 | 04 | 2 | Тд |
| 71 | Відкриває майонез | 20 | 06 | 1 | Тд |
| 72 | Додає в салат | 20 | 07 | 2 | То |
| 73 | Перемішує салат | 20 | 09 | 2 | То |
| 74 | Розкладає на порції | 20 | 11 | 3 | То |
| 75 | Прибирає робоче місце | 20 | 14 | 2 | Тобсл |
| 76 | Виходить | 20 | 16 | 8 | Тотл |
| 77 | Дістає дошку для нарізування м′яса | 20 | 24 | 1 | Тд |
| 78 | Очищує ковбасу | 20 | 25 | 4 | То |
| 79 | Нарізує ковбасу | 20 | 29 | 5 | То |
| 80 | Нарізує шинку | 20 | 34 | 7 | То |
| 81 | Викладає на тарілку | 20 | 41 | 2 | Тд |
| 82 | Прибирає робоче місце | 20 | 43 | 2 | Тобсл |
| 83 | Миє руки | 20 | 45 | 1 | Тобсл |
| 84 | Відпочиває | 20 | 46 | 8 | Тпнд |
| 85 | Бере варені яйця | 20 | 54 | 2 | Тд |
| 86 | Очищує їх | 20 | 56 | 4 | То |
| 87 | Розрізує навпіл | 21 | 00 | 3 | То |
| 88 | Нарізує овочі | 21 | 03 | 5 | То |
| 89 | Розкладає овочі на порції | 21 | 08 | 4 | Тд |
| 90 | Розмовляє | 21 | 12 | 3 | Тпнд |
| 91 | Кладе яйця на овочі зверху | 21 | 15 | 4 | То |
| 92 | Відкриває банку з майонезом | 21 | 19 | 2 | Тд |
| 93 | Поливає зверху яйця | 21 | 21 | 2 | То |
| 94 | Відставляє тарілки | 21 | 23 | 2 | Тд |
| 95 | Прибирає робоче місце | 21 | 25 | 2 | Тобсл |
| 96 | Миє банки з-під майонезу | 21 | 27 | 7 | Тобсл |
| 97 | Відпочиває | 21 | 34 | 3 | Тпнд |
| 98 | П′є чай | 21 | 37 | 9 | Тпнд |
| 99 | Дістає фрукти | 21 | 46 | 1 | Тд |
| 100 | Миє фрукти | 21 | 47 | 6 | То |
| 101 | Їсть яблуко | 21 | 53 | 4 | Тотл |
| 102 | Очищує банани і яблука | 21 | 57 | 12 | То |
| 103 | Нарізує їх | 22 | 09 | 7 | То |
| 104 | Очищує груші | 22 | 16 | 5 | То |
| 105 | Нарізує груші | 22 | 21 | 4 | То |
| 106 | Викладає нарізані фрукти у вази | 22 | 25 | 3 | Тд |
| 107 | Посипає цукром | 22 | 28 | 2 | То |
| 108 | Прибирає робоче місце | 22 | 30 | 1 | Тобсл |
| 109 | Йде на робоче місце | 22 | 31 | 1 | Тд |
| 110 | Бере дошку для нарізування м′яса | 22 | 32 | 1 | Тд |
| 111 | Очищує ковбасу | 22 | 33 | 3 | То |
| 112 | Нарізує ковбасу | 22 | 36 | 5 | То |
| 113 | Прибирає робоче місце | 22 | 41 | 1 | Тоб |
| 114 | Кладе на місце дошки | 22 | 42 | 4 | Тд |
| 115 | Їсть яблуко | 22 | 46 | 3 | Тпнд |
| 116 | Миє ножі | 22 | 49 | 3 | Тобсл |
| 117 | Миє робочі столи | 22 | 52 | 4 | Тпд |
| 118 | П′є воду | 22 | 56 | 2 | Тотл |
| 119 | Миє руки | 22 | 58 | 1 | Тпз |
| 120 | Переодягається | 22 | 59 | 6 | Тпз |
| 121 | Їсть банан | 23 | 05 | 3 | Тпнд |
| 122 | Іде з цеху | 23 | 08 | 1 | Тпнд |
|  | Кінець роботи | 23 | 09 |  |  |

**1.3.Ôàêòè÷íèé і проектувальний баланс робочого часу**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Види затрат робочого часу*** | ***Індекс*** | ***Фактичний баланс*** | | ***Нормативний баланс*** | |
| ***з/п*** |  |  | ***Час, хв.*** | ***в % до заг. часу*** | ***Час, хв.*** | ***в % до заг. часу*** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| ***1*** | ***І Час роботи:*** |  |  |  |  |  |
| ***А*** | ***Продуктивна робота:*** |  |  |  |  |  |
|  | ***- підготовочно - заключна*** | **Тпз** | **21** | **4.8** | **22.9** | **5** |
|  | ***- обслуговання робочого місця*** | **Тобсл** | **36** | **8.3** | **26.1** | **6** |
|  | ***- основна*** | **То** | **253** | **58.8** | **322** | **75** |
|  | ***- допоміжна*** | **Тд** | **52** | **12.09** | **51.4** | **12** |
|  | ***Непродуктивна робота*** |  |  |  |  |  |
| ***2*** | ***ІІ Час перерв*** |  |  |  |  |  |
| ***А*** | ***Які не залежать від робітника*** | **Тпот** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | ***- організаційні*** |  | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | ***- технічні*** |  | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | ***- технологічні*** |  | **-** | **-** | **-** | **-** |
| ***Б*** | ***Які залежать від робітника*** |  |  |  |  |  |
|  | ***- відпочинок, особисті*** | **Тотл** | **30** | **6.9** | **7.6** | **2** |
|  | ***- інші*** | **Тпнд** | **38** | **9** | **-** | **-** |
|  | ***ВСЬОГО*** |  | **430** | **100** | **430** | **100** |

**1.4. Меню ресторану «Колиба» на 2 травня 1998 року**

***Холодні страви і закуски:***

1. Асорті рибне.
2. Шинка.
3. Ковбаса сирокопчена.
4. Язик відварений з хроном.
5. Кури смажені з гарніром.
6. Салат з крабами.
7. Салат із свіжих помідорів і огірків.
8. Яйця під майонезом.

***Гарячі закуски:***

1. Сосиски відварені.

***Перші страви:***

1. Бульйон з пиріжком.

***Другі страви:***

1. Риба смажена.
2. Біфштекс натуральний з гарніром.
3. Філе натуральне з часником.
4. Шніцель відбивний з гарніром.
5. Кури відварені з гарніром і білим соусом.
6. Котлети по-київські з гарніром.

***Солодкі страви:***

1. Салат фруктовий.
2. Желе багатотурове.
3. Морозиво з наповнювачами.

***Гарячі напої:***

1. Чай.
2. Кава.

***Холодні напої:***

1. Чай з шиповника.

***Хлібобулочні і кондитерські вироби:***

1. Булочка листова.
2. Кекс лимонний.
3. Печиво «Пікантне».
4. Хліб.

**1.5. Таблиця переліку обладнання в цехах**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Назва цеху і обладнання*** | ***Кількість, шт.*** | ***Марка, тип*** |
| ***Холодний цех*** |  |  |
| ***1. Холодильна шафа*** | ***1*** | ***ИСХН-И-0.74*** |
| ***2. Універсальний привід*** | ***1*** | ***ПУ-0.6*** |
| ***3. Виробничі столи*** | ***3*** |  |
| ***4. Стелажі*** | ***2*** |  |
| ***5. Соковижималка*** | ***1*** |  |
| ***Гарячий цех*** |  |  |
| ***1. Електрична плита*** | ***4*** | ***ЕПН-4*** |
| ***2. Електрична пательня*** | ***1*** | ***СЕ-0.45*** |
| ***3. Електрична фритюрниця*** | ***1*** | ***ФИЕ-5*** |
| ***4. Електричний кип′ятильник*** | ***1*** | ***КНЕ-50*** |
| ***5. Електричний котел*** | ***1*** | ***КМЕСМ-60*** |
| ***6. Парова шафа*** | ***1*** | ***ШЖЕ-0.85*** |
| ***7. Холодильна шафа*** | ***1*** | ***ШХИ-И-0.71*** |
| ***8. Виробничі столи*** | ***3*** |  |
| ***9. Стіл з вбудованою ванною*** | ***1*** |  |
| ***10 Сосисковарка*** | ***1*** | ***FE-11*** |

**1.6. Розрахунок витрат часу на виконання виробничої програми гарячого цеху**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Назва приготовлених страв*** | ***Кількість страв, шт.*** | ***Норма часу на одиницю, хв.*** | ***Затрат часу на всю кіл-сть, хв.*** |
| ***Холодні страви і закуски:***   1. Язик відварений з хроном. 2. Кури смажені з гарніром.   ***Перші страви:***  1. Бульйон з пиріжком.  ***Другі страви:***  ***Рибні:***   1. Риба смажена.   ***М′ясні:***  1. Філе натуральне з часником.  2. Шніцель відбивний з гарніром.  3. Кури відварені з гарніром і білим соусом.  4. Котлети по-київські з гарніром.  ***Гарячі закуски:***  1. Сосиски відварені.  ***Гарячі напої:***  1. Чай.  2. Кава.  ***Солодкі страви:***   1. Желе багатотурове. | 60  150  100  70  130  120  100  150  120  150  150  90 | 1.2  0.7  0.8  0.6  0.4  0.7  0.7  0.8  0.3  0.1  0.2  0.4 | 72  105  80  42  52  84  70  120  36  15  30  36 |

***ЧИСЛО РОБІТНИКІВ: 2***

Розрахунок часу на виконання одиниці продукції взято відповідно до «Збирання рецептур» та практичних показників. Знаючи це, за нижченаведеною формулою було розраховано затрати часу на всю виготовлену продукцію:

**З = × ℜ,**

де, **З** - кількість необхідного часу на приготування даного виду страв, хв.;

- норма часу на одну страву, хв.;

**ℜ** - кількість блюд, шт.

Розрахунок витрат часу у холодильному цеху проводився аналогічно до гарячого, відповідно до виробничої програми холодного цеху даного підприємства.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Назва приготовлених страв*** | ***Кількість страв, шт.*** | ***Норма часу на одиницю, хв.*** | ***Затрат часу на всю кіл-сть, хв.*** |
| ***Холодні страви і закуски:***   1. Салат з крабами. 2. Салат із свіжих помідорів і огірків. 3. Яйця під майонезом.   ***Солодкі страви:***  1. Салат фруктовий. | 150  120  100  150 | 10  8  12  9 | 1 500  960  1 200  1 350 |

***ЧИСЛО РОБІТНИКІВ: 3***

**2.Організація робочих місць і фактори забезпечення нормальних умов праці**

Важне значення для підвищення продуктивності праці кухаря, зручності його роботи і якості приготовлених страв має організація робочого місця.

У холодному цеху ресторану «Колиба» організовано три робочих місця. Одне для обробки риби і м`яса, друге для приготування овочевих страв і фруктових салатів, а третє місце - універсальне. Тобто на цьому місці можуть готувати різні страви і проводити обробку різних харчових продуктів.

Робоче місце для приготування страв з риби і м`яса, закусок організоване таким чином: виробничий стіл з металевим покриттям, збоку встановлена холодильна шафа, де зберігаються рибні та м`ясні напівфабрикати, під столом прикріплені робочі дошки для обробки риби та м′яса з відповідною маркіровкою, ножі різної довжини і форми, також з відповідною маркіровкою.

Універсальне місце призначене в основному для приготування холодних страв і закусок та інших.

Із обладнання присутній поруч з виробничим столом універсальний привід, набір різноманітних ножів різної форми і величини, посуд і форми.

Важливого значення для якості кулінарних виробів набуває суворе дотримування санітарно-гігієнічних правил на робочих місцях, дотримання технологічної схеми приготування страв й виконання строків зберігання сировини, напівфабрикатів і готових страв.

Так холодні страви і закуски готують по мірі їх реалізації, але всі напівфабрикати потрібно підготувати заздалегідь. Заливні і трельовані страви потрібно готувати напередодні. Овочі, оселедці обробляють вранці і зберігають у нарізаному чи цілому вигляді при температурі 4 - 8 0С. Зелену цибулю, петрушку, салат перебирають, промивають і в мішках ставлять у холодильник. М′ясні гастрономічні вироби (ковбасу, шинку, сир) зачіщують завчасно, а нарізують при відпусканні. Рибну гастрономію розділяють видаляють кістки, не виділяючи шкіри, нарізують по мірі необхідності. Салати та інші холодні страви заправляють і оформляють безпосередньо перед подачею на стіл.

Щодо гарячого цеху, то потрібно дотримуватись тих же норм. Знаючи, що смакові якості супів зберігаються протягом 1-2 годин з моменту приготування, їх готують невеликими партіями протягом дня, хоча бульйон варять заздалегідь в обсязі денної потреби. У першу чергу готують продукцію, яка потребує тривалої теплової обробки.

Забезпечення нормальних умов праці припускає наявність необхідного обладнання та інвентарю, безперебійне постачання сировини і напівфабрикатів, відсутність перебоїв з електроенергією і водопостачанням, дружні взаємини між працівниками в цеху.

Техніка безпеки у роботі несе великий вплив на роботу працівника. Тому при роботі з різними механічним, немеханічним і тепловим устаткуванням необхідно дотримуватись усіх вимог щодо експлуатації обладнання. Перед прибуттям на роботу всі працівники повинні пройти спеціальне обстеження, перед початком роботи потрібно перевірити справність обладнання, у місцях його розміщення необхідно вивісити правила експлуатації.

До санітарно-гігієнічних факторів відносять мікроклімат (температуру, вологість, швидкість руху повітря), освітленість, шум, зміст шкідливих речовин у повітряному середовищі.

Доведено, що зменшити несприятливий вплив підвищеної температури, високої вологості повітря, харчових запахів, понизити рівень шуму можна за допомогою кольору. Рекомендації щодо цього вказані в нижченаведеній таблиці.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Фактори виробничого середовища*** | ***Кольори, які допомагають вплив цих факторів*** |
| ***Висока температура повітря чи рівень шуму*** | ***Синій, блакитний, зелений*** |
| ***Велика вологість повітря*** | ***Жовто - коричневий*** |
| ***Кислі запахи*** | ***Синій*** |
| ***Солодкі запахи*** | ***Зелений*** |

Згідно таких рекомендацій стінки в гарячому чеху викрашені в «холодні» кольори. Це ж стосується і обладнання. Це постійно знижує температуру на 1-20С. Не рекомендується використовувати жовтогарячий і червоний кольори, котрі хоч і стимулюють фізичну працю, але створюють відчуття тепла. Психофізіологічні фактори визначають фізичну і нервово-психологічну напругу, режим праці і відпочинку, робочу позу, психологічний клімат в колективі та інше.

Для покращання умов праці робітників громадського харчування має механізація трудолістичних робіт.

**3.Методи вдосконалення існуючої організації виробництва**

Існує багато шляхів вдосконалення існуючої організації виробництва в цехах. Одним із таких шляхів є більш раціональне розміщення виробничих приміщень. Тобто повинен бути зручний зв′язок між гарячим і холодним цехом як самих по собі, так і зв′язок їх з іншими цехами: м′ясним, рибним, кондитерським, камерою зберігання зелені і фруктів, з миєчною столового посуду і кухонного інвентарю. Повинен існувати чіткий зв′язок з роздаточною і безпосередньо із залом.

Другим напрямком являється механізація як основних трудомістких робіт, так і як можна в більшій степені механізація всіх інших робіт. Наприклад доцільно замінити ручну працю по нарізуванню м′ясної гастрономії на машинну нарізку цієї продукції, що дозволить не тільки скоротити час на проведення цих операцій, але й значно підвищить продуктивність праці. Також механізація праці дозволить скоротити штат робітників до лише необхідного, що позначиться на економічних показниках підприємства.

Важливе значення для організації умов також модернізація обладнання та заміна старого устаткування на нове, яке значно відрізняється за продуктивністю від старого. Переваги нового устаткування являються у зручності цього в користуванні, зручних розмірах, більшою продуктивністю. Все більш стає доцільним використання апаратів із зверхвисокочастотним нагрівом, які значно скорочують час приготування страв і зменшують витрати при частому приготуванні (мається на увазі витрати поживних речовин, зокрема вітамінів).

Раціональним являється використання технологічних ліній, тобто де все необхідне устаткування встановлено в порядку виконання операцій, їх почерговності при приготуванні тих чи інших страв.

Важливе значення для організації має нормування праці, тобто її вдосконалення. Це передбачає поширення галузі нормування, використання технічно обумовлених нормативів часу і чисельності, розробку норм часу на виробництво виробів на базі впровадження прогресивної технології і організування виробництва.

Шляхом вдосконалення організації виробництва являється також покращання умов праці робітників. Сюди входить механізація робіт, використання підйомно-транспортних механізмів і засобів малої механізації.

Необхідно використовувати сучасні системи вентиляції і кондеціонування повітря, проводити профілактичне очищення вентиляційних систем, плафонів, світильників і віконного скла; зменшувати чи геть видаляти шум від устаткування за допомогою спеціальних шумовбираючих пристроїв, проводити у відповідність до санітарних норм освітлення, покращувати побутові умови та інше.

Важливий вплив на підвищення працездатності дає використання раціонального режиму праці і відпочинку, що проявляється у розробці різних видів графіків виходу на роботу.

Отже, з подальшим розвитком суспільства і науково-технічним прогресом, все потребує вдосконалення. Не виняток і підприємства громадського харчування та організація виробництва в його цехах. Вдосконалюючи організацію виробництва, впроваджуючи нові технології, ми не тільки крокуємо в ногу з науково-технічним процесом і часом, але й розкриваємо широкі можливості для приваблення споживача і задоволення його потреб.

**Список використаної літератури**

1. Андрианов П.И. - «Организация общественного питания», - М, «Экономика», - 1983.
2. Аносова М.М. и др. «Организация производства и управления предприятиями общественного питания», - М, «Экономика», - 1987.
3. Беляев М.И. и др. «Индустриализация технологии производства продукции общественного питания», - М, «Экономика», - 1986.
4. Беляев М.И. «Организация производства и обслуживания в общественном питании», - М, «Экономика», - 1986.
5. Вутейникс Н.Г. «Организация производства предприятий общественного питания», - М, «Высшая школа», - 1985.
6. Аграновский Е.Д. и др. и др. «Организация производства в общественном питании», - М, «Экономика», - 1990.
7. Пятницкая Н.А. «Организация производства и обслуживания в общественном питании», практикум, - К, «Вища школа», - 1990.
8. Шаповалов Н.Н. «Организация работы предприятий», - М, «Экономика», - 1990.