

24-5280

С. А. Белина, В. Г. Попов,
В. Ю. Неверов, Е. Ю. Леонова

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



24-05280

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА
И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Учебное пособие

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Учебное пособие

Тюмень
ТИУ
2024

УДК 640 (075.8)

ББК 65.431я73

О-64

Рецензенты:

кандидат технических наук, доцент кафедры технологии питания
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

А. В. Арисов;

кандидат технических наук, доцент кафедры товароведения и технологии
продуктов питания ФГБОУ ВО «Тюменский индустриальный университет»

И. В. Мозжерина

Организация производства и обслуживания
О-64 на предприятиях общественного питания: учебное пособие /
С. А. Белина, В. Г. Попов, В. Ю. Неверов, Е. Ю. Леонова. – Тюмень:
ТИУ, 2024. – 82 с. – Текст: непосредственный.

ISBN 978-5-9961-3284-3

В учебном пособии изложена информация по организации и обслуживанию на предприятиях общественного питания. Приводится подробная классификация разных видов предприятий питания. Также представлена организация каждого цеха и требования к его планировке. Предлагаются инструкции по составлению меню, обслуживанию гостей и сервировке столов.

Пособие по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» предназначено для обучающихся направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и управление общественным питанием».

УДК 640 (075.8)

ББК 65.431я73

ISBN 978-5-9961-3284-3

© Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Тюменский индустриальный
университет», 2024

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1. Основы организации общественного питания.....	5
1.1. Основные нормативные документы, определяющие порядок деятельности предприятий общественного питания.....	5
1.2. Формы организации предприятий общественного питания.....	6
2. Классификация и характеристика предприятий общественного питания.....	9
2.1 Классификация предприятий общественного питания.....	9
2.2. Характеристика ресторанов.....	12
2.3. Характеристика кафе.....	13
2.4. Характеристика баров.....	14
2.5 Характеристика столовых.....	15
2.6. Характеристика предприятия быстрого обслуживания.....	16
2.7. Характеристика закусочных.....	17
2.9. Характеристика буфетов.....	18
2.10. Характеристика магазинов кулинарии.....	19
2.11. Характеристика заготовочных предприятий.....	20
3. Организация снабжения на предприятиях общественного питания.....	22
4. Организация складских помещений.....	25
5. Структура производства предприятий общественного питания.....	29
5.1. Организация производства заготовочных цехов.....	30
5.1.1. Овощной цех.....	30
5.1.2. Мясной цех.....	34
5.1.3. Рыбный цех.....	37
5.1.4. Мясо-рыбный цех.....	39
5.2. Организация производства доготовочных цехов.....	40
5.2.1. Горячий цех.....	40
5.2.2. Холодный цех.....	42
5.3. Организация производства специализированных цехов.....	43
5.3.1. Организация работы кулинарного цеха.....	43
5.3.2. Организация работы мучного цеха.....	44
5.3.3. Организация работы кондитерского цеха.....	46
6. Торговые помещения, используемые на предприятиях питания.....	51
6.1. Характеристика и назначение торговых помещений предприятий питания.....	51
6.2. Оборудования торговых залов предприятий общественного питания. Основные требования, предъявляемые к мебели.....	56
7. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.....	59
Библиографический список.....	79
Приложение 1.....	81