**Практическая работа**

**Тема: Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений. Тема рассчитана на 2 часа. Готовую работу прислать на почту** [**wwwoks-getman1@yandex.ru**](mailto:wwwoks-getman1@yandex.ru)

**Цель: формирование умений и навыков по разработке структуры производства конкретного предприятия, составление схемы взаимосвязи производственных помещений; произведение расчетов производственных столов и определения общей площади цеха.**

**Наглядные пособия:**

1. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА–М, 2007. - 170 с.
2. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. – Изд. 11-е, испр. и доп. –Ростов н/Д: Феникс, 2011. – 373 с.
3. Руководство по выполнению практической работы.
4. Примерная схема функциональных групп помещений предприятия общественного питания и их взаимосвязи (рис.10).
5. Счетная техника.
6. Условные обозначения оборудования

**Порядок выполнения работы.**

1.Проверка готовности студента к работе.

2.Выполнение ситуационного задания.

**Проверка готовности студентов к работе** /фронтальный опрос/

1. Что такое структура производства?

2. Что такое цех и его структура?

3.Назовите виды цехов и дайте им краткую характеристику.

4. Дайте определение участку производства.

5. Какие процессы охватывает основное производство на предприятии?

6. Перечислите требования, предъявляемые к расположе­нию цехов.

7. Какие группы помещений используются для выполнения производственной программы предприятия?

8. Какие производственные подразделения формируют производственную структуру?

9. Какие структуры может иметь цех предприятия?

10. Как должны размещаться группы помещений в догото­вочных предприятиях?

11. Укажите группы помещений, необходимые для догото­вочных предприятий общественного питания.

12. Перечислите основные требования к созданию опти­мальных условий труда.

13. От чего зависит состав производственных помещений согласно СНиП?

14. Опишите требования к производственным помещениям столовой.

15. Что такое рабочее место и от чего зависят его условия?

**Инструкция.**

- внимательно прочитайте задания;

- оцените предложенную производственную ситуацию;

**Задание 1.**В холодном цехе столовой в смену работает 4 повара. Рассчитайте сколь­ко производственных столов должно быть в цехе, подберите их используя при­ложение № 5

**Методические рекомендации**

Расчет производственных столов производится по количеству поваров, одновременно работающих в цехе в максимальную смену.

Расчет ведется по формуле:

L = l \* Кр, где:

L – погонная длина

l - норма погонной длины стола на одного работника (1,25);

Кр – наибольшее количество поваров, работающих одновременно в цехе (берется из графика выхода на работу).

Зная общую длину столов и длину каждого из стандартных столов, устанавливаемых в проектируемом цехе, определяем количество столов.

Пример: при N = 3 чел. L = 1,25 \* … = …..м

Подобранное немеханическое оборудование оформить в виде таблицы:

Таблица 1

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование**  **оборудования** | **Коли-**  **чество** | **Тип или**  **марка оборудования** | **Длина стола** | **Кол-во**  **столов** | **Общая длина** |
|  |
|  |  |  |  |  |  |

**Задание 2.** Определить общую площадь холодного цеха, если в нем планируется ус­тановить следующее оборудование:

- привод холодного цеха - ПХ - 0,6;

- холодильный шкаф - ШХ - 0,8;

- стол со встроенным холодильным шкафом и горкой - СОЭСМ - 3;

- стол со встроенной ванной - СМВСМ;

- стол производственный (2 шт) - СП — 1050 Габариты оборудования приведены в приложении 5.

**Методические рекомендации**

Для расчета полезной площади цеха, занятой оборудованием, составляется его спецификация (Таблица 2 )

Общая площадь цеха определяется путем деления полезной площади на коэффициент использования «Кс.п.» , который принимается равным 0,35-0,4 для холодного цеха, для горячего цеха - 0,25-0,3, для заготовочных цехов -0,35.

Например:

Sпол.  7,03

S = ------ = ---------= 17,6 м2

Кс.п.. 0,4

Кс.п. – коэффициент, учитывающий свободные проходы для проведения монтажных работ и обслуживания рабочих мест. Правильность расчета проверяется компоновкой оборудования на плане цеха.

Таблица 2

Спецификация оборудования холодного цеха

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование**  **оборудования** | **Коли-**  **чество** | **Тип или**  **марка оборудования** | **Габаритные**  **размеры, м** | | | **Площадь**  **единицы**  **оборудо-**  **вания, м2** | **Общая площадь, занимаемая оборудованием, м2** |
| l | b | h |
|  | Привод для холодного цеха  Шкаф холодильный  Стол со встроенным х.ш.и горкой  Стол производственный  Стол со встроенной моечной ванной | 1  1  1  2  2  1 |  |  |  |  |  |  |
| Итого: | | | | | | | | |

**Задание 3.** Определить площадь овощного цеха, если площадь занятая под оборудо­ванием 7м2. Определить количество работников, которое должно работать в смену в цехе.

**Методические рекомендации**

Расчет общей площади производственных помещений можно определить понорме площади на одного работающего по формуле:

Sобщ. = N\*n, м2, где

N - количество работающих в смену.

п - норма площади на одного работника.

Нормы площади приняты:

- для горячего цеха - 7 - 10 м ;

- для холодного цеха - 6 - 8 м ;

- для заготовочных цехов - 4 - 6

**Задание 4.**Пользуясь примерной схемой функциональных групп помещений (рис.1), разработайте схему предприятия посещаемого во время урока экскурсии. Данные оформить в виде схемы.