

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/241342>

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Пищевая промышленность

СОДЕРЖАНИЕ

1. Классификация типов раздач при самообслуживании. Механизированные линии непрерывного отпуска обедов 3
 2. Особенности обслуживания в номерах гостиниц 9
 3. Разработать план-проспект прогрессивных технологий и форм обслуживания для ресторана итальянской кухни 12
- СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 16

Оборудование для раздачи пищи на предприятиях общественного питания предназначено для кратковременного хранения и демонстрации продукции, хранения столовой посуды, комплектации блюд и их отпуска потребителям.

Разнообразие вырабатываемой на предприятиях общественного питания продукции (холодные, первые и вторые блюда, закуски, гарниры, напитки), различия их по форме, размерам, физическим свойствам, температуре отпуска и способам подачи требуют при комплектации пищи большого количества раздаточного оборудования. [1]

С целью улучшения обслуживания посетителей, соблюдения поточности процесса, повышения производительности труда, экономии производственных площадей оборудование группируют, образуя линии комплектации и раздачи готовой продукции. Способы и последовательность размещения оборудования в линиях комплектации и раздачи определяют их тип и зависят от вида предприятия, его пропускной способности, особенностей организации работы, контингента обслуживаемых потребителей, ассортимента реализуемой продукции и форм обслуживания.

Таким образом, линии комплектации и раздачи обедов классифицируются по следующим признакам: степени механизации, конструктивным особенностям и ассортименту реализуемой продукции.

По степени механизации линии комплектации и раздачи делятся на немеханизированные, механизированные и автоматизированные.

На немеханизированных линиях основные операции по комплектации и отпуску осуществляются вручную. Эти линии состоят из отдельных секций-прилавков, вдоль которых продвигаются потребители и самостоятельно комплектуют набор блюд. Порционирование блюд осуществляется одним или несколькими раздатчиками.

На механизированных линиях комплектация осуществляется на конвейерах комплектации, что позволяет существенно повысить пропускную способность. Порционирование блюд осуществляется вручную несколькими раздатчиками с разделением труда. Потребители получают уже готовый скомплектованный обед. [1]

На автоматизированных линиях комплектация осуществляется в конвейерном потоке с применением средств механизации при порционировании и оформлении блюд.

В зависимости от формы самообслуживания на предприятиях общественного питания принимается два основных типа раздач:

- специализированные раздачи- раздачи, на которых устанавливают специализированные секции для реализации отдельных видов блюд (холодные блюда и закуски, горячие блюда, сладкие блюда и напитки). Обслуживают такие раздачи два и более раздатчика.

- универсальные раздачи - раздачи, на которых устанавливается одна или две секции для отпуска потребителям одним раздатчиком всех видов изделий.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания» / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; ред. А. Т. Васюкова.- Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=512131>
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко.- СПб. : Трицкий мост, 2012. - 207 с.
3. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст] : учебное пособие : [для вузов] / Т. А. Джум, Г. М. Зайко.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2015. - 526 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
4. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие : [для студентов вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания"] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2013. - 557 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=389895>
5. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Текст] : учебное пособие для студентов экономических вузов и практических работников ресторанного бизнеса / В. Г. Федцов ; Ин-т русского предпринимательства, Центр работников сервиса и предпринимателей ресторанного бизнеса.- Москва : Дашков и К°, 2014. - 247 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>

Дополнительная литература

1. Быстров, С. А. Экономика и организация ресторанного бизнеса [Текст] : [учебное пособие] / С. А. Быстров.- Москва : Форум, 2014. - 463 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=226404>
2. Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса [Текст] : лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай ; Волгоград. гос. аграр. ун-т.- Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=624329>
3. Организация производства и обслуживания в ресторанных заведениях [Текст] : [учеб.-метод. материалы к изучению дисциплины для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности] / Т. А. Балябина, А. М. Тимофеева. - Красноярск : СФУ, 2017. - Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=18630>
4. Организация ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.].- Санкт- Петербург : Трицкий мост, 2014. - 192 с.
5. Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм" / С. С. Скобкин.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2014. - 496 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=468869>

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovyie-raboty/kontrolnaya-rabota/241342>