Практическая работа

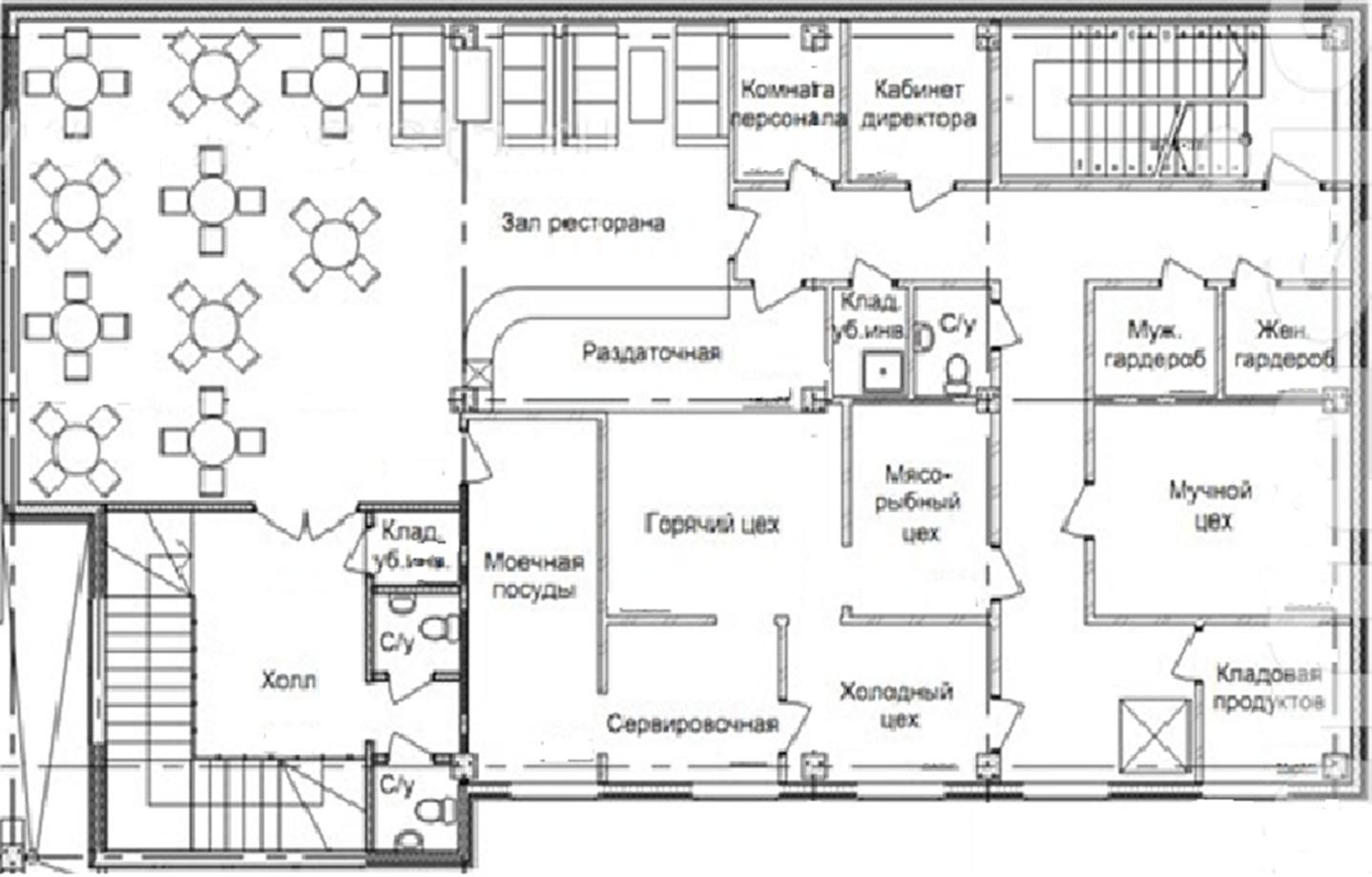
# Состав, планировка, требования к помещениям ПОП

Цель работы: изучить расположение помещений предприятия общественного питания Материальное оснащение: индивидуальные задания.

Ход работы

**Задание1.** Изучение планировки предприятия общественного питания.

1. Рассмотрите планировку помещений ресторана, приведенную на схеме.



1. Заполните таблицу «Структура помещений ПОП»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Торговые помещения | Административно- хозяйственные  помещения | Складские помещения | Производственные помещения | | |
| Заготовочные | Доготовочные | Прочие |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

1. Сделайте вывод, *достаточно ли помещений для обеспечения технологического процесса приготовления пищи и обслуживания посетителей.*

# Контрольные вопросы

1. Определите, правильно ли расположены производственные помещения?

В каком случае может пересечься готовая продукция и сырые полуфабрикаты?

1. К какому виду предприятий относится этот ресторан: заготовочное предприятие, доготовочное предприятие, предприятие полного цикла?
2. Как изменится состав помещений ресторана, если он будет работать на готовых полуфабрикатах?
3. Можно ли в данном предприятии разместить не ресторан, а столовую? Перечислите отличия столовой от ресторана.