**Урок №34**

|  |  |
| --- | --- |
| **23 июня вторник** | |
| Ф. и .о обучающегося |  |
| Учебная дисциплина | **ОП.06 ОХРАНА ТРУДА** |
| Профессия | 43.01.09 Повар, кондитер |
| Преподаватель | Мировова Елена Леоновна |
| Раздел | ***Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию*** |
| Тема урока  65,66 | **Правильная концепция производства** |

**Для организации правильной концепции производства, необходимо соблюдать 7 правил**:  
  
**1. Честное питание  
[](http://alexsolor.ru/uncategorized/7-pravil-kontseptsii-proizvodstva-na-predpriyatii-obshhestvennogo-pitaniya/attachment/cosmos#main)**Под этим мы должны понимать, что высокое качество продуктов и высокий профессионализм поваров должны быть первостепенными, так как от этого зависит качество готового блюда и его безопасность для здоровья людей.  
Используйте качественные продукты.  
Правильные технологии в производстве готовых блюд.  
И пусть принципом Вашего предприятия станет выражение:  
«Честное питание — это сперва высококачественное питание, и лишь во вторую очередь — прибыль предприятия».  
Не можете делать качественную пищу — не делайте ничего.

**2.Бережливое управление**

**[](http://alexsolor.ru/uncategorized/7-pravil-kontseptsii-proizvodstva-na-predpriyatii-obshhestvennogo-pitaniya/attachment/automation4restoran#main)**Что же под этим надо понимать?  
Получение требуемого конечного результата, без побочных эффектов, отрицательно влияющих как на окружающую среду, так и на конечный продукт. В области общественного питания бережливое управление важно практиковать в первую очередь на протяжении всей цепочки производственных процессов. Только такое производство будет называться бережливым.

**3.Триединство здоровья  
[](http://alexsolor.ru/uncategorized/7-pravil-kontseptsii-proizvodstva-na-predpriyatii-obshhestvennogo-pitaniya/attachment/jbcdnzeejy#main)**Для того, что бы управлять своим благосостоянием, человеку необходимо держать под контролем три связующие части своего здоровья, это:  
а) Правильное питание  
б) Физические нагрузки  
в) Полноценный отдых  
Только соблюдая эти три связующие  и координируя их в своих сферах жизни, вы закладываете  прочный генетический потенциал, которому не должна препятствовать внешняя среда.

**4.Кадровая база**

**[](http://alexsolor.ru/uncategorized/7-pravil-kontseptsii-proizvodstva-na-predpriyatii-obshhestvennogo-pitaniya/attachment/i3lzjfchpgk#main)**На производстве общественного питания, должны допускаться только специалисты, получившие профессиональное образование. Не каких  случайных людей, без образования и документов о здоровье, на вашем предприятии не должно быть.  
Все сотрудники принимаемые вами на работу. Должны четко соблюдать правила личной гигиены, условия безопасности труда и производства. Не принимайте на работу людей с вредными привычками.  
На управляющих должностях должны быть люди высокопрофессиональные, грамотные, коммуникабельные, заботливые и доброжелательные.

**5.Производство.**

**[](http://alexsolor.ru/uncategorized/7-pravil-kontseptsii-proizvodstva-na-predpriyatii-obshhestvennogo-pitaniya/attachment/d7474358c44c524ec8b7cf8a8d892e401ba1eb32#main)**Все технологические процессы по производству продуктов питания, должны осуществляться под строгим соблюдением технологических правил и технологии приготовления блюд, не ведущих к ухудшению конечных потребительских характеристик продукта.  
На кухне производства должна соблюдаться безукоризненная гигиена и чистота, исключающие даже малейшую вероятность загрязнения или заражения конечного продукта.  
Размещение оборудования, инвентаря, полуфабрикатов и готовой продукции должно обеспечиваться минимальными перемещениями.

**6.Управление ресурсами.  
[](http://alexsolor.ru/uncategorized/7-pravil-kontseptsii-proizvodstva-na-predpriyatii-obshhestvennogo-pitaniya/attachment/z15856842qwarzywa-i-owoce#main)**Лучше всего, если продукты, сырье для своего предприятия общественного питания, вы будите закупать как можно ближе.  
Продукты должны быть экологически чистыми, выращенными с использованием исключительно природных удобрений.  
При формировании меню необходимо учитывать сезонность созревания продуктов и отслеживать сроки сбора урожая поставляемой продукции. Чем быстрее продукт попадает в тарелку клиента, тем выше его потребительские качества. А отличный по качеству продукт формирует адекватные цену и спрос.  
Себестоимость продукта из местного сырья всегда ниже, чем у привозного – это обеспечивает наибольший экономический эффект для производителя.  
Пищевые отходы – неизбежная часть производства в общественном питании. Занимаясь их концентрацией и экологически грамотной утилизацией, производитель общественного питания имеет возможность налаживать полноценную переработку пищевых отходов в органические удобрения..

**7.Экономические отношения**  
[](http://alexsolor.ru/uncategorized/7-pravil-kontseptsii-proizvodstva-na-predpriyatii-obshhestvennogo-pitaniya/attachment/1255688034#main)

Открывая своё предприятие общественного питания, надо поставить перед своим коллективом задачу – сломать стереотип, что «самая полезная еда – это домашняя еда».  
Необходимо стремится и доказывать своим клиентам, что и общественное питание может стать основой здорового питания.  
Привлекайте к сотрудничеству  диетологов, тем самым вы можете добиться того, что при возможности выбора «дома или в кафе», клиент будет выбирать именно ваше предприятие общественного питания, так как у вас он получит диетическую, полезную и вкусную пищу.  
Стройте взаимовыгодные отношения, со всеми  занятыми в общественном питании сторонами – от производителей экологически чистых продуктов до сотрудничества с диетологами и экспертами в этой отрасли.  
Помните, что общественное питание работает за счет инвестиций своих ежедневных потребителей. И эти инвестиции – ежедневные визиты к нам наших клиентов и потребителей. Это гарантирует планомерное снижение цен или просто стабильные цифры в меню на фоне общей инфляции.  
Закон прост – чем больше придет к вам клиентов, тем привлекательнее будет для них конечная цена..  
Общественное питание делает продукты более доступными за счет сокращения себестоимости производства готовой пищи, исключая из цены маркетинговые, рекламные и прочие составляющие, не распыляя денежные средства отрасли на другие рынки.  
Из всего выше сказанного, можно сделать вывод, что инвестиции в общественное питание – это очень грамотное вложение. А придерживаясь 7 правил концепции в общественном питании. Ваше предприятие будет процветать и радовать своих посетителей.

Домашнее задание: подготовиться к зачёту (повторить изученные темы)