

- Задание: 1. Изучить материалы лекции  
2. выполнить тестовые задания (в конце лекции)

## **Тема 1.2: Предприятие, как основное звено экономики**

### **Лекция 2.**

- 1. Сущность и содержание организации производства**
- 2. Структура производства предприятия общественного питания.**
- 3. Основное и вспомогательное производство.**
- 4. Производственный цикл и его структура.**
- 5. Формы организации промышленного производства: специализация, кооперирование, концентрация, комбинирование.**

#### **1. Сущность и содержание организации производства**

Производственная деятельность в общественном питании это одна из основополагающих функций, целью которой является создание собственной продукции.

**Производственная деятельность** – совокупность технологических способов и приемов превращения исходного сырья в готовую продукцию (полуфабрикат, блюдо, изделие) с помощью трудовых ресурсов и оптимальных форм организации производства.

В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции различают простые и сложные формы производства.

При **простой форме** производства изготавливается однородная продукция из одного и того же сырья (полуфабрикаты из овощей, мяса, рыбы и пр.).

**Сложная форма** производства предполагает широкий ассортимент продукции различной степени сложности; партиями, ориентированными на удовлетворение разнообразных потребностей и вкусов потребителей; использование большой номенклатуры оборудования, инструментов, приспособлений, инвентаря и посуды; привлечение специалистов различной квалификации, знаний и опыта.

Для осуществления производственной деятельности организуются производственные подразделения (производства, цехи, отделения, участки), которые формируют производственную структуру. Она определяет взаимосвязь этих подразделений, участвующих в выполнении одного или нескольких технологических процессов.

**Производство** – это часть технологического процесса предприятий общественного питания, где может быть объединено несколько однородных и взаимосвязанных цехов, например овощной, мясной, рыбный и т.д.

**Производственный процесс** – это целенаправленное воздействие субъекта производства на предмет труда для получения продукции определенного вида или других полезных результатов. Он состоит из основных и вспомогательных процессов.

**Основные процессы** – это технологические процессы, во время которых основное сырье подвергается физико-химическим и механическим воздействиям в целях изменения его свойств, консистенции, внешнего вида и т.д.

**Вспомогательные процессы** предназначены для обслуживания и обеспечения бесперебойности основных процессов. Вспомогательные процессы обычно подразделяются на контрольные, обслуживающие и перемещающие. Они не вносят никаких изменений в предмет труда, но создают необходимые условия для его обработки.

**Производственная операция** – это первичный элемент производственного процесса, который осуществляется одним или группой работников на отдельном рабочем месте над одним или несколькими предметами труда с помощью одних и тех же орудий труда. Производственная операция характеризуется постоянным составом: рабочей силой; рабочим местом; предметом труда; орудием труда. С изменением хотя бы одного из этих компонентов возникает новая производственная операция.

По назначению производственные операции подразделяются на:

- технологические;
- контрольные;
- обслуживающие;
- перемещающие.

По степени технической оснащенности или способу выполнения различаются операции:

- ручные, выполняемые без инструмента или с использованием простого и механизированного инструмента;
- машинно-ручные, осуществляемые при помощи машин, но при непосредственном и непрерывном участии рабочего;
- машинные, выполняемые при помощи машин с ограниченным участием рабочих;
- автоматические, протекающие без участия рабочего либо только под его наблюдением на автоматах и автоматических линиях;
- аппаратные, являющиеся разновидностью машинных и автоматических. (Они характеризуются выполнением операций в специальных агрегатах. Участие рабочего сводится к загрузке и разгрузке агрегата, а также к общему наблюдению за ходом технологического процесса в нем и его регулированию).

По степени подвижности рабочего места различаются операции:

- со стационарным рабочим местом;
- с подвижным рабочим местом.

## **2. Структура производства предприятия общественного питания.**

На каждом предприятии общественного питания в соответствии с технологическим процессом выпуска продукции организуются

производственные подразделения, формирующие его производственную инфраструктуру, под которой понимается состав его производственных подразделений (участков, отделений, цехов), формы их построения, размещения, производственных связей.

**Производства** – это более крупные по сравнению с цехами подразделения, которые создаются на крупных предприятиях, где необходимо объединить несколько однородных или взаимосвязанных цехов. В свою очередь основное и вспомогательное производства делятся на цехи, отделения, производственные участки, рабочие места.

**Цех** – обособленная в технологическом отношении часть производства (предприятия), в котором осуществляется какой-либо законченный процесс основного или вспомогательного производства. В зависимости от характера технологического процесса и объема работы цехи могут иметь производственные участки, отделения или поточные линии.

**Отделения** – более крупные производственные подразделения, которые могут быть созданы в крупных цехах. Например, в горячем цехе могут создаваться суповое и соусное отделения.

**Производственный участок** – часть цеха, где осуществляется законченная стадия производственного процесса.

Цехи, отделения, производственные участки делятся на рабочие места.

**Рабочее место** – часть цеха, на которой процесс труда осуществляется одним или группой работников, выполняющих определенные операции.

*Различают предприятия с цеховой и бесцеховой структурой.*

**Цеховая структура** организуется на предприятиях, работающих на сырье, с большим объемом производства. Цехи подразделяются на заготовочные (мясной, рыбный, по обработке птицы и субпродуктов, мясо-рыбный, овощной), доготовочные (горячий, холодный), специализированные (мучной, кондитерский, кулинарный). На предприятиях общественного питания, работающих на полуфабрикатах, организуются цех доработки полуфабрикатов, цех обработки зелени.

**Бесцеховая структура** производства организуется на предприятиях с небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции, на специализированных предприятиях (закусочных, шашлычных, пельменных, вареничных и др.).

Состав помещений предприятий общественного питания и требования к ним определяются соответствующими СНиПами. Выделены следующие основные группы помещений:

- складская группа;
- производственная группа (заготовочные и доготовочные цехи), специализированные цехи (кондитерский, кулинарный и др.) и вспомогательные помещения (моечные, хлеборезка и др.);

- торговая группа помещений (торговые залы с раздаточными и буфетами, магазины кулинарии, вестибюль с гардеробом и санузлами и др.);
- административно-бытовая группа помещений (кабинет директора, бухгалтерия, гардероб персонала с душами и санузлами и др.);
- технические помещения (машинное отделение холодильных камер, тепловой пункт, электрощитовая, вентиляционные камеры).

Все группы помещений взаимосвязаны между собой:

- взаимное расположение основных групп помещений должно обеспечить кратчайшие связи между ними без пересечения потоков потребителей и обслуживающего персонала, чистой и использованной посуды, полуфабрикатов, сырья и отходов;
- следует стремиться к компактной структуре здания, предусматривая возможность перепланировки помещений в связи с изменением технологии производства;
- компоновка всех групп помещений должна удовлетворять требованиям СНиПов, санитарным и противопожарным правилам;
- все производственные и складские помещения должны быть непроходными, входы в производственные и бытовые помещения – со стороны хозяйственного двора, а в торговые помещения – с улицы; они должны быть изолированы от входов в жилые помещения;
- компоновка торговых помещений производится по ходу движения потребителей; предусматривается возможность сокращения их передвижения и обеспечение эвакуации людей в случае пожара.

### **3. Основное и вспомогательное производство.**

На ПОП существуют основные и вспомогательные процессы.

**Основные** – процессы производства, в результате которых качественно изменяются предметы труда (замес теста, жарка, варка).

**Вспомогательные процессы** способствуют осуществлению основных процессов, создавая при этом необходимые условия (транспортировка, ремонт оборудования, производство всех видов энергии, контроль качество изделий).

### **4. Производственный цикл и его структура.**

По своей структуре производственный цикл приготовления пищи практически одинаков для любых предприятий общественного питания. Основными стадиями производственного цикла являются следующие:

**1. Приемка сырья и полуфабрикатов.** Доставка сырья и полуфабрикатов на предприятие общественного питания осуществляется специализированным торговым автотранспортом, оснащенным изотермическими кузовами или авторефрижераторными установками. Суть приемки сырья и полуфабрикатов состоит в определении их ассортимента, количества и качества и сопоставления этих показателей с товарно-транспортными документами и

сертификатами качества, сопровождающими поступивший груз. На этой стадии производственного цикла на предприятии используются различные подъемно-транспортные механизмы (подвесные пути, тельферы, гидравлические тележки и грузовые тележки и др.) для разгрузки автотранспорта и транспортирования сырья и полуфабрикатов в приемное отделение, где осуществляют его взвешивание, сортирование и оформление документов.

**2. *Хранение запасов сырья и полуфабрикатов.*** Для ритмичной и бесперебойной работы предприятия общепита создается необходимый запас сырья и полуфабрикатов, который хранится в специальных охлаждаемых и неохлаждаемых помещениях, оборудованных складским инвентарем (стеллажи, подвесные крюки, различные емкости, поддоны и пр.).

Охлаждаемые помещения представляют собой стационарные или сборно-разборные холодильные камеры и холодильные шкафы. Для текущего отпуска сырья и полуфабрикатов на производство в смежном с холодильными камерами помещении устанавливаются платформенные весы.

**3. *Механическая обработка сырья и полуфабрикатов.*** На этой стадии производственного цикла осуществляется первичная обработка сырья и полуфабрикатов, целью которой является необходимая санитарно-гигиеническая и технологическая подготовка исходных продуктов для приготовления холодной и горячей обеденной продукции. Основными технологическими процессами, которые реализуются на соответствующем оборудовании, являются:

- разделение продуктов на фракции (сортирование, калибрование и просеивание);
- мойка продуктов с целью удаления поверхностных загрязнений;
- очистка продуктов путем удаления наружных покровных слоев;
- измельчение продуктов путем резания, раскалывания, размалывания, протирание;
- перемешивание продуктовых компонентов с целью получения механических смесей (салаты и т.п.), а также приготовления мясных и комбинированных фаршей, замеса теста и взбитых продуктов;
- дозирование и формование исходного продукта для придания ему заданной массы или формы;
- прессование исходного продукта для выделения из него жидкой фракции (соковыжимание).

Для этих целей используются различного рода просеиватели, моеющее оборудование для обработки продуктов и столовой посуды, картофелеочистительные машины, измельчительное оборудование

(мясорубки, овощерезки, хлеборезки и др.), смесители и тестомесильные машины, дозировочно-формулирующие и прессующие машины.

**4. Тепловая обработка продуктов.** Тепловая обработка предназначена для доведения подготовленного сырья до его кулинарной готовности. На этой стадии производственного цикла ведутся процессы варки, жарения, запекания, выпекания, кипячения, а также тепловая обработка с использованием инфракрасного и микроволнового излучения. Для этой цели применяются электрические и газовые плиты, пищеварочные котлы, электросковороды, фритюрницы, жарочно-пекарные шкафы, пароварочные шкафы, тепловые шкафы- пароконвектоматы, грили, микроволновые печи, а также кипятильники, термостаты и кофеварки.

**5. Реализация готовой продукции.** Готовая обеденная продукция реализуется с использованием линий комплектования и отпуска обедов, линий прилавков самообслуживания, в которых продукция поддерживается в горячем состоянии с помощью тепловых аппаратов - мармитов. Для расчетов с посетителями применяются весоизмерительные устройства и контрольно-кассовые машины. Широкий ассортимент продукции предприятий общественного питания предопределяет многообразие технологических процессов приготовления пищи, что, в свою очередь, требует применения соответствующего технологического и вспомогательного оборудования.

## **5. Формы организации промышленного производства: специализация, кооперирование, концентрация, комбинирование.**

**Концентрация производства** — это сосредоточение производства одного или нескольких аналогичных видов продукции (автомобилей, тракторов, землеройных и сельскохозяйственных машин, строительных материалов и т. п.) или услуг в крупных организациях (объединениях).

Концентрация производства реализуется в четырех основных формах:

1. концентрация специализированного производства;
2. концентрация комбинированных производств;
3. кооперирование;
4. увеличение мощности универсальных предприятий.

Концентрация производства позволяет применять высокоэффективные технологии, инструмент и оборудование, специализированные и специальные технологические машины, современные методы организации производства, комплексно использовать сырье и материалы, уменьшить число управленческих работников, а также реализовывать крупные проекты по совершенствованию и модернизации выпускаемой продукции.

Концентрация производства развивается под влиянием двух факторов:

1. роста потребности в определенных видах продукции;

2. научно-технического прогресса в данной отрасли, открывающего возможность повышения качества продукции и снижения ее цены.

## **СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА**

**Специализация производства** — выражается в том, что каждое производство ограничивается изготовлением определённого вида конструктивной и технологически однородной продукции.

Углубление специализации дальнейшим разделением труда.

Однородность производственной продукции обеспечивается:

- технологической схожестью продукции, предназначенной к непосредственному использованию потребителем;
- изготовлением отдельных узлов, блоков и деталей сложной продукции;
- выполнением отдельных, обособленных стадий технологического процесса;
- оказанием услуг вспомогательных производств.

Соответственно этому, различают четыре вида специализации предприятий:

1. предметную;
2. поддетальную (иногда называют — узловая);
3. технологическую;
4. по услугам вспомогательного производства.

**Предметная специализация** состоит в том, что каждое предприятие ограничивается изготовлением конструктивно-технологически однородной, конечной продукции (автомобили, телевизоры, полимерное и химическое оборудование и т.д.).

**Поддетальная специализация** характеризуется сосредоточением производства отдельных деталей, полуфабрикатов, заготовок, узлов или агрегатов.

**Технологическая специализация** проявляется в том, что самостоятельные предприятия ограничиваются выполнением отдельных стадий технологических процессов.

**Специализация вспомогательных производств**, к которой относятся инструментальные и ремонтные цеха (завод), цеха по производству тары и упаковки и другие, осуществляется путём концентрации однородного вспомогательного производства на самостоятельных специализированных предприятиях или путём создания базовых специализированных цехов на действующих предприятиях.

Специализация упрощает систему управления и обслуживания производства, сокращает объём работ по технической подготовке, оперативному учёту и контролю, способствует улучшению использования материальных, трудовых и финансовых ресурсов на всех этапах производственного цикла.

**Преимущества специализации:**

- **повышает** производительность труда;
- **сокращает** длительность производственного цикла изготовления деталей, их качество;
- **ускоряет** оборачиваемость оборотных средств предприятия, снижает себестоимость продукции;

- **повышает** рентабельность производства.

Принцип специализации эффективен на предприятиях всех типов (индивидуального, серийного и массового производства), но находит он наибольшее применение в массовом производстве.

#### **Показатели уровня специализации:**

1. Количество разнородных видов продукции, изготавливаемых на одном предприятии (снижение номенклатурных позиций плана выпуска продукции повышает уровень специализации).
2. Удельный вес профильной продукции в общем объеме производства. К профильной продукции относится продукция, на изготовлении которой специализировано предприятие, оборудование, технологический процесс и специализация кадров.

### **КООПЕРИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА**

**Кооперирование производства** — представляет собой длительные производственные связи между предприятиями по совместному изготовлению продукции.

Кооперирование может быть отраслевым, региональным или международным. Критериями выбора вида кооперирования служат качество и цена поставляемой продукции, имидж, надежность и миссия поставщика, качество сервиса, оказываемого поставщиком, затраты на эксплуатацию продукции поставщика.

Уровень кооперации производства характеризуют:

- **коэффициент кооперирования**, определяемый делением стоимости комплектующих и покупных изделий, полуфабрикатов, поступающих от заводов-поставщиков, кооперирующихся с данным предприятием, на себестоимость товарной продукции;
- **количество предприятий**, кооперирующихся с данным предприятием;
- **число заказов**, выполняемых в порядке кооперирования для других предприятий.

Кооперация считается оправданной, если она подтверждается технологической и экономической целесообразностью.

### **КОМБИНИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА**

**Комбинирование производства** — одна из форм организации производства, основанная на соединении принципиально разных технологических процессов (например, на металлургическом комбинате применяются литейные, химические и прокатные технологии) на одном крупном предприятии. Основой создания таких производств являются: техническая возможность объединения разнородных производств в единой технологической цепочке; пропорциональность производств по производительности (мощности); территориальное единство объединяемых производств; организационно-экономическая целесообразность



объединения производств; наличие качественных коммуникаций, современных вспомогательных и обслуживающих производств.

Комбинирование производства позволяет:

- 1) максимально использовать сырье и материалы;
- 2) комплексно перерабатывать отходы производства;
- 3) обеспечить производство высококвалифицированным научно-техническим и управленческим составом кадров;
- 4) маневрировать ресурсами в рамках объединения;
- 5) выпускать конкурентоспособную продукцию

**Признаки комбинирования производства:**

- объединение разнородных процессов;
- пропорциональность между ними;
- технолого-экономическое единство между этими производствами;
- производственное единство, заключающееся в том, что все части комбината располагаются на одной территории и связаны между собой общими коммуникациями;
- единое энергетическое хозяйство и общие вспомогательные и обслуживающие производства.

## Тест 1: Формы организации производства

---

1. На что направлена организация производства?
  - а) оптимальное сочетание производственных процессов в пространстве и времени
  - б) на оптимизацию численности рабочих
  - в) на оптимальное сочетание производственных процессов в цехах и производствах
  - г) на минимизацию затрат на производство продукции
  
2. Что из перечисленного не относится к формам организации производства?
  - а) размещение
  - б) концентрация,
  - в) специализация,
  - г) кооперирование.
  
3. Признаком какой формы организации производства является наличие специальных оборудования и технологии?
  - а) комбинирование,
  - б) концентрация,
  - в) специализация,
  - г) кооперирование.
  
4. Какая форма организации присутствует в данном случае: предприятие занимается изготовлением исключительно автомобилей?
  - а) комбинирование,
  - б) концентрация,
  - в) специализация,
  - г) кооперирование.
  
5. Как называется форма организации производства, при которой происходит расширение номенклатуры выпускаемых предприятием изделий?
  - а) размещение
  - б) концентрация,
  - в) специализация,
  - г) диверсификация.
  
6. Как называется специализация, которая предусматривает осуществление на предприятии определенной стадии технологического процесса?
  - а) Предметная
  - б) Технологическая
  - в) Поддетальная
  - г) Смешанная
  
7. Что такое производственная идентичность?
  - а) это наличие у двух видов бизнеса одинаковых принципов организации производства и труда, материально-технического обеспечения и сбыта, управления персоналом и т.п.

- б) это расширение номенклатуры выпускаемых предприятием изделий или увеличение сфер деятельности фирмы
- в) это установление длительных производственных связей по совместному изготовлению продукции или оказанию услуг между специализированными отраслями, предприятиями, цехами
- г) это присутствие производственно-технической близости двух видов бизнеса

8. Что из перечисленного является предпосылкой кооперирования?

- а) наличие постоянной потребности в определенных материалах, полуфабрикатах, комплектующих изделиях
- б) увеличение и частая смена номенклатуры производимой продукции, расширение ассортимента, освоение новых технологий
- в) наличие обособленных отраслей, предприятий и сосредоточение на них производства определенной продукции или определенной стадии технологического процесса
- г) наличие системы мер и мероприятий, направленных на рациональное сочетание труда с существенными элементами производства, орудиями и предметами труда

9. Основной недостаток диверсификации:

- а) дополнительные капитальные затраты
- б) рост объема продаж
- в) производственная идентичность
- г) зависимость от поставщиков

10. На чем основывается кооперирование?

- а) на диверсификации
- б) на совместном изготовлении продукции
- в) на существовании отлаженной системы управления
- г) на разделении труда

11. Концентрация производства — это

- а) это объединение в составе одного предприятия нескольких разнородных производств.
- б) это установление длительных производственных связей по совместному изготовлению продукции
- в) сосредоточение производства определенных видов продукции или услуг на немногих крупных предприятиях
- г) расширение номенклатуры выпускаемых предприятием изделий или увеличение сфер деятельности фирмы

12. Основная цель реализации процесса концентрации производства?

- А) выпуск различных видов продукции
- Б) улучшение качества продукции
- В) увеличение спроса на продукцию предприятия
- Г) стремление снизить издержки на единицу продукции

13. Как возможно осуществить концентрацию производства?

- а) путем расширения производства
- б) путем реконструкции и модернизации действующего производства
- в) путем изменения организационной структуры предприятия
- г) путем изменения производственной структуры предприятия

14. Какой формы комбинирования производства не существует?

- а) подетальной
- б) комплексной переработки сырья
- в) последовательной переработки сырья
- г) использования отходов для производства других видов продукции

15. Какая из форм организации производства способствует наиболее рациональному использованию живого труда, росту его производительности?

- а) диверсификация
- б) комбинирование
- в) специализация
- г) концентрация

16. Какой форме организации производства присуще слияние фирм, поглощение крупными производителями более мелких?

- а) концентрация
- б) специализация
- в) диверсификация
- г) комбинирование

17. При какой форме организации производства особое внимание уделяется выбору поставщиков?

- а) диверсификация
- б) специализация
- в) кооперирование
- г) комбинирование

Тест № 2.

**1. Простой производственный цикл – это...**

- A. Приготовление вторых блюд из жаренного мяса
- B. Приготовление сладких блюд
- C. Приготовление полуфабрикатов из мяса
- D. Приготовление супов
- E. Приготовление вторых блюд из отварной рыбы

**2. ПОП, предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, как правило, продукцией несложного приготовления, называют**

- A. Закусочная
- B. Столовая
- C. Кафе
- D. Буфет
- E. Бар

**3. Готовый полуфабрикат и обработанные субпродукты птице-гольевого цеха на доготовочные предприятия направляются для кратковременного хранения перед реализацией**

- A. В склад сырья
- B. Торговая сеть
- C. Экспедиция
- D. Горячий цех
- E. Доготовочные предприятия

**4. Основной составляющей частью производственного процесса является**

- A. Обслуживание рабочих мест
- B. Технологические операции
- C. Организация рабочего места
- D. Доставка сырья
- E. Подготовительная операция

**5. Крупное предприятие общественного питания, осуществляющее переработку сырья и выпуск п/ф, кулинарных и кондитерских изделий и снабжение ими доготовочных предприятий, магазинов-кулинарий называется?**

- A. Комбинат питания
- B. Магазин кулинария
- C. Фабрика-кухня
- D. Комбинат п/ф
- E. Фабрика заготовочная

**6. На всех предприятиях общественного питания, работающих на сырье или п/ф, независимо от мощности предусматриваемой?**

- A. Холодный цех
- B. Овощной цех
- C. Мясо-рыбный цех
- D. Кондитерский цех
- E. Горячий цех

**7. В функцию доготовочных предприятий не входит?**

- A. Хранение и расфасовка кулинарных изделий
- B. Оформление блюд
- C. Реализация блюд потребителям
- D. Проведение тепловой обработки продуктов
- E. Создание условий для приема пищи

**8. Что является основой оперативного планирования на предприятиях питания?**

- A. Ассортиментный минимум
- B. Плановое меню
- C. План товарооборота
- D. Производственное задание
- E. Меню

**9. Незавершенный цикл производства включает изготовление**

- A. Мучных кулинарных изделий
- B. П/ф для собственных нужд
- C. Мучных кондитерских изделий
- D. Быстрозамороженных блюд
- E. П/ф высокой степени готовности

**10. По периодичности действия предприятия общественного питания могут быть?**

- A. Универсальные и специализированные
- B. Централизованные
- C. Постоянно действующие и сезонные
- D. Передвижные и стационарные
- E. Общедоступные

**11. Какой тип предприятий питания чаще всего размещают в зонах отдыха**

- A) Магазины кулинарии
- B) Домовые кухни
- C) Кафе рестораны
- D) Фабрики-кухни
- E) Общедоступные столовые

**12. Где чаще всего размещают временные предприятия питания**

- A) В учебных заведениях
- B) В учреждениях
- C) В зонах отдыха
- D) На транспорте
- E) В пром. Зоне

**13. Какой цех является производственным участком в ПОП?**

- A) Горячий
- B) Овощной
- C) Доготовочный
- D) Холодный
- E) Мясорыбный

**14. В функцию доготовочных предприятий не входит**

- A) реализация блюд потребителям
- B) проведение тепловой обработки продуктов
- C) оформление блюд
- D) создание условий для приема пищи
- E) хранение и расфасовка кулинарных изделий

**15. Доготовочный цех это-...**

- A) рыбный
- B) горячий
- C) мясной
- D) овощной
- E) мучной

**16. Входной поток на складе означает**

- A) проверку качества и количества прибывшего груза
- B) размещение на хранение
- C) перемещение внутри склада
- D) отпуск товаров на производство
- E) погрузку на транспорт

**17. К производственным операциям относится**

- A) приемка товаров
- B) хранение продуктов
- C) разгрузка транспорта
- D) удаление несъедобных частей
- E) оформление накладных документов

**18. Какие рабочие места организуют в цехе доработки полуфабрикатов**

- A) только специализированные
- B) простые
- C) комбинированные
- D) только универсальные
- E) специализированные и универсальные

**19. Завершенный цикл производства кулинарной продукции включает**

- A) Первичную обработку сырья
- B) Механическую кулинарную обработку
- C) Термическую кулинарную обработку
- D) Производство полуфабрикатов
- E) Первичную обработку сырья, производство полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий