

RĒZEKNES TEHNIKUMS

Izglītības programma Ēdināšanas pakalpojumi
Kods 33 811 02 1

ĒDINĀŠANAS UZŅĒMUMA DARBA ORGANIZĀCIJA Praktisko darbu uzdevumi

Autors: profesionālās izglītības skolotāja Dzidra Babra

2018./2019. mācību gads

Mācību priekšmets “Uzņēmuma darba organizācija”

Praktiskais darbs Nr.1

Tēma: Tirdzniecības telpu un administratīvo telpu plānojums ēdināšanas uzņēmumā

Mērķis: : 1.Nostiprināt teorētiskās zināšanas par telpu plānojumu ēdināšanas uzņēmumos.
2. Attīstīt praktiskās iemaņas, veicot uzņēmuma telpu plānojumus atbilstoši uzņēmuma specifikai.
3. Veidot estētiskās audzināšanas pamatus, akurāti izstrādājot uzņēmuma plānus.

Darba ilgums: 4 stundas

Darba gaita:

- 1.Izglītojamie paši izvēlas uzņēmuma viedu ,kādam plānos tirdzniecības un administratīvās telpas(ēdnīca, kafejnīca, bistro. restorāns, bārs)
2. Veicot plānojumu izglītojamajiem jāņem vērā šādi aspekti;
 - * telpu atrašanās uzņēmumā
 - * aprīkojuma izvietojums telpā
 - * eju platumi starp galdiņiem
- 3.Vēlams telpu plānojumu veikt mērogā 1cm:10m
- 4.Darbu vērtē 10 ballu sistēmā

Nepieciešamie resursi: galdiņu izvietojuma paraugi
Galdu un krēslu zīmējumi ar norādītiem izmēriem

Mācību priekšmets "Uzņēmuma darba organizācija"

Praktiskais darbs Nr.2

Tēma: Paškontroles sistēmas izstrādes principi ēdināšanas uzņēmumā

- Mērķis:**
1. Nostiprināt teorētiskās zināšanas par paškontroles izstrādes noteikumiem ēdināšanas uzņēmumos.
 2. Attīstīt praktiskās iemaņas, veicot uzņēmuma telpu plānojumus atbilstoši uzņēmuma specifikai.
 3. Veidot estētiskās audzināšanas pamatus, akurāti izstrādājot uzņēmuma plānus.
 4. Praktizēt iemaņas darbam komandā.

Darba ilgums: 10 stundas

Darba gaita:

1. Darbu strādā komandā pa divi;
2. Skolotājs katram pārim dod uzdevumu „kādam ēdināšanas uzņēmumam izstrādāt paškontroles sistēmu”
 - * kafejnīca 20 vietām
 - * restorāns 10 vietām
 - * restorāns 30 vietām
 - * bistro 10 vietām
 - * kokteiļbārs 10 vietām
 - * zivju restorāns 20 vietām
 - * piena kafejnīca 12 vietām
 - * alus bārs 15 vietām
 - * skolas ēdnīca 150 vietām
 - * bērnu kafejnīca 15 vietām
 - * tējnīca 10 vietām
3. Skolotājs iepazīstina ar ēdināšanas uzņēmuma paškontroles sistēmas izstrādes sadaļām;
 - * paškontroles sistēmas mērķu un uzdevumu noteikšana;
 - * uzņēmuma vispārīgais apraksts (uzņēmuma veida raksturojums, darba laiks, atrašanās)
 - * strādājošo amatu apraksti (pienākumi , tiesības , darbā iziešanas grafiki)
 - * pakļautības shēma;
 - * ēdiena sortimenta izstrāde;
 - * ēdiena apraksts pēc ietilpstošiem produktiem;
 - * piegādātāju saraksts;
 - * tehnoloģiskā procesa shēma;
 - * KKP (kritiskie kontroles punkti) noteikšana pēc piesārņojuma riska tabulām;
 - * monitoringa izstrāde;
 - * telpu plānu zīmējumi tehnoloģiskā procesa secībā;
 - * iekārtu izvietojums cehos tehnoloģiskā procesa secībā atbilstoši ēdienu sortimentam;

4. Darba izpildes laikā tiek veikti arī starpvērtējumi par attiecīgām sadaļām

- Uzņēmuma vispārīgs apraksts
- Strādājošo amata apraksti
- Ēdienu sortimenta izstrāde
- Tehnoloģiskā procesa shēma
- KKP noteikšana
- Monitoringa izstrāde
- Telpu plāna zīmējums

5. Katra sadaļa tiek vērtēta 10 ballu sistēmā

Mācību priekšmets “Uzņēmuma darba organizācija”

Praktiskais darbs Nr.3

Tēma: Ēdināšanas uzņēmuma plānojums lauku tūrisma mītnē

Mērķis: 1. Nostiprināt teorētiskās zināšanas par telpu plānojumu ēdināšanas uzņēmumos.
2. Attīstīt praktiskās iemaņas, veicot uzņēmuma telpu plānojumus atbilstoši uzņēmuma specifikai.
3. Veidot estētiskās audzināšanas pamatus, akurāti izstrādājot uzņēmuma plānus.

Darba ilgums: 2 stundas

Darba gaita:

1. Skolotājs sadala izglītojamās 4 grupās un katrai grupai dod savu uzdevumu izplānot un uzzīmēt uzņēmuma plānu, ja
 - * ēdienu gatavo pašā lauku tūrisma mītnē
 - * ēdienu gatavo cits uzņēmums un lauku tūrisma mītnē tikai izsniedz
 - * ēdienu gatavo paši viesi
 - * viesu mājā tiek organizēts pikniks
2. Veicot plānojumu izglītojamajiem jāņem vērā šādi aspekti:
 - * telpu atrašanās uzņēmumā
 - * aprīkojuma izvietojums telpā
 - * piknika organizēšanas īpatnības
3. Pēc plānojuma jābūt aprakstošai daļai, norādot saimnieka un citu ēdienu gatavošanas procesā iesaistīto personu atbilstības jomas (telpu piedāvājums, produktu iegāde un apstrāde, ēdienu izsniegšana, trauki, ēdienu kvalitāte, apkalpošanas process, sanitāro normu ievērošana, kārtības uzturēšana darba vietā)
4. Katra grupa prezentē savu veikumu.
5. Skolotājs kopā ar izglītojamajiem pārruna radušās kļūdas un neprecizitātes.
6. Darba vērtējums 10 baļļu sistēmā

Mācību priekšmets "Uzņēmuma darba organizācija"

Praktiskais darbs Nr.4

Tēma: Karstā ceħa plānojums ēdināšanas uzņēmumā

- Mērķis:**
1. Nostiprināt teorētiskās zināšanas par telpu plānojumu ēdināšanas uzņēmumos.
 2. Attīstīt praktiskās iemaņas, veicot uzņēmuma telpu plānojumus atbilstoši uzņēmuma specifikai.
 3. Veidot estētiskās audzināšanas pamatus, akurāti izstrādājot uzņēmuma plānus.

Darba ilgums: 2 stundas

Darba gaita:

1. Skolotājs sadala izglītojamos pa pāriem un dod uzdevumu uzzīmēt karstā ceħa plānu ar iekārtu izvietojumu tajā.
2. Veicot plānojumu izglītojamajiem jāņem vērā šādi aspekti:
 - * telpas atrašanās uzņēmumā,
 - * aprīkojuma izvietojums telpā tehnoloģiskā procesa secībā ņemot vērā, ka karstajā ceħā ir jābūt 4 ēdienu gatavošanas līnijām (pamatprodukts, mērces, piedevas, zupas),
 - * telpu plānojumā ievērots tīro un netīro zonu princips un jēlās un gatavās produkcijas plūsmu princips
 - * telpas aizpildījums ar iekārtām un inventāru
3. Izglītojamie atrāda savu darbu, prezentē.
4. Skolotājs kopā ar izglītojamajiem analizē pieļautās kļūdas un vērtē darbu.
5. Darbu vērtē 10 baļļu sistēmā.

Nepieciešamie resursi: iekārtu apzīmējumi

Mācību priekšmets "Uzņēmuma darba organizācija"

Praktiskais darbs Nr.5

Tēma: Gaļas-zivju ceha plānojums ēdināšanas uzņēmumā

- Mērķis:** :
1. Nostiprināt teorētiskās zināšanas par telpu plānojumu ēdināšanas uzņēmumos.
 2. Attīstīt praktiskās iemaņas, veicot uzņēmuma telpu plānojumus atbilstoši uzņēmuma specifikai.
 3. Veidot estētiskās audzināšanas pamatus, akurāti izstrādājot uzņēmuma plānus.

Darba ilgums: 2 stundas

Darba gaita:

1. Skolotājs sadala izglītojamos pa pāriem un dod uzdevumu uzzīmēt gaļas-zivju ceha plānu ar iekārtu izvietojumu tajā.
2. Veicot plānojumu izglītojamajiem jāņem vērā šādi aspekti.
 - * telpas atrašanās uzņēmumā,
 - * aprīkojuma izvietojums telpā tehnoloģiskā procesa secībā,
 - * telpu plānojumā jāievēro, lai nekrustotos gaļas un zivju apstrādes līnijas
 - * telpas aizpildījums ar iekārtām un inventāru.
3. Izglītojamie atrāda savu darbu, prezentē.
4. Skolotājs kopā ar izglītojamajiem analizē pieļautās kļūdas un vērtē darbu.
5. Darbu vērtē 10 baļļu sistēmā.

Nepieciešamie resursi: iekārtu apzīmējumi

Mācību priekšmets “Uzņēmuma darba organizācija”

Praktiskais darbs Nr.6

Tēma: Noliktavu telpu laukuma aprēķins ēdināšanas uzņēmumā

Mērķis: : 1. Nostiprināt teorētiskās zināšanas par telpu plānojumu ēdināšanas uzņēmumos.
2. Attīstīt praktiskās iemaņas, veicot uzņēmuma noliktavu laukuma aprēķinu.
3. Veidot estētiskās audzināšanas pamatus, akurāti izstrādājot uzņēmuma plānus.

Darba ilgums: 2 stundas

Darba gaita:

1. Tiek atkārtoti teorētiskie jautājumi par tēmu:
 - Kādas telpas pieder pie noliktavu telpām,
 - Kādus produktus uzglabā dārzeņu noliktavā,
 - Kāds aprīkojums ir dārzeņu noliktavā,
 - Pēc kādiem principiem var izrēķināt dārzeņu noliktavas laukumu.
2. Izglītojamie sadalās pāros.
3. Skoloājs izglītojamajiem dod uzdevumu veikt dārzeņu noliktavas laukuma aprēķinu, pamatojoties uz skolas ēdnīcas ražošanas dienas lapu datiem.
4. Izglītojamie veic dotos aprēķinus.

Nepieciešamie resursi: ēdnīcas ražošanas dienas lapas, materiāls ar aprēķināšanas formulu un raksturojošiem lielumiem

Vērtēšana:

- 10 balles Darbs tiek veikts patstāvīgi. Darba gaitā precīzi izvēlēti dārzeņu noliktavā glabāto dārzeņu viedi. Izglītojamie precīzi noteikuši produktu daudzumu pēc ražošanas dienas lapām. Laukuma aprēķinam pielietota pareizā formula un formulu sastādošie lielumi no tabulām .Darbā nav matemātisku un neuzmanības kļūdu. Darbs noformēts akurāti bez smērējumiem . Pielietotas pareizās mērvienības.
- 9 balles Darbs tiek veikts patstāvīgi. Darba gaitā precīzi izvēlēti dārzeņu noliktavā glabāto dārzeņu viedi. Izglītojamie precīzi noteikuši produktu daudzumu pēc ražošanas dienas lapām. Laukuma aprēķinam pielietota pareizā formula un formulu sastādošie lielumi no tabulām .Darbā nav matemātisku un neuzmanības kļūdu. Darbs noformēts akurāti. Pielietotas pareizās mērvienības.
- 8 balles Darbs tiek veikts patstāvīgi. Darba gaitā precīzi izvēlēti dārzeņu noliktavā glabāto dārzeņu viedi. Izglītojamie precīzi noteikuši produktu daudzumu pēc ražošanas dienas lapām. Laukuma aprēķinam pielietota pareizā formula un formulu sastādošie lielumi no tabulām .Darbā nav matemātisku kļūdu. Darba ir dažas nebūtiskas neuzmanības kļūdas. Darbs noformēts akurāti. Pielietotas pareizās mērvienības.
- 7 balles Darbs tiek veikts patstāvīgi. Darba gaitā precīzi izvēlēti dārzeņu noliktavā glabāto dārzeņu viedi. Izglītojamie precīzi noteikuši produktu daudzumu pēc ražošanas dienas lapām. Laukuma aprēķinam pielietota pareizā formula un formulu sastādošie lielumi no tabulām .Darbā nav matemātisku kļūdu. Darba ir dažas neuzmanības kļūdas.. Pielietotas pareizās mērvienības ,bet citur nav pierakstītas.
- 6 balles Darbs tiek veikts patstāvīgi. Darba gaitā precīzi izvēlēti dārzeņu noliktavā glabāto dārzeņu viedi. Izglītojamie precīzi noteikuši produktu daudzumu pēc ražošanas dienas lapām. Laukuma aprēķinam pielietota pareizā formula un formulu sastādošie lielumi no tabulām .Darbā ir matemātiskas kļūdas un dažas neuzmanības kļūdas.. Pielietotas pareizās mērvienības ,bet citur nav pierakstītas.
- 5 balles Darba gaitā neprecīzi izvēlēti dārzeņu noliktavā glabāto dārzeņu viedi. Izglītojamie precīzi noteikuši produktu daudzumu pēc ražošanas dienas lapām. Laukuma aprēķinam pielietota pareizā formula bet formulu sastādošie lielumi no tabulām kļūdaini .Darbā ir matemātiskas kļūdas un daudz neuzmanības kļūdu. Darba noformējums ļoti pavisš .
- 4 balles Darba gaitā neprecīzi izvēlēti dārzeņu noliktavā glabāto dārzeņu viedi.. Laukuma aprēķinam pielietota pareizā formula bet formulu sastādošie lielumi no tabulām kļūdaini .Darbā daudz matemātisku kļūdu un daudz neuzmanības kļūdu. Darba noformējums ļoti pavisš
- 3-1 balles Darbs izpildīts ar ļoti būtiskām neprecizitātēm un kļūdām.

