

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://stuservis.ru/otchet-po-praktike/163443>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Пищевая промышленность

1. Введение. Ознакомление с предприятием. 4
2. Изучение структуры производства и управления им. Ознакомление с действующими техническими нормативными и нормативно-технологическими документами в общественном питании, с требованиями безопасности и экологичности услуг общественного питания. Изучение правил внутреннего распорядка и безопасности условий труда. 7
3. Изучение должностных обязанностей заведующего производством. 12
4. Участие в разработке производственной программы объекта общественного питания. Составление технологических карт, заявок на получение сырья. 16
5. Получение со склада и организация хранения продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов. 19
6. Участие в организации технологических процессов производства кулинарной продукции и управлении ими, в реализации и организации потребления. Участие в проведении инструктажа на рабочих местах. Участие в проведении бракеража кулинарной продукции. 23
7. Участие в организации и проведении контроля за правильностью эксплуатации торгово-технологического, холодильного оборудования, соблюдением персоналом правил и норм пожарной безопасности, санитарных требований, правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего и трудового распорядка. 26
8. Участие в составлении графика выхода на работу производственного персонала. 34
9. Участие в экспериментальной работе по внедрению прогрессивных технологий и расширению кулинарной продукции. 35
10. Ознакомление с организацией работы по повышению квалификации профессионального мастерства производственного персонала. 36
11. Изучение должностных обязанностей администратора зала (метрдоителя). 36
12. Участие в приеме и оформлении заказов на обслуживание различных торжеств, в организации их проведения. Составление специальных меню, графика выхода на работу обслуживающего персонала. 36
13. Участие в организации и проведении контроля за правильностью эксплуатации торгово-технологического, холодильного оборудования, мебели, уборкой зала. 38
14. Участие в проведении контроля качества услуг, предоставляемым потребителям объектом общественного питания. 39
15. Участие в составлении плана повышения квалификации обслуживающего персонала, проведение инструктажа по охране труда, пожарной безопасности, соблюдению правил личной гигиены и трудовой дисциплины. 41
16. Изучение должностных обязанностей техника-технолога. 43
17. Участие в проведении входного контроля качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий. 45
18. Участие в выемке проб блюд кулинарных и кондитерских изделий для лабораторного исследования. Участие в проведении бракеража кулинарной продукции, оформлении его результатов. Составление технологических карт, расчет энергетической ценности блюд, мучных кондитерских и булочных изделий. 46
19. Участие в разработке и внедрении прогрессивных технологий производства, новой, фирменной кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, форм и методов обслуживания различного контингента потребителей. 50
20. Изучение бухгалтерской и статистической отчетности, содержащей информацию о выполнении плана товарооборота по общему объему, составу, структуре, ритмичности его выполнения по месяцам и кварталам, плана по труду, издержек производства и обращения, валовых доходов и прибыли объекта общественного питания. 51
21. Анализ данных о состоянии и развитии товарооборота по общему объему, составу, периодам времени,

плана производительности труда, численности работников, фонда заработной платы, издержек производства и обращения, валового дохода по общему объему, видам прибыли, рентабельности. 53

22. Обобщение результатов хозяйственной деятельности объекта общественного питания. Оценка полученных результатов. 55

23. Вскрытие неиспользованных резервов роста и причин снижения показателей, определение путей совершенствования хозяйственной деятельности. 57

24. Анализ влияния важнейших факторов на повышение экономической эффективности торгово-производственной деятельности объекта общественного питания. 58

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 59

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 62

1. Введение. Ознакомление с предприятием.

Предприятие в котором я проходил практику относится к отрасли общественного питания: ООО Кафе «Русская охота», располагается в городе Хабаровск, является предприятием с полным технологическим циклом. Предоставляет потребителям услуги общественного питания в обеденном зале предприятия, на вынос, через магазин-кулинарию.

Расположение данного предприятия считаю удачным, т.к. рядом располагается административный центр, и поток потенциальных покупателей кулинарии-столовой достаточно высокий. Основным направлением деятельности предприятия является предоставление услуг по изготовлению кулинарной продукции, полуфабрикатов, кондитерских изделий через магазин-кулинарию, буфет и столовую. Кроме того предприятие реализует различные покупные товары, безалкогольные напитки, пиво, мороженое.

2. Изучение структуры производства и управления им. Ознакомление с действующими техническими нормативными и нормативно-технологическими документами в общественном питании, с требованиями безопасности и экологичности услуг общественного питания. Изучение правил внутреннего распорядка и безопасности условий труда.

Данное предприятие общественного питания является предприятием с полным циклом производства, это такое предприятие, которое осуществляет обработку сырья, выпускает полуфабрикаты и готовую продукцию, а затем самостоятельно реализуют ее.

К таким предприятиям относятся крупные предприятия общественного питания - комбинаты питания, столовые, рестораны, а также все предприятия, работающие на сырье.

В соответствии с классификации предприятий общественного питания данное предприятие относится:

- по характеру производства - предприятием с полным циклом производства;
- по ассортименту выпускаемой продукции - универсальным ПОП, общего типа;
- по времени функционирования - постоянно действующим;
- по обслуживаемому контингенту - для широкого круга посетителей;
- По типу ПОП - столовая.

Одним из основных видов деятельности кафе «Русская Охота» является оказание услуг по изготовлению продукции ВСГ, кондитерских изделий, полуфабрикатов из овощей, мяса, птицы и рыбы, по организации потребления и обслуживания, в том числе через рестораны, кафе, буфеты. К организации кафе «Русская Охота» относится столовая.

Столовая - это разновидность предприятия общественного питания. Блюда в столовой выбираются, из существующего на сегодняшний день ассортимента, из предложенных нескольких вариантов первых, вторых и третьих блюд. Обычной формой обслуживания в столовых является самообслуживание. При всех вариантах формы организации столовой обязательна санитарно-эпидемиологическая и другая специальная сертификация как помещения, так и работников, составляющих штат столовой. Услуга питания столовой представляет собой услугу по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели, в соответствии с циклическим меню, или специальных рационов питания по заказу, для различных групп посетителей, а также по созданию условий для реализации и потребления на предприятии. В столовой создана бракеражная комиссия, которая осуществляет контроль за качеством выпускаемой продукции с отметкой в соответствующем журнале.

Столовая рассчитана на 60 посадочных мест, буфет - на 20. Имеет полный набор необходимых

производственных помещений: горячий цех с линией раздачи, мясо-рыбный, овощной, мучной цеха, цех холодных закусок, складские помещения для хранения пищевых продуктов, отделение мойки и дезинфекции производственного и кухонного инвентаря, отделение мойки и дезинфекции столовой посуды, обеденный зал, буфет, административные помещения, включающие в себя бытовые помещения для персонала, кабинет администрации, туалет и душевую для сотрудников, гардероб и туалеты для посетителей. Общая площадь столовой составляет 516 м.

Ассортимент буфета включает в себя различные горячие и холодные закуски, мясные и рыбные блюда, гарниры, выпечку и десерты.

Площадь обеденного зала столовой составляет 120м², что несколько превышает нормируемую площадь на одного посетителя, зато создает впечатление просторности обеденного зала. Питание организовано за наличный и безналичный расчет. В обеденном зале имеется удобная мебель для посетителей, светлой расцветки, так же в зале достаточно много зеленых растений, что гармонирует с интерьером.

Буфет -бар имеет площадь 50м², стилизован под интерьер домика для охотника, что безусловно привлекает гостей провести свое свободное время именно в этом заведении.

Объемно-планировочная структура помещений столовой ориентируется на поточность соответствующих технологических процессов, которая строго регламентирует исключение встречных потоков сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также разделяет движение посетителей и персонала.

Из столовой посуды в предприятии применяется фаянсовая, стеклянная, и посуда из прессованного стекла. В буфете для блюд на вынос применяют пластиковую и крафтовую посуду с крышками.

В столовой имеется, кроме обеденного зала, вестибюль, туалетные комнаты и гардероб.

В предприятии ведется постоянная работа с персоналом в части правил охраны труда, техники безопасности, улучшению условий труда, повышению квалификации персонала.

Поварский состав данной столовой систематически обучается новым технологиям, поощряется создание новых блюд и применение технологических карт. С персоналом столовой организовано обучение «Правилам по охране труда и технике безопасности на предприятиях массового питания» и по пожарной безопасности.

Состояние охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты хорошее.

В данной столовой присутствуют специальные плакаты по технике безопасности, имеется кнопка предупреждения о пожаре и инструкция поведения при возникновении пожара, также имеются наглядные пособия на рабочих местах по эксплуатации оборудования. Инструктажи по технике безопасности проводится регулярно и своевременно, о чем делаются отметки в журнале по технике безопасности, также имеется инструкция о мерах пожарной безопасности в столовой. Предохранительные устройства, средства электрозащиты, блокирующие устройства находятся в хорошем состоянии. Всё оборудование закреплено за каждым работником, который работает в своём цехе.

Персонал столовой ежегодно проходит санитарно-гигиеническое обучение со сдачей зачета в ЦГСЭН в муниципальном образовании. Все сотрудники столовой имеют действующие санитарные книжки установленного образца с отметкой о прохождении медицинского осмотра в полном объеме.

Общество с ограниченной ответственностью «Русская охота» учреждено и функционирует в соответствии с ГК РФ и Федеральным законом от 8 февраля 1998 г. № 8 - ФЗ «Об обществах с ограниченной ответственностью».

Обществом с ограниченной ответственностью (далее общество) признается созданное одним или несколькими лицами хозяйственное общество, уставный капитал которого разделен на доли определенных учредительными документами размеров. Участники общества не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков, связанных с деятельностью общества в пределах стоимости внесенных ими вкладов.

Участники общества, внесшие вклады в уставный капитал общества не полностью, несут солидарную ответственность по его обязательствам в пределах стоимости с неоплаченной стоимости вклада каждого участника общества.

4.Участие в разработке производственной программы объекта общественного питания. Составление технологических карт, заявок на получение сырья.

Производственная программа объекта общественного питания включает в себя следующие элементы:
- составление планового меню на неделю, декаду (циклическое меню), на его основе разработку плана-меню, отражающего дневную производственную программу предприятия; составление и утверждение меню;

- расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом меню, и составление требования на сырье;
 - оформление требования-накладной на отпуск продуктов из кладовой на производство и получение сырья;
 - распределение сырья между цехами и определение заданий поварам в соответствии с планом-меню.
1. Составление планового меню. Наличие планового меню дает возможность обеспечить разнообразие блюд по дням недели, избежать повторений одних и тех же блюд, обеспечить четкую организацию снабжения производства сырьем и полуфабрикатами, своевременно направляя заявки на оптовые базы, промышленные предприятия, правильно организовать технологический процесс приготовления пищи и труд работников производства.

5. Получение со склада и организация хранения продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов.

Для обеспечения предприятия основным и вспомогательным сырьем, оборудованием и материалами необходимо ответственно подходить к процессу заключения договоров с поставщиками и подрядчиками. В данном предприятии договорную работу выполняет технолог, который согласовывает все свои действия с директором предприятия.

Изначально выбирается ряд поставщиков в данном регионе, затем проводится работа по сравнению ассортимента и ценовой политике поставщиков, и только после всех предварительных расчетов по целесообразности данного сотрудничества заключается договор о поставке.

Договор поставки - это письменное соглашение между двумя сторонами, в котором одна сторона обязуется поставить товар надлежащего качества в оговоренные сроки и по цене зафиксированной в спецификации, а другая сторона обязуется принять товар надлежащего качества и в оговоренный срок оплатить его. Договор поставки подписывают обе стороны, соответственно обе стороны несут ответственность в рамках данного договора.

Договор поставки состоит из:

- предмета договора, описания его качества и ассортимента;
- описания сроков и порядка поставки;
- спецификации на товар и порядка расчетов;
- ответственности сторон за неисполнение обязанностей по договору;
- срока действия договора поставки;
- реквизитов обеих сторон, включающих наименование предприятия, адрес, ИНН, подписи руководителей и печати предприятия.

При выборе поставщика принимают во внимание следующие критерии:

- Как организована логистика у поставщика;
- В какие сроки поставщик способен выполнить заявку;
- Как организован контроль за хранением и качеством товаров у поставщика.

Доставка продуктов в предприятия общественного питания может быть осуществлена централизованным и децентрализованными способами.

6. Участие в организации технологических процессов производства кулинарной продукции и управлении ими, в реализации и организации потребления. Участие в проведении инструктажа на рабочих местах. Участие в проведении бракеража кулинарной продукции.

Правильная организация производства требуется для создания и обеспечения ритмичности ведения технологических процессов при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Производственная инфраструктура предприятия - это состав его производственных подразделений, формы их построения, размещения, производственных связей.

В данной столовой ассортимент блюд достаточно широкий, есть необходимость в планировании количества выпускаемых блюд, полуфабрикатов и напитков. Ежедневно рассчитывается количество получаемых из склада продуктов согласно плана-меню.

В план - меню включают номера и названия технико-технологических карт (ТТК), где указаны наименование блюд и их количество, произведен расчет сроков приготовления полуфабрикатов небольшими партиями с учетом спроса на линии раздачи.

Основными факторами, которые нужно учесть при составлении меню являются:

- сезонный спрос на продукцию предприятия;

- ассортимент выпускаемой продукции, разработанный технологом для данного предприятия в зависимости от сезона;

- наличие сырья на складе.

Утверждая план-меню, директор, инженер-технолог и заведующий производством несут личную ответственность за то, чтобы блюда, включаемые в меню, были в продаже в течении всего дня торговли предприятия.

На данном предприятии в соответствии с технологическим процессом выпуска продукции созданы и функционируют производственные подразделения, которые выстроены в его производственную инфраструктуру. Под инфраструктурой понимается комплектность предприятия отдельными цехами, отделами, участками, их формой и логической нагрузкой, размещением, связанностью между собой.

7. Участие в организации и проведении контроля за правильностью эксплуатации торгово-технологического, холодильного оборудования, соблюдением персоналом правил и норм пожарной безопасности, санитарных требований, правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего и трудового распорядка.

Оборудование в столовой установлено по ходу технологического процесса.

Оборудование для овощного цеха подбирают по нормам оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия. Основным оборудованием являются производственные столы, столы для очистки картофеля, моечные ванны, подтоварники для овощей. Рабочие места поваров оснащены необходимыми ножами, для выполнения определенных операций. Заведующий производством организует и контролирует работу овощного цеха.

Мясо-рыбный цех:

Технологический процесс обработки мяса, птицы и рыбы производится в мясо-рыбном цехе и складывается из следующих операций: размораживание (дефростация) свежемороженого мяса, обмывания его, разделения на части и выделение крупнокусковых полуфабрикатов, далее приготовление полуфабрикатов натуральных и рубленых.

Кроме того на отдельном производственном столе происходит размораживание птицы, мытьё и изготовление полуфабрикатов из неё; размораживание рыбы, отделение от чешуи, срезание плавников, удаление голов, потрошение, промывание и приготовление полуфабрикатов. Применяемое оборудование в этом цехе: мясорубки-МИМ-300, и МИМ-600, универсальный привод, холодильный шкаф-ШХ-1,2. Учитывается специфический запах рыбных продуктов цехе, организованы отдельные потоки обработки мяса и рыбы. Для обработки рыбы выделены отдельные маркированные инструменты, тара, разделочные доски, моечная ванна.

11. Изучение должностных обязанностей администратора зала (метрдетеля).

Предприятие, на котором я проходил практику, не предполагает наличия администратора зала. В штатном расписании данная единица отсутствует.

12. Участие в приеме и оформлении заказов на обслуживание различных торжеств, в организации их проведения. Составление специальных меню, графика выхода на работу обслуживающего персонала.

Данное предприятие периодически принимает заказы на проведение свадеб, юбилеев и других торжественных событий. Как правило, организацией производственной части и подачей блюд занимается заведующий производством. Заказ регистрируется в книге учета заказов, которая пронумерована, прошнурована, запись о количестве листов скреплена печатью.

Лицо, принявшее заказ, не позднее, чем за 1 день до начала обслуживания банкета совместно с заказчиком оформляет меню- заказ по форме согласно приложению 2 в двух экземплярах, один из которых выдается заказчику. При составлении меню-заказа заказчик должен быть ознакомлен под роспись с условиями обслуживания.

13. Участие в организации и проведении контроля за правильностью эксплуатации торгово-технологического, холодильного оборудования, мебели, уборкой зала.

Столовая обеспечена оборудованием и предметами материально-технического оснащения.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения РФ в установленном порядке.

Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему, соблюдение правил техники безопасности, охраны труда и производственной санитарии. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере окончания работы.

Столовая также оснащено современными посудомоечными машинами для механизированного мытья посуды и столовых приборов.

Производственное оборудование пожаро- и взрывобезопасное при монтаже, эксплуатации, ремонте, транспортировании и хранении, размещается в соответствии с функциональной схемой технологического процесса, предусматривающей его содержание и последовательность выполнения отдельных операций, а также с проектируемым уровнем механизации рабочих мест и зон обслуживания.

14. Участие в проведении контроля качества услуг, предоставляемым потребителям объектом общественного питания.

Современные предприятия общественного питания продолжают развиваться, не смотря на сложности и ограничения, которыми нас «обрадовал» 2020 год. Пользуясь высокотехнологичным оборудованием и новыми технологиями, предприятия усиливают и требования к безопасности производства продуктов питания. Практически каждое предприятие общественного питания разрабатывает систему HACCP, которая в наше время является основным инструментом в реализации СанПин 2.3/2.4.3590-20[17] и регламентирует безопасную работу предприятия и осуществляет оперативное управление качеством и безопасностью выпускаемой продукции.

15. Участие в составлении плана повышения квалификации обслуживающего персонала, проведение инструктажа по охране труда, пожарной безопасности, соблюдению правил личной гигиены и трудовой дисциплины.

ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу», действующий на территории России, предъявляет общие требования к обслуживающему персоналу предприятий общественного питания и требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала.

1.1. К обслуживающему персоналу объекта общественного питания относятся: метрдотель (администратор зала), официант, бармен, повар, занимающийся отпуском продукции на раздаче, буфетчик, кассир, гардеробщик, швейцар, продавец магазина (отдела) кулинарии.

В нашем случае имеется следующий обслуживающий персонал:

- кассир;
- раздатчик;
- технический персонал.

16. Изучение должностных обязанностей техника-технолога.

На предприятии техник-технолог подчиняется непосредственно директору предприятия. На техника-технолога возложены следующие функции:

1.Производственно-технологическая:

- оперативное планирование работы производства, разработка производственных программ и задании; материально-техническое, метрологическое обеспечение технологических процессов;
- разработка, внедрение и обеспечение проведения технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания требуемую ассортимента и качества;
- обеспечение соблюдения установленных требований нормативных и технологических документов;
- выявление дефектной продукции, анализа причин ее возникновения и разработка мероприятия по предупреждению и устранению дефектов;
- составление планов размещения оборудования, технического оснащение, организации рабочих мест производственного персонала;
- разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания;

2. Контрольно-технологическая:

- осуществление контроля за качеством продовольственного сырья, производственных процессов, готовой продукции и услуг общественного питания; осуществление контроля за соблюдением действующего законодательства, установленных требований нормативных и технологических документов,

исполнительской дисциплины персонала, правил санитарии и гигиены, охраны труда; идентификация и выявление фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

17. Участие в проведении входного контроля качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Проведение входного контроля включает в себя:

- контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (удостоверения качества и безопасности, сертификат соответствия с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения, товарно-транспортная накладная, ветеринарное свидетельство, регистрационное свидетельство Федерального центра Госсанэпиднадзора (дополнительно) на генетически модифицированную продукцию);

18. Участие в выемке проб блюд кулинарных и кондитерских изделий для лабораторного исследования.

Участие в проведении бракеража кулинарной продукции, оформлении его результатов. Составление технологических карт, расчет энергетической ценности блюд, мучных кондитерских и булочных изделий. Пробы сырья (продуктов), полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий на производстве предприятий отбирают для лабораторного исследования в соответствии с действующей нормативной документацией. Отбор проб производят от партии продукции. Перед отбором проб при осмотре партии продукции представитель лаборатории должен ознакомиться с документацией (накладными, качественными удостоверениями) и произвести наружный осмотр всей партии. Необходимо обратить внимание на состояние тары (исправность, наличие деформации, загрязнения), соответствие упаковки и маркировки требованиям технических условий; провести сличение данных маркировки на упаковке с данными документов; проверить соблюдение температурного режима, условий и времени транспортирования. Отбор проб кулинарной продукции производится в начале обследования объекта. Отбирают пробы, подготовленные к отпуску потребителям. Затем проводят сплошную органолептическую оценку качества полуфабрикатов блюд и изделий. Помимо порций, отобранных из числа подготовленных к отпуску, отбирают дополнительно из котлов на раздаче по одной порции блюда того же наименования. При отборе проб супов содержимое котла хорошо перемешивают, отливают не менее 5 порций в отдельную кастрюлю, разливают по тарелкам и отбирают одну пробу.

Кулинарные натуральные изделия из мяса, птицы, рыбы, кролика (без панировки), органолептические показатели и масса которых соответствует норме, на анализ не отбирают. Если масса изделий, ниже нормативной, внешний вид их свидетельствует о том, что кулинарная обработка проведена неправильно (пережарены, пересушены), или имеется подозрение на недоброкачественность, на анализ отбирается блюдо целиком, а также дополнительно из котлов на раздаче - салат, гарнир и соус, с которыми отобранное блюдо отпускается.

Пробу гарнира берут из центра котла, отступая на 2 - 3 см от стенки, после тщательного перемешивания его содержимого. Соус перед отбором пробы тщательно перемешивают шумовкой. При сомнении в качестве сметаны и сливочного масла на раздаче контрольные пробы сметаны отбирают из фляг, масла - из монолита.

Дополнительные (контрольные) пробы салата, гарнира, соуса, отобранные из котла по массе, должны быть не менее салата 100 г., гарнира 200 г., соуса 100 г.

Для доставки проб блюд (изделий) в лабораторию лучше всего использовать комплект специальных судков. Можно также использовать стеклянные и полиэтиленовые банки с крышками. При отборе проб в банки их поверх крышек накрывают бумагой и обвязывают. Судки или банки пломбируют или опечатывают. К отобранному пробам прилагают акт отбора кулинарных изделий и рецептуру (меню-раскладку) каждого блюда отдельно с указанием перечня входящих в него продуктов на одну порцию с указанием сорта, категории и т.д. Рецептура должна быть подписана ответственным за нормы вложения и калькуляцию, подписи которых удостоверяются печатью.

19. Участие в разработке и внедрении прогрессивных технологий производства, новой, фирменной кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, форм и методов обслуживания различного контингента потребителей.

Во время прохождения преддипломной практики я изучал спрос посетителей на различные блюда и выявилась закономерность: весной посетители больше покупают лёгкие блюда с различными сочетаниями мяса курицы и фруктов. Поскольку предусмотрено активное участие в производственном процессе в рамках

преддипломной практики, мной было разработано новое для предприятия блюдо «Курица, запеченная с грушей», которое сочетает в себе и белок, и углеводы в сбалансированном количестве. Данное блюдо соответствует принципам правильного питания, оно запекается в пароконвектомате, следовательно теряет минимум питательных веществ при тепловой обработке.

20. Изучение бухгалтерской и статистической отчетности, содержащей информацию о выполнении плана товарооборота по общему объему, составу, структуре, ритмичности его выполнения по месяцам и кварталам, плана по труду, издержек производства и обращения, валовых доходов и прибыли объекта общественного питания.

В столовой товарооборот подразделяется на оборот по реализации собственной продукции и оборот по реализации покупных товаров.

В свою очередь оборот по собственной продукции делится на оборот по обеденной продукции и оборот по реализации прочей собственной продукции (продажа полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий). В зависимости от места реализации товарооборот общественного питания подразделяется на розничный товарооборот и оптовый отпуск.

Общий выпуск продукции предприятия общественного питания включает: выпуск блюд (обеденной продукции), полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских и сдобно-булочных изделий, безалкогольных напитков, мороженого и другой собственной продукции.

В состав продукции собственного, производства включается также выручка предприятия общественного питания за изготовление обеденной продукции из сырья заказчика (без включения стоимости этого сырья), т. е. только в размере наценки.

Соответственно, под продукцией собственного производства понимается продукция, изготовленная из сырья, прошедшего полную, частичную или первичную обработку, и готовая для потребления или доготовки. Это может быть механическая, химическая, тепловая обработка.

22. Обобщение результатов хозяйственной деятельности объекта общественного питания. Оценка полученных результатов.

Составляющие торгово-технологического процесса в общественном питании (вещественный и личностный факторы) могут быть представлены среднегодовой стоимостью основных фондов (Ф), оборотных средств (Ос) и фондом заработной платы (З).

Поскольку все эти составляющие представлены в стоимостном выражении, правомерно их прямое суммирование в знаменателе формулы обобщающего показателя эффективности примененных ресурсов (Эр):

$$\text{Эр} = \text{Э} : (\text{Ф} + \text{Ос} + \text{З}),$$

где Э - эффект (товарооборот, чистая продукция, прибыль).

К обобщающим показателям эффективности использования примененных ресурсов будут относиться ресурсоотдача (товарооборот на 1 р. примененных ресурсов), рентабельность всех примененных ресурсов (если в числителе формулы используется прибыль) и доходность примененных ресурсов (в числителе используется чистая продукция).

Обобщающий показатель эффективности текущих затрат (ЭЗ) будет определяться по формуле

$$\text{ЭЗ} = \text{Э} : \text{И}.$$

К обобщающим показателям эффективности текущих затрат относятся затратноотдача (товарооборот на 1 р. издержек производства и обращения), уровень издержек производства и обращения (обратный затратноотдаче показатель), рентабельность издержек (прибыль на 1 р. текущих затрат).

24. Анализ влияния важнейших факторов на повышение экономической эффективности торгово-производственной деятельности объекта общественного питания.

На экономическую эффективность оказывают влияние многие факторы хозяйственной деятельности. Факторы могут быть объективными и субъективными. Объективные факторы не зависят полностью от участников экономического процесса (ураган, пандемия, землетрясение, изменение политической обстановки), а субъективные зависят от сотрудников предприятия, от умения и навыков этих сотрудников своевременно и в полной мере применять организационные и иные мероприятия, подходящие к данной ситуации.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В процессе прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности была выполнена ее цель и решены поставленные задачи.

Учебно-ознакомительная практика пройдена мною на базе столовой ООО «Русская охота», расположенной по адресу: г. Хабаровск ул.Ленина,1.

В ходе производственной практики в данном предприятии я приобрел необходимый минимум навыков практической и организаторской работы на предприятиях общественного питания.

В течение 4-х недель я:

- изучал технологический процесс производства столовой и особенности работы отдельных цехов и участков;
- получил практические навыки приготовления сложных блюд готовой продукции;
- освоил приемы работы и эксплуатации оборудования на предприятии;
- изучил основные правила охраны труда и техники безопасности в предприятии общественного питания с широким ассортиментом блюд и низкой ценовой политикой.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ 30390-2013. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
2. ГОСТ 30389-2013. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
3. СанПиН 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
4. СанПиН 2.3.2.1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
5. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Изд. 7-е, доп. и переруб. – Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 373 с.
6. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под редакцией проф. Скурихина И.М. и проф. Тутельяна В.А. - М.: ДеЛи принт, 2015.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Составитель Л. Е. Голунова. – СПб.: ПРОФИКС, 2016. – 688 с.

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://stuservis.ru/otchet-po-praktike/163443>