

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/kursovaya-rabota/21036>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания

Содержание

Введение 3

1 Характеристика предприятия питания 5

2 Организация снабжения предприятия питания 12

3 Организация производства на предприятии питания 19

4 Организация обслуживания на предприятии питания 29

5 Организация коммерческой деятельности на предприятии питания 30

Заключение 31

Список использованной литературы 32

Шашлык куриный

Шашлык ассорти

Шашлык баранина

Шашлык свиной

173 Бульон с яйцом 200

167 Солянка сборная мясная 250

Колбаски по-мюнхенски с гарниром 100/85

Курица, тушенная с овощами 130/85

Отбивная свиная с гарниром 100/85

Яичница с курицей и грибами 150/85

Блинчики с творогом и изюмом 130/85

Мороженое «Пломбир» с шоколадом 83

Мороженое «Пломбир» с сиропом 83

Мороженое с апельсином 80/20

628 Чай с сахаром молоком

629 Чай с сахаром и лимоном

635 Кофе черный

637 Кофе с молоком

642 Какао

Вода минеральная

Сок натуральный

646 Напиток лимонный

Булочка с изюмом

Пирожки печеные с мясом

Пирожное Слоеное 100

Пирожное «Сказка» 100

«Стелла Артуа» 0,5

«Ловенбрау» 0,5

«Чешское» 0,5

«Балтика» 0,5

«Жигулевское» 0,5

«Стелла Артуа» 0,5

2 Организация снабжения предприятия питания

Составленный перечень поставщиков анализируется на основании специальных критериев. Зачастую

ограничиваются ценой и качеством поставляемой продукции, а также надежностью поставок.

Централизованная доставка товара на предприятие осуществляется силами и средствами поставщиков.

При централизованной доставке предприятие освобождается от необходимости иметь свой транспорт. При децентрализованной доставке вывоз товара от поставщиков обеспечивает непосредственно само предприятие, используя свой транспорт. Важную роль в товародвижении выполняет транспорт.

Основные требования к организации снабжения могут быть следующие:

- поставка необходимого ассортимента товаров в достаточном количестве и высокого качества;
- своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика доставки;
- сокращения звенности продвижения товаров с учетом рационального использования транспорта;
- минимальные трудовые и материальные затраты при организации снабжения.

Складские помещения, в которых хранится необходимый запас сырья, располагаются единым блоком, что обеспечит удобную приёмку и отпуск в заготовочные цеха. Площадь складских помещений – 15-20% от общей площади предприятий. Правильная организация складского хозяйства позволяет решить следующие задачи:

- приём товара по количеству и качеству;
- обеспечение хранения в соответствии со всеми санитарно-гигиеническими требованиями;
- поддержание запасов сырья на оптимальном уровне.

Температура и влажность в складских помещениях поддерживается в допустимых пределах, а для обеспечения кратности обмена воздуха предусматривают естественное или механическое вентилирование.

Здесь устанавливают складское оборудование, товарные весы, а также весь необходимый инвентарь, который требуется для проверки качества товара и его отпуска на производство. Основное складское оборудование стеллажи и подтоварники предназначено для размещения и хранения товара, а для механизации процессов приёмки и отпуска целесообразно оснащать склады передвижными тележками. Для хранения скоропортящихся продуктов в складских помещениях предусматривают холодильное оборудование, число которого и объём охлаждаемых камер зависит от количества сырья, подлежащего хранению. Основные виды холодильного оборудования, устанавливаемого на складах: холодильные камеры и холодильные шкафы, а также морозильные лари для тех продуктов, которым требуется низкотемпературное хранение.

Склад - это здание, которое предназначено для приемки, размещения и хранения товарных запасов, и затем отпуска продукции непосредственно на производство общественного питания.

Ни одно предприятие общественного питания не сможет нормально функционировать без наличия складских помещений. Это объясняется тем, что складские помещения должны обеспечить предприятия общественного питания непрерывной и бесперебойной работой производственных цехов предприятия.

Основная работа на складе включает в себя выполнения комплексных работ таких как:

1. Подготовительные работы к приемке;
2. Приёмка товара - внимательный приём товара позволит своевременно выявить и предотвратить поступление недостающего количества продуктов, а также товар, качество которого не соответствует стандартам.
3. Размещение товара на хранение - Исключение отрицательных влияний одних товаров на другие при хранении;
4. Организация хранения товара - рациональные способы укладки товара, соблюдение основных правил хранения, постоянный контроль за товаром обеспечивает не только его сохранность и отсутствие потерь, но и создаёт удобства для правильной и быстрой выдачи товара на производство.
5. Подготовка товара к отпуску;
6. Отпуск товара на производство - внимательность работника склада способствует правильной, четкой и быстрой выдачи продуктов на производство, благодаря чему быстро выполняются заказы покупателей, и тем самым повышается престиж самого предприятия общественного питания.

Все перечисленные работы в своей совокупности называются - складским технологическим процессом.

Для грамотного ведения складского технологического процесса, очень важную роль играет грамотный и ответственный кладовщик, который в обязанности которого входит правильно и безошибочно оформлять всю документацию, так как ошибка, допущенная в составлении документации, впоследствии скажется отрицательно на всех последующих операциях складского технологического процесса.

Основные требования к правилам хранения продуктов на предприятиях общественного питания:

1. Товар, поступающий на склад в обязательном порядке должен иметь маркировку (дата изготовления и сроки хранения).

2. Сопроводительные документы, которые подтверждают происхождение продукта и его качество.

3. Прием продуктов осуществляет непосредственно сам кладовщик, заведующий производством или технолог.

4. Прием мяса животных и птиц в обязательном порядке сопровождается ветеринарным сертификатом.

5. Вся упакованная продукция (консервы, мешки и пакеты) проверяется на целостность и отсутствие признаков вздутия.

Все продукты, поступающие на склад предприятия общественного питания, имеют свою установленную классификацию по условиям хранения продуктов и подразделяются на:

1. Сухие продукты – к ним относятся макаронные изделия, крупяные, мука и сахар);

2. Хлебобулочные изделия;

3. Мясная и рыбная продукция;

4. Молочная и жировая продукция;

5. Гастрономическая продукция;

6. Овощи и фрукты.

Основные правила и условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания:

Согласно санитарным правилам, которые должны неукоснительно соблюдаться на предприятиях общественного питания, сказано, что полуфабрикаты должны храниться отдельно от готовой продукции, в разных морозильных или холодильных камерах.

Для хранения мяса отводятся отдельные холодильные камеры, которые оборудуются специальным гигиеническим покрытием.

Масло и жиры запрещается хранить рядом с продуктами, которые имеют сильный запах.

Сыр и колба хранятся в упаковке от поставщика.

Яйца хранятся в упаковочной таре, в отдельно отведенном месте.

Крупы, макаронные изделия, мука, сахар и соль – хранятся в таре поставщика в сухих, хорошо проветриваемом месте.

Хлебобулочные изделия хранятся на стеллажах или в специальных шкафах с вентиляционными отверстиями в дверцах.

Свежие овощи хранят в прохладных, сухих темных помещениях.

Список использованной литературы

1. Межгосударственный стандарт ГОСТ 7.32.2001 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Отчет о научно-исследовательской работе». Структура и правила оформления – М.: Стандартинформ, 2001. – 20 с.

2. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013.. Услуги общественного питания. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2001. – 20 с.

3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 7.1 -2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Библиографическая запись. Описание.» Общие требования и правила составления – М.: Издательство стандартов, 2004. – 52 с.

4. Анфимова Н. А. Кулинария. – М.: Академия, 2013. — 352 с.

5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. 9-е издание, стереотипное. — М.: Академия, 2010. — 304 с.

6. Емельянова О. Н. Оборотные средства предприятия торговли : учеб. пособие / О. Н. Емельянова, И. В. Петрученя ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2009. - 99 с.

7. Ефимова О. П. Экономика общественного питания : учеб. пособие / О. П. Ефимова ; ред. Н. И. Кабушкин. - 6-е изд., испр. - Минск : Новое знание, 2008. - 347 с. - (Экономическое образование)

8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.11-е изд.-М.: «Академия»,2012.- 320с.

9. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии Повар. Учебное пособие для НПО. — М.: ИЦ Академия, 2011. — 175 с.

10. Радченко Л. А. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебник. Изд. 4-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Издательство «Феникс», 2012. – 352с. (Серия «СПО»)

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М., Экономика, 2011.

12. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. – М.: Цитадель-трейд, 2010. – 752 с.

13. Справочник кулинара / Под ред. М.М. Ефимовой. М.: ПРОГРЕСС, 2013. – 471 с.
14. Справочник работника общественного питания.- М., ДеЛи принт, 2013.
15. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. – М.: Колос, 2013. – 541 с.
16. Пивной ресторан – дать моде или традиция? - <http://nobilis-restaurant.ru/pivnoy-restoran-dat-mode-ili-traditsiya/>
17. Предприятия общественного питания и XXI век. - <http://tztver.ru/articles/detail/95>
18. Производственный контроль на предприятии общественного питания. - <http://regcot.com/index.php/control>

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/kurovaya-rabota/21036>