

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/36542>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Краткая характеристика предприятия
2. Характеристика оборудования и производственных помещений
 - 2.1 Складская группа
 - 2.2 Овощной цех
 - 2.3 Мясо-рыбный цех
 - 2.4 Холодный цех
 - 2.5 Горячий цех
 - 2.6 Помещение для резки хлеба
 - 2.7 Моечная столовой посуды
 - 2.8 Моечная кухонной посуды
 - 2.9 Служебные, административно-бытовые и технические помещения
3. Организация работы структурного подразделения

Заключение

Список использованной литературы

Приложение А. Разработка технологической схемы приготовления блюда

Приложение Б. Техничко-технологическая карта

Приложение Г. Форма журнала регистрации вводного инструктажа

Приложение Д. Копия должностной инструкции шеф-повара

ВВЕДЕНИЕ

Система общественного питания, как одна из отраслей народного хозяйства, предоставляющая услуги населению в области рационального питания и организации досуга трудящимся, призвана решать комплексные проблемы и в том числе качества продукции. Питание является одним из важнейших факторов, влияющих на здоровье человека.

Практическая подготовка является необходимым важным элементом при изучении какой-либо дисциплины, при подготовке квалифицированных специалистов. Она должна обеспечить приобретение профессиональных умений и навыков в условиях производства, непосредственно на предприятии.

Преддипломная практика является завершающим этапом закрепления и обобщения теоретических знаний и формирования практических навыков специалиста, оказывает помощь в сборе необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы специалиста.

Цель преддипломной практики – обобщение и совершенствование знаний и умений студентов по специальности, проверка возможности самостоятельной работы будущего специалиста в условиях конкретного предприятия, получение необходимых материалов для выполнения выпускаемой квалификационной работы.

Задачи преддипломной практики – получение навыков в работе в качестве дублера начальника цеха, заведующего производством, технолога, директора предприятия; умение работать с нормативно-технической документацией; осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции современными методами.

При учебном заведении высшего заведения с целью организации питания студентов и преподавателей, административного персонала, а также гостей вуза предусмотрено кафе на 120 мест.

Целью практики является ознакомление с предприятием кафе «У быков».

Для осуществления данной цели необходимо решение следующих задач:

- определить климат региона кафе;
- дать характеристику кафе «У быков»;
- охарактеризовать транспортную привязку;
- разработать производственную программу;

- описать организацию и функционирование производственных цехов кафе и др.

Исходя из содержания практики предусматривается выполнение определенных работ в следующих цехах: овощной, мясо-рыбный, горячий, холодный и в складских помещениях. На предприятии расположены бар и обеденный зал, где также предусмотрено изучение данных структурных подразделений.

Кафе «У быков» является структурным подразделением ООО «КК «Русский пир»». Кафе находится в центре г. Калининград, по адресу: г. Калининград, пр-т Мира, 2, режим работы: понедельник-пятница с 8-00 до 17-00, суббота, воскресенье – выходной. Контингент кафе обусловлен тем, что оно находится в здании КГТУ, поэтому основными клиентами являются студенты и преподаватели данного вуза. А так как в кафе свободный доступ, среди посетителей много жителей и гостей Калининграда. Еще одной большой группой клиентов являются офицеры штаба Балтийского флота, который находится в соседнем здании. Ассортимент блюд разнообразен. В кафе предложены блюда на завтрак, обед, а также выпечка и напитки. В начале практики мною был пройден инструктаж по технике безопасности, инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Особое внимание было уделено правилам безопасной работы с использованием технологического оборудования и инвентаря. На предприятии ведется Журнал регистрации инструктажей по охране труда, технике безопасности, и пожарной безопасности.

1. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

Практика проходила в кафе «У быков», кафе является структурным подразделением ООО «КК «Русский пир»».

Кафе находится в центре г. Калининград, по адресу: г. Калининград, пр-т Мира, 2, режим работы: понедельник-пятница с 8-00 до 17-00, суббота, воскресенье – выходной.

Контингент кафе обусловлен тем, что оно находится в здании КГТУ, поэтому основными клиентами являются студенты и преподаватели данного вуза. А так как в кафе свободный доступ, среди посетителей много жителей и гостей Калининграда. Еще одной большой группой клиентов являются офицеры штаба Балтийского флота, который находится в соседнем здании. Ассортимент блюд разнообразен. В кафе предложены блюда на завтрак, обед, а также выпечка и напитки.

В зависимости от характера производства кафе общедоступное, по месту учебы относится к предприятиям с полным циклом производства, является постоянно действующим предприятием, работа –ет весь год независимо от времени года. В зависимости от обслуживаемого контингента предприятия - общедоступное. Также предусмотрено проведение банкетов и различных торжественных мероприятий.

По ГОСТ 50762-2007 кафе различают по некоторым признакам:

- по ассортименту реализуемой продукции исследуемое кафе - неспециализированное;
- по обслуживаемому контингенту и интересам потребителей, включая оформление интерьера, - студенческое,
- по местонахождению - в общественном здании
- по методам и формам обслуживания - с самообслуживанием;
- по времени функционирования - постоянно действующее;
- по составу и назначению помещений – стационарное.

В состав помещений входят: торговый зал, производственные, административные, складские помещения, бытовые помещения для персонала.

В кафе имеются горячий цех, мойка, мясорыбный цех, овощной, холодный цеха, административные помещения, зал на 120 посадочных мест. Филиалов нет.

Помещение для потребителей - светлое, благоустроенное.

Режим работы поваров с 7:00 до 16:00 часов. Зал открывается с 08:00, и продолжает свою работу до 16:00.

Управление организацией основывается на общих принципах системы управления производством.

Деятельность предприятия осуществляется его собственником, которым является директор предприятия.

Он самостоятельно определяет структуру управления предприятием и формирует штат. Административно-управленческий персонал состоит из директора, заместителя директора, главного бухгалтера.

На предприятии выбрана линейная структура управления. В подчинение директора входят бухгалтер - калькулятор, заведующий производством и кладовщик.

В состав служб управления кафе входят:

1. Административная служба. Состав службы: Управляющий, бухгалтер, администратор

Управляющий несет полную ответственность за организацию хозяйственной деятельности кафе, исполнение договоров и соглашений; рассматривает жалобы.

На управляющего возложена ответственность за организацию всего кафе. Он осуществляет хозяйственно-финансовую деятельность, контролирует культуру обслуживания посетителей в торговых залах кафе,

качество выпускаемой продукции, состояние учёта, контроля и сохранность материальных ценностей, подбор и расстановку кадров, соблюдение трудового законодательства, приказов и инструкций вышестоящих организаций.

В связи с этим управляющий имеет право распоряжаться материально-денежными средствами.

Приобретать имущество и инвентарь, заключать договоры и соглашения, перемещать, увольнять, поощрять работников, налагать дисциплинарные взыскания.

Управляющий обеспечивает выполнение чёткого снабжения кафе сырьём, продуктами, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения; создает необходимые условия для сохранности товарно-материальных ценностей; контролирует работу всех участников кафе, а также соблюдает правила санитарии и гигиены, техники безопасности.

Бухгалтер контролирует счета, чтобы гарантировать, что вся информация сведения на них, точна и полна; также он обязан соотносить соизмерять компьютерные записи с действительностью достоверностью.

Администратор следит за порядком в обеденном зале, консультирует клиентов по различным вопросам.

2. Служба обслуживания клиентов; В состав службы входят: шеф-повар, 4 повара, буфетчица, кассир, раздатчица, 2 кухонных рабочих, 2 подсобных рабочих, 3 уборщицы.

В подчинение заведующего производством входят повара и мойщицы кухонной и столовой посуды. В подчинение кладовщика – экспедитор – грузчик.

Организация продовольственного снабжения предприятия общественного питания осуществляется из централизованного источника.

Поставщиками продуктов являются предприятия мясо – молочной промышленности, рыбного хозяйства, базы и холодильники оптовых организаций, пищевая промышленность.

Деятельность кафе осуществляется следующими службами и персоналом, представленными в таблице 1.

Таблица 1

Службы и персонал кафе

Служба кафе Должность Количество персонала, чел.

Административная служба Управляющий 1

Бухгалтер 1

Администратор 1

Служба обслуживания клиентов Повар 4

Шеф-повар 1

Кассир 1

Кухонный рабочий 2

Раздатчица 1

Подсобный рабочий 2

Уборщица 3

Буфетное обслуживание Буфетчица 1

Анализируя таблицу 1 можно сказать, что в административную службу входит 3 человека, в службу обслуживания клиентов входит – 14, в буфетное обслуживание 1 человек. Всего 18 человек в кафе «У быков». Условия и сроки хранения продовольственных товаров регламентируются в СанПиН 2.3.5.021-94 "Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли", СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" и приведены в табл. 2.

Таблица 2

Условия хранения продовольственных товаров

Группа товаров Температу-ра хранения, 0С Относитель-ная влажность воздуха, % Кратность обмена воздуха Срок хране-ния, дни Освещён-ность, лк

Бакалейные 10-12 60-70 1-2 5-10 25

Мясные 0-2 75-85 2-2 2-3 15

Рыбные 1-2 85-90 1-2 2-3 15

Молочно-жировые и гастрономические 1-6 80-85 1-2 1-2 15

Картофель, овощи 2-6 80-85 1-2 5-10 15

Фрукты, ягоды, зелень 2-6 75-85 2-2 1 15

Хлеб и хлебобулочные изделия 10-14 65-70 1-1 1-2 25

Кладовые расположены в здании на первом этаже.

В целом все складские помещения расположены компактно, на одном уровне. Загрузочная площадка расположена со стороны хозяйственного двора. Перед загрузочной площадкой расположена платформа (разгрузочная рампа) высотой 1,1- м; шириной 4-м, длиной -3 м (рампа – 12 м).

Помещения для приема и хранения продуктов спроектированы единым блоком – функциональной зоной, имеющей непосредственную связь с другими помещениями через производственные коридоры.

Как было отмечено выше, кафе имеет цеховую производственную структуру. Цеховое деление обусловлено главным образом санитарно-гигиеническими требованиями, предъявляемыми к обработке различных видов пищевых продуктов. В каждом цехе предусматриваем организацию технологической линии.

В состав производственных помещений входят следующие помещения: складские помещений для приема и хранения сырья, овощной, мясо-рыбный, холодный, горячий цеха, помещение для резки хлеба. Соблюдены правила функционального размещения производственных цехов по отношению друг к другу.

Во вспомогательных помещениях выполняются работы, сопутствующие основному производственному процессу. К ним относятся: моечная столовой и кухонной посуды, помещение для хранения суточного запаса продуктов, сервизная.

Для обслуживания посетителей расположены следующие помещения: для мытья рук, вестибюль, гардероб, торговый зал.

В кафе размещение оборудования по линейному принципу, т. к. он является наиболее рациональным. Внедрение его позволяет:

1. рационально использовать производственную площадь за счёт ликвидации разрывов между различными видами оборудования пристенного и островного;
2. повысить производительность труда за счёт рациональной организации рабочих мест, ликвидации лишних переходов и непроизводительных движений;
3. сократить число внутрицеховых транспортных операций;
4. улучшить санитарно-гигиенические условия работы, установив над тепловым оборудованием местные вентиляционные отсосы.

Кафе - с самообслуживанием.

График выхода на работу работника мясо-рыбного цеха, овощного рассмотрим на рис.2.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. ФЗ «О защите прав потребителей» от 09.01.96 №2-ФЗ, с изменениями и дополнениями от 23.11.2009 [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Москва, 1996. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/html, свободный.
2. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Москва, 1997. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_15559/, свободный.
3. .Положения ЦБР от 12.10.2011 г. № 373-П «О порядке ведения кассовых операций с банкоматами и монетой Банка России на территории РФ» [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2011. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122311/
4. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций и инструкции по его применению. Утверждены приказом Минфина РФ от 31.10.2000 г. № 94н (в ред. от 08.11.2010) [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2011. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_29165/
5. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР 201_/00_/ТС) [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2013. – Режим доступа: <http://www.tsouz.ru/db/techreglam/Documents/PrTrRybaVGS.pdf>, свободный.
6. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС - 021 - 2011) [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2011. – Режим доступа: http://www.tehreg.ru/TP_TC/TP_TC_021_2011/TP_TC_021_2011.htm, свободный.
7. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013) [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2013. – Режим доступа: http://www.novotest.ru/upload/iblock/e8a/TR_TS_034_2013_O_bezopasnosti_myasa.pdf, свободный.
8. ГОСТ 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2013. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54609-2011>, свободный.
9. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям

- общественного питания. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2015. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103475>, свободный.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2015. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>, свободный.
11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2015. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>, свободный.
12. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2016. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>, свободный.
13. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2016. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>, свободный.
14. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями от 10.06.2016. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2002. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>, свободный.
15. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2003. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio//normativ/data_normativ/46/46201/index.php, свободный.
16. Арзуманова, Т.И. Экономика организации [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Арзуманова Т.И., Мачабели М.Ш.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2014.— 240 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/17603>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
17. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов на Дону: Феникс, 2009. — 374с.
18. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров. [Электронный ресурс] / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — Электрон. дан. — Москва: Дашков и К, 2015. — 496 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/61058>
19. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник и практикум для СПО. [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — Москва: Издательство Юрайт, 2016. — 414 с. — Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/book/73E27BFA-2498-46CD-9E0D-2FFBDDDEE5622>
20. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли[Текст]: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИД «Форум»: ИНФРА, 2015. – 480 с.
21. Зонова, Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2015.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35314>.— ЭБС «IPRbooks».
22. Мальгина, С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания[Текст]: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». -2-е изд., стер. / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова— Москва: Издательский центр «Академия», 2016– 320 с
23. Марченкова, И.Н. Теория бухгалтерского учета [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Марченкова И.Н.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2011.— 195 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1087>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
24. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». – 3-е изд., стер. / И.П. Самородова— Москва: Издательский центр «Академия», 2016.– 192 с.
25. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. Пособие: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». – 13-е изд., стер. / В.В. Усов— Москва: Издательский центр «Академия», 2016 – 432 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/36542>