

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/40953>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1. Общая характеристика кафе	5
2. Организация работы производства	10
3. Организация обслуживания потребителей	14
4. Организация управления	14
Заключение.....	16
Список использованных источников.....	18
Приложения	22

ВВЕДЕНИЕ

Предприятия общественного питания являются важным экономическим и социальным звеном в системе повышающих материальный и культурный уровень жизни населения.

Развитие предприятий питания предусматривает экономить трудовые и материальные ресурсы в масштабах мира. При этом происходит высвобождение Освобождается трудовое население, занятое организацией питания в домашних условиях, оно увеличивает трудовые ресурсы [36].

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.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматривается преддипломная практика.

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.

Прохождение преддипломной практики осуществлялось в кафе ООО «АДА», кафе «Квартал», расположенном по адресу: г. Петропавловск-Камчатский, ул. Лукашевского, 9.

Цель – закрепление, углубление теоретических и практических знаний специалиста в рамках вопросов по управлению кафе, снабжению, хранению продуктов, движению мат.ценностей, сырья и продуктов, тары, документального оформления передачи продуктов и предметов материально-технического назначения одного материально-ответственного лица другому; организации производства, рабочих мест; оперативно - производственного планирования; организации нормирования трудам организации коммерческой деятельности кафе.

В процессе практики перед специалистом стоят следующие задачи:

1. Дать краткую организационно-экономическую характеристику предприятия, концепция его развития,
2. Охарактеризовать структуру производства кафе, описать функциональные связи производственных помещений кафе.
3. Схематично описать структуру управления кафе.
4. Описать и «применить на себя» в рамках прохождения практики должностную инструкцию (права и обязанности) руководителя (специалиста) подразделения предприятия.
5. Описать условия кафе, которые обеспечивают высокое качество готовой продукции и предоставляемых ими услуг.
6. Изучить меню кафе.
7. Повести анализ и оценку организации производственной работы структурных подразделений кафе.
8. Формирование предложений и рекомендаций по совершенствованию организации работы производства кафе, формирование предложений и рекомендаций оснащенности рабочих мест, рекомендаций по применению современных форм и технологий производства и обслуживания клиентов кафе и т.д.

9. Приложить к отчету следующие документы: фотографий, технико-технологические карты фирменных блюд предприятия; технические инструкции на фирменные блюда, акты по приемке сырья, проработки блюд, калькуляционные карты на фирменные блюда, план меню, таблицы, схемы, материалы по организации коммерческих связей предприятия, работы с персоналом и т.д.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ

Согласно ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания.

Классификация и общие требования

Кафе «Квартал» является обществом с ограниченной ответственностью, с полным производственным циклом, работающее на сырье согласно СНиП 31-06-2009 «Общественные здания и сооружения».

Обеденный зал кафе рассчитан на 80 мест.

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 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 21:00.

Управление организацией основывается на общих принципах системы управления производством.

Деятельность предприятия осуществляется его собственником, которым является директор предприятия, который определяет структуру управления кафе, формирование штата. 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

Организация продовольственного снабжения предприятия общественного питания осуществляется из централизованного источника.

Поставщиками продуктов являются предприятия отрасли мясо - молочной промышленности, рыбного хозяйства, базы и холодильники оптовых организаций, а также 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 «Квартал». 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	Температура хранения, 0С	Относительная влажность воздуха, %	Кратность обмена воздуха	Срок хранения, 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.

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

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 7 февраля 1992 г. N 2300-I [Электронный ресурс]: с изменениями от 2 июня 1993 г., 9 января 1996 г., 17 декабря 1999 г., 30 декабря 2001 г., 22 августа, 2 ноября, 21 декабря 2004 г., 27 июля, 16 октября, 25 ноября 2006 г., 25 октября 2007 г., 23 июля 2008 г., 3 июня, 23 ноября 2009 г., 27 июня, 18 июля 2011 г. – Режим доступа: <http://base.garant.ru/10106035/>
2. О техническом регулировании : Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ [Электронный ресурс]: ред. от 28.09.2010 – Режим доступа: <http://www.zakonprost.ru/zakony/o-tehregulirovanii/>
3. Об охране окружающей среды: Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ [Электронный ресурс]: в ред. Федеральных законов от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 29.12.2004 № 199-ФЗ, от 09.05.2005 № 45-ФЗ, от 31.12.2005 № 199-ФЗ, от 18.12.2006 № 232-ФЗ, от 05.02.2007 № 13-ФЗ, от 26.06.2007 № 118-ФЗ, от 24.06.2008 № 93-ФЗ, от 14.07.2008 № 118-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 30.12.2008 № 309-ФЗ, от 14.03.2009 № 32-ФЗ, от 27.12.2009 № 374-ФЗ, от 29.12.2010 № 442-ФЗ – Режим доступа: <http://otd-lab.ru/documents/zakony/federalnyi-zakon-ot-10012002-n-7-fz-ob-okhrane-kruzhayushchei-sredy>
4. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020г.: распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 №1873 – р // Собр. законодательства Рос. Федерации. 2010. №45, ст. 5869.
5. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 9. Методы микробиологических испытаний [Текст] : ГОСТ Р 54607.9-2016. - Введ. 2017-01-01. - Москва: Стандартинформ. 2016. - 8 с.
6. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст] : ГОСТ 32691-2014. - Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2015. - 10 с.
7. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания [Текст] : ГОСТ Р 54607.3-2014. - Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2015. - 19 с.
8. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст] : ГОСТ 30389-2013. – Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014. – 9 с.
9. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст] : ГОСТ 30390-2013. – Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2014. –13 с.
10. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.

- Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст] : ГОСТ 31987-2012. – Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2013. – 14 с.
11. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст] : ГОСТ 31987 – 2012. –Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 16 с.
12. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний [Текст] : ГОСТ Р 54607.2 – 2012. –Введ. 2014-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2013. -32 с.
13. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст] : ГОСТ 31986-2012. - Введ. 2015-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2013. – 15 с.
14. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям [Текст] : ГОСТ Р 54607.1-2011. - Введ. 2013-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2012. – 16 с.
15. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции [Текст] : ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007. - Введ. 2008-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2007. – 30 с.
16. Система качества. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов HACCP. Общие требования [Текст] : ГОСТ Р 51705.1 – 2001. - Введ. 2001-07-01. - Москва: Госстандарт России, 2001. – 21 с.
17. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Текст] : СанПиН 2.3.2.1324 – 03. – Введ. 2003-06-25. – Москва: Минздрав России, 2003. – 24 с.
18. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Текст] : СанПиН 2.3.2.1078-01. - Введ. 2002-07-01. – Москва: Минздрав России, 2002. – 168 с.
19. Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Текст] : СанПиН 2.3.6.1079-01. - Введ. 2001-02-01. – Москва: Минздрав России, 2001. – 72 с.
20. Ратушный, А.С. Технология продуктов общественного питания. В 2-х т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др. – М.: Мир, 2004. – 416 с.
21. Рогов, И.А. Химия пищи [Текст] : учебник для вузов / И.А. Рогов, Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко. - М.: КолосС, 2007. – 853 с.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания [Текст] / сост. А. В. Румянцев. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: ДИС, 2000. - 968 с.
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. - Изд. 7-е . - СПб. : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2005. - 688 с.
24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова, М.Т. Лабзина. - Изд. 12-е, перераб. и доп. - СПб. : ПрофиКС, 2008. - 771 с.
25. Скурихин, И.М. Химический состав российских пищевых продуктов [Текст] : Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. –М.: ДеЛиПринт, 2002. –236 с.
26. Фурс, И.Н. Технология производства продукции общественного питания [Текст] : учебное пособие для вузов / И.Н. Фурс. - Минск: Новое Знание, 2002. -798 с.
27. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи [Текст] : учебное пособие для учреждений начального профессионального образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. - М.: Академия, 2004. -282 с.
28. Книга кулинара [Электронный ресурс]. - URL: <http://knigakulinara.ru/books/> (дата обращения: 12.04.18).
29. Википедия – свободная энциклопедия [Электронный ресурс]. - URL: <http://ru.wikipedia.org/wiki/> (дата обращения: 29.03.18).

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/40953>