

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/429836>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Управление персоналом

ВВЕДЕНИЕ 3

1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ОРГАНИЗАЦИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 5

1.1 Характеристика и структура предприятия общественного питания 5

1.2 Организация производства на предприятии общественного питания 8

1.3 Технологический процесс приготовления блюд 10

2. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 12

2.1 Нормативные документы 12

2.2 Технологические документы 13

2.3 Учетные документы 17

3. ОПЕРАТИВНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 22

3.1 Разработка производственной программы 22

3.2 Расчет численности персонала 26

3.3 Составление графика и выхода на работу и табеля учета рабочего времени 26

3.4 Обеспечение безопасности деятельности предприятия общественного питания 28

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 37

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 38

ПРИЛОЖЕНИЕ А 41

На подушку из рукколы укладывают перемешанные ингредиенты и выкладывают горкой, на верх укладывают обжаренные креветки, заправляют бальзамическим уксусом, украшают тертым сыром пармезан.

Готовый не заправленный салат храниться не более 2 часов (при температуре 4 +/-2С), заправленного не более 5 минут с момента приготовления, температура не ниже 14-16С.

5 Органолептические показатели

Внешний вид: ингредиенты равномерно нарезаны, салат не рассыпается

Цвет: соответствует каждому входящему в состав ингредиенту

Вкус и запах: в меру соленый, кисловатый характерный для бальзамического соуса

Консистенция: помидоров – упругая, сочная, салат – сочный, сыр – нежный, не заветренный.

6 Микробиологические показатели должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01. Микробиологические показатели качества блюд должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011.

7 Пищевая ценность «Салат Руккола с креветками с Шампиньонами» на 100 г.

Белки, г Жиры, г Углеводы, г Энергетическая ценность, ккал/кдж

6,5 10,0 2,0 120/500

2.3 Учетные документы

Шеф-повар заказывает определенное количество продукции у разных поставщиков. После получения продуктов, подписывается товарная накладная. Таким образом, шеф-повар от лица ресторана подписывается под тем, что товар пришел в том количестве, которое описано в товарной накладной. Далее, шеф-повар отправляет скан накладной оператору базы данных, который, в свою очередь, вносит данный документ в программу, и, проверяет цены от поставщиков на наличие ошибок. Существует определенные соглашения по ценам на все продукты со всеми поставщиками на определенный период. Согласованные цены могут меняться на разные товары с разной периодичностью. Этими соглашениями занимается отдел закупок. После внесения накладной в базу, и проверки ее на ошибки, накладная проводится. Далее, расчетный отдел занимается оплатой данных накладных. Учет продуктов, которые были внесены в базу по

товарной накладной падают на приход ресторана. После продажи готовых блюд, отчет об этом падает в программу. Блюда автоматически раскладываются на продукты, которые входят в состав этих блюд. Такая информация заранее вносится в программу составлением калькуляционных карточек и товарных накладных (рисунок 2).

Рисунок 2 – Пример заполнения товарной накладной

Калькуляция - определение затрат в стоимостной (денежной) форме на производство единицы или группы единиц изделий, или на отдельные виды производств. Калькуляция даёт возможность определить плановую или фактическую себестоимость объекта или изделия и является основой для их оценки. Калькуляция служит основой для определения средних издержек производства и установления себестоимости продукции.

Различают калькуляцию сокращённой и полной себестоимости. Полная себестоимость продукции (работ, услуг) отражает все виды затрат, связанных с ее производством и продажей. Сокращенная себестоимость может калькулироваться только по прямым затратам или только по их видам (например, только по сырью, по сырью и оплате труда и т.д.). Выбранный способ калькуляции себестоимости предприятие определяет в учетной политике.

По способу отнесения затрат на издержки отдельных видов продукции (работ, услуг) затраты подразделяются на прямые и косвенные. Прямыми на предприятии общественного питания являются затраты, которые можно прямо отнести на соответствующий вид реализуемой продукции, товаров (работ, услуг). К косвенным относятся затраты, которые можно отнести на несколько (все) видов(ы) продукции, товаров (работ, услуг).

Прямые затраты, группируемые в процессе калькуляции себестоимости, включают следующие их виды:

- основное и дополнительное сырье за вычетом возвратных отходов;
- транспортно-заготовительные расходы на основное и дополнительное сырье;
- вспомогательные материалы;
- топливо и энергия на технологические цели;
- заработная плата работников, занятых в производстве соответствующих видов продукции; -отчисление на социальные нужды по установленным ставкам от суммы заработной платы работников, занятых в производстве соответствующих видов продукции; -другие прямые расходы.

К косвенным затратам обычно относятся:

- общепроизводственные расходы;
- общехозяйственные расходы;
- коммерческие расходы.

На основании данных первичных документов по учету рабочего времени и выполненных работ производится начисление заработной платы. Это как правило табель учета рабочего времени, нарядов на сдельную работу, листов на доплату и прочих документов. Также в этом же документе, согласно действующему законодательству, по каждому работнику производится расчет всех удержаний из заработной платы и определяется сумма к выдаче на руки. По окончании каждого месяца итоговые суммы по всем видам начислений и удержаний в целом по предприятию разносятся по счетам затрат. Расчетная ведомость исключает дублирование постоянной информации по каждому сотруднику. Обычно расчетную ведомость используют некрупные предприятия, у которых небольшой списочный состав, а также в организациях, с небольшой текучестью кадров, характеризующихся постоянным составом сотрудников. На основании расчетной ведомости формируется платежная ведомость, которая содержит информацию о заработной плате, причитающейся к выдаче сотрудникам на руки. Обязательными реквизитами ведомости являются табельный номер, фамилия, имя и отчество; сумма к выдаче и расписка в получении заработной платы. На рисунке 3 и рисунке 4 представлен пример расчетной ведомости.

Рисунок 3 – Расчетная ведомость

Рисунок 4 – Расчетная ведомость

В результате написания раздела была изучена нормативная, а также технологическая и учетная документация. Представлены примеры данной документации. Большая часть учетных и технологических документов имеют свой шаблон, устанавливающий структуру и порядок заполнения.

3. ОПЕРАТИВНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

3.1 Разработка производственной программы

Создание планово-расчетного меню (табл. 4), определяющего особенности технологического процесса производственного помещения и производимой в нем продукции, основано на меню разрабатываемого ресторана и на его производственной программе. Исходя из типа предприятия данный документ рассчитывается на один день и включает в себя затраты времени на успешное выполнение программы производства.

Производственная программа ресторана представляет собой расчетное меню для реализации блюд в зале данного предприятия. Методика разработки производственной программы зависит от типа предприятия и принятой формы обслуживания. При расчете производственной программы, ссылаются на ассортимент блюд, режим работы и коэффициент потребления блюд и загрузки зала по часам его работы.

Производственная программа показывает пропускную способность проектируемого предприятия. Далее представлены таблицы и расчеты по производственной программе предприятия, используя формулы (1), (2) и (3):

1 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

2 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

3 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

4 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

5 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

6 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

7 ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания

8 ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания

9 ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

10 ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

11 Постановление Правительства Российской Федерации N 1036 от 15 августа 1997 года «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (с изменениями на 4 октября 2012 г.)

12 СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов

13 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

14 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

15 СП 118.13330.2012 Общественные здания и сооружения

16 СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 г. № 6880

18 Федеральный закон в ред. от 17.12.1999 N 212-ФЗ «О защите прав потребителей»//Собрание зак-ва РФ. - 1999.- № 51. - ст.6282

19 Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»//Собрание зак-ва РФ. -1999.- № 14. - ст.1650

20 Федеральный закон от 2.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»//Собрание зак-ва РФ. -2000.- № 2. - ст.150

21 Оборудование предприятий торговли и общественного питания./ Под ред. Проф. В.А. Гуляева. - М.: ИНФРА-М, 2002. - 533 с.

22 Общественное питание. Справочник руководителя. - М.: Экономические новости, 2007. - 816 с.

23 Организационные методы регулирования производственно-торгового процесса в предприятиях общественного питания / Сост. Н.В. Барсукова, Н.П. Котова, Н.Я. Карцева. - СПб: СПбТЭИ, 2012. - 80 с.

- 24 Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 208 с.
- 25 Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
- 26 Сборник технологических нормативов. В 3-х т. Т.1: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М: Хлебпродинформ, 1994 с
- 27 Сборник технологических нормативов. В 3-х т. Т.2: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.– М: Хлебпродинформ, 1997 с
- 28 Сборник технологических нормативов. В 3-х т. Т.3: Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Хлебпродинформ, 2000
- 29 Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 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/kursovaya-rabota/429836>