

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://studservis.ru/gotovye-raboty/otchet-po-praktike/281589>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Пищевая промышленность

Введение 3

1 Общая характеристика предприятия 5

2 Организация работы складского хозяйства предприятия 7

3 Работа заготовочных цехов предприятия 12

4 Овощной цех 14

5 Мясо-рыбный цех 16

6 Работа доготовочных цехов 19

7 Кондитерский (мучной) цех 23

8 Работа на раздаче 26

9 Изучение и анализ технической оснащенности предприятия 28

10 Работа в качестве дублера заведующего производством 29

Заключение 31

Список литературы 32

Введение

Столовая – это одна из разновидностей предприятий общественного питания, которая производит и реализует кулинарную продукцию. Столовые обеспечивают полноценное питание (обед), состоящий из трех блюд. Столовая – общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие ресторанного хозяйства, осуществляющего реализацию обеденной продукции массового спроса в соответствии с различного по дням меню.

Услуга «питание» в столовой — это изготовление кулинарной продукции, разнообразной по дням недели, или специальных рационов питания для различных групп обслуживаемого контингента (работники ков, школьников, туристов и др.), а также создание условий для реализации и потребления на предприятиях. Как места общественного питания столовые могут являться самостоятельными предприятиями, для которых по уставу общепит – это основное направление деятельности. Кроме того, столовые могут представлять собой подразделения, которые создаются внутри организационной структуры учреждений либо предприятий (школы, завода, фабрики, НИИ и так далее).

Как известно, блюда в столовой можно выбирать из имеющегося на сегодняшний день ассортимента – как правило, предлагаются несколько вариантов первого, второго и третьего, а также дополнительные кушанья – салаты, порционная выпечка и тому подобные. Обычная форма обслуживания в столовых – это самообслуживание.

Целью производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела» является: закрепление и углубление знаний и умений, полученных студентами в процессе обучения, овладение системой профессиональных умений, навыков и компетенций, а также приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности по основным ее видам (производственно-технологическая, организационно-управленческая, научно-исследовательская, проектная).

Задачи практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

- ознакомиться с производственным процессом предприятия, его технической оснащенностью;
- овладеть методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- приобрести практические навыки производства кулинарной продукции и организации производства.
- научиться работать с товарно-сопроводительной, технологической и технической документацией на предприятии общественного питания.
- собрать практические материалы для написания выпускной квалификационной работы;

- обобщить полученные данные о практике в отчете, о прохождении практики.

Объект исследования – Столовая ГБПОУ Строгановского колледжа, г.Очер.

Предмет исследования – производственный процесс столовой.

1 Общая характеристика предприятия

Столовая, рассматриваемая в этой работе, находится в городе Очер. Эта столовая расположена на базе учебного заведения ГБПОУ "Строгановский колледж" на окраине города.

Целью столовой является организация питания студентов и профессорско-преподавательского состава, сотрудников колледжа и других потребителей. Часы работы общей столовой установлены: с 11:00 утра до 15:00 вечера.

Количество посадочных мест: 60 посадочных мест.

Время работы: с 11:00 до 15:00.

Форма обслуживания: Самообслуживание.

Предоставляемые услуги: организация обслуживания и общественного питания.

Персонал: повара - 3 человека, кассир - 1 человек, уборщицы - 2 человека.

Столовая разделена на цеха: мясно – рыбный, овощной, кондитерский, горячий, холодный.

Технологические линии имеют как стационарное, так и островное расположение; они устанавливаются в одной или двух соседних линиях, перпендикулярно распределению.

Ассортимент выпускаемой продукции:

- Холодные блюда и закуски из рыбы, мяса, птицы, гастрономических продуктов; салаты и винегреты (рыбные, мясные, овощные).

Сроки реализации холодных блюд и закусок. Холодные блюда и закуски являются скоропортящимися продуктами и подлежат быстрой продаже. Хранение желе и заливных блюд допускается не более 12 часов при температуре не выше 6°. Салаты и винегреты можно хранить в незаполненном виде не более 12 часов, а заправленные — не более 6 часов в холодильнике.

- Заправочные супы (щи, борщи, соленья)

Сроки реализации заправочных супов – хранятся на мармите не более 2 – 3 часов;

- Вторые горячие блюда (рыба, мясо, птица, овощи, грибы, крупы, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог, мука); Сладкие блюда (компоты, желе);

Время реализации вторых горячих блюд составляет $t_{0\ 650\ C}$, 2 – 3 часа.

- Горячие напитки (чай, кофе, какао);

Сроки реализации горячих напитков – температура подачи $650C$, 3 часа.

- Мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия (пицца, запеченные пироги с различными начинками, булочки, маффины).

Условия продажи - Срок годности продукции при температуре хранения $4 \pm 2^{\circ}C$ и относительной влажности не более 80% – 48 часов; в упаковке под вакуумом или в модифицированной газовой среде – 96 часов; при температуре хранения $20 \pm 2^{\circ}C$ и относительной влажности не более 80% – не более шести часов; при температуре хранения не выше минус $18^{\circ}C$ – не более 21.

В столовой Строгановского колледжа используется следующая нормативно-техническая документация:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий;
- Сборник рецептур кондитерских изделий для предприятий общественного питания;
- СанПиН;
- Карты ТТК и ТС;
- СС-карты;
- Брекеражный магазин скоропортящихся продуктов;
- Тормозной журнал для готовой продукции.

Используемое оборудование:

- MRO – 250;
- Мясорубка – MIM – 82;
- Шкаф для выпечки – ШПЕСМ – 3М;
- Тестомес – TMM – 140
- Электрическая мясорубка – POLARIS

- Холодильный шкаф – морозильник – 400s
- Холодильный ШКАФ – POLAIR -140
- Холодильники COLAIR
- Стеллажный шкаф AVAT SRT 6 -ESH

2 Организация работы складского хозяйства предприятия

Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами является важнейшей предпосылкой эффективной и ритмичной работы производства.

К организации и продовольственному снабжению предприятий общественного питания предъявляются следующие требования:

- обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года;
 - своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза;
 - сокращение звенности продвижения товаров;
 - оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.
- Для эффективной и ритмичной работы предприятия необходимо организовать завоз товаров из разных источников. Основными источниками продовольствия являются предприятия-изготовители.

Снабжение столовой – четко регламентированный процесс, призванный обеспечивать плановые экономические показатели деятельности и управление качеством блюд. Снабжение - логистический процесс, который состоит из управляемых и неуправляемых факторов.

К управляемым факторам относятся: качество сырья, ассортиментный перечень продуктов питания, способ их краткосрочного и долгосрочного хранения, способ их доставки, форма и способ оплаты сырья, вид упаковки и объем фасовки и т.д.

К неуправляемым факторам относятся: инфляционные повышения цен, доступность и недоступность сырья, сроки его хранения, нутриентный состав. Предприятие не может влиять на неуправляемые факторы и должно влиять на управляемые.

Перечень основных поставщиков представлены в виде таблицы 1.

1. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013.. Услуги общественного питания. Термины и определения. – М.: Стандартиформ, 2001. – 20 с.
2. 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.
3. Афанасенко А.Н., Ежова М.А. Проведение исследований предпочтений отдыха российских туристов с помощью анкетирования. // Курорты. Сервис. Туризм. 2013. №2-4(1921). С.58-62
4. Барышникова Н.И., Вайскрובה Е.С., Рябова В.Ф. Управление качеством на предприятиях общественного питания // Актуальные проблемы современной науки, техники и образования: материалы 73-й международной научно-технической конференции / под ред. В.М. Колокольцева. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та им. Г.И. Носова, 2015. - Т.1.- С. 239-24
5. Болдырева Н.Л., Романенко Е.А. Мотивация персонала сервисных компаний. // Курорты. Сервис. Туризм. 2013. №2-4(1921). С.5-9. 3.
6. Бородаенко В.И., Лазаренко Л.А. Бенчмаркинг как эффективный инструмент управления качеством. // Экономика. Право. Печать. Вестник КСЭИ. 2013. №1-2(57-58). С.116-118.
7. Джум Т.А., Ольшанская С.А. Проблемы качества и совершенствование ассортимента продукции общественного питания.// Курорты. Сервис. Туризм. 2013. №2-4(1921). С.14-19. Зайцева Т.Н., Быстрова А.А., Лаптева М.Д., Ходакова Е.Е. Услуги общественного питания в муниципальных учреждениях г. Магнитогорска [Текст]. - Молодой ученый, 2015. - №19.- С. 127-130.
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.11-е изд.-М.: «Академия»,2013.- 320с
9. Курочкина Т.И., Зайцева Т.Н. Предприятия общественного питания города Магнитогорска в условиях эмбарго [Текст] / Качество продукции, технологий и образования: мат. X Междунар. науч.-прак. конф. - Магнитогорск: Изд-во гос.техн.ун-та им. Г.И. Носова, 2015. - С. 88-90.
10. Кучер Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для средних

специальных заведений. - М. : Деловая литература, 2012. - 544 с.

11. Колесникова А.Н., Ленкова М.И. Оценка и прогнозы развития внутреннего туризма в России. // Курорты. Сервис. Туризм. 2013. №1(18). С.28-34.
12. Лазаренко Л.А., Сехан Ф.А. Особенности подготовки персонала сферы услуг и его мотивации. // Экономика. Право. Печать. Вестник КСЭИ. 2013. №3. С.250-253.
13. Меркулова Т.А. Развитие придорожного сервиса в Краснодарском крае. // Экономика. Право. Печать. Вестник КСЭИ. 2013. №3. С.253-259.
14. Меркулова Т.А. Заслужить лояльность клиента – задача бизне-са в сервисе. // Экономика. Право. Печать. Вестник КСЭИ. 2013. №1- 2(57-58). С.123-124.
15. Недбайло В., Лазаренко Л.А. Культура взаимоотношения специалиста и клиента в процессе осуществления сервисной деятельности. // Экономика. Право. Печать. Вестник КСЭИ. 2013. №4. С.166- 170.
16. 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»)
17. Старовойтова Я. Ю., Чугунова О. В. Формирование методического подхода к сегментированию рынка ресторанных услуг // Конкурентоспособность в глобальном мире: экономика, наука, технологии. 2016. № 6. С. 291-297
18. Справочник кулинара / Под ред. М.М. Ефимовой. М.: ПРОГРЕСС, 2013. – 471 с
19. Справочник работника общественного питания.- М., ДеЛи принт, 2013.
20. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. – М.: Колос, 2013. – 541 с
21. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. А. С. Ратушного. – М.: Мир, 2014. – 351с.
22. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. – Самара: Самарское книжное изд-во, 2014. – 385 с.
23. Усов В. В., Организация производства и обслуживания на ПОП: Уч. для нач.обр - я: Учебное пособие для сред. проф. обр-я/ 2-е изд., - М: Изд. Центр «Академия», 2014. – 416с.
24. Чугунова О. В., Вяткин А. В. Оценка социально-экономических направлений развития рынка общественного питания г. Екатеринбурга // Конкурентоспособность в глобальном мире: экономика, наука, технологии. 2016. № 1. С. 194-199.
25. Охрана труда в столовой. - <http://www.znakcomplect.ru/poleznosti/example/personal/oxrana-truda-v-stolovoi.html>
26. Холодный цех. - <http://kafemania.ru/texnologicheskij-process/xolodnyj-cex/>

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://studservis.ru/gotovye-raboty/otchet-po-praktike/281589>