

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/398384>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Ресторанный бизнес

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЯ	4
1.1. Общая характеристика предприятия	4
1.2. Производственная деятельность предприятия	5
1.3. Технологическая деятельность предприятия.....	7
1.4. Управление процессами обеспечения качества продукции и услуг предприятия	7
2. ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЯ	8
2.1. Управление логистическими процессами предприятия	8
2.2. Управление процессом продаж предприятия	9
2.3. Организация процесса обслуживания потребителей	11
2.4. Управление персоналом предприятия	12
2.5. Финансово-экономическая деятельность предприятия	15
3. ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ К ВКР	15
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	16
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	16
ПРИЛОЖЕНИЯ	21

Описать технологический процесс производства продукции на предприятии в целом (перечислить стадии). Технологический процесс производства продукции в ООО "Алекон" включает в себя несколько этапов, гарантирующих высочайшее качество замороженных продуктов.

Во-первых, сырье проходит тщательный отбор и проверку. В компании внедрена система контроля качества, гарантирующая использование только высококачественного сырья. Это включает в себя проверку свежести, качества и безопасности такого сырья, как мясо, мука и специи. Каждый поставщик должен соответствовать строгим стандартам качества, чтобы работать с компанией.

После того как сырье выбрано, начинается процесс производства. Компания располагает инновационными технологиями и современным оборудованием для эффективного и точного выполнения производственного процесса. Например, компания использует автоматизированные машины для обработки теста и мяса, а также для формовки и упаковки продукции.

В процессе производства проводятся различные проверки качества. Это и проверка правильности обработки ингредиентов, и соблюдение гигиенических норм, и контроль температуры и времени замораживания. Также проводятся сенсорные тесты, чтобы убедиться, что продукты имеют ожидаемый вкус, запах и текстуру.

После изготовления продукция тщательно проверяется и упаковывается. Компания использует специальные упаковочные материалы и технологии, чтобы продукты оставались в хорошем состоянии при транспортировке и хранении. На упаковке также содержится подробная информация об инструкции к продукту, сведения о питательности и условиях хранения.

В целом ООО "Алекон" обеспечивает высочайшее качество своей замороженной продукции, используя инновационные технологии, современное оборудование и строгую систему контроля качества. Тщательный отбор сырья и тщательный контроль всего производственного процесса позволяют предлагать широкий ассортимент замороженных продуктов, отвечающих самым высоким стандартам.

Указать рабочие места и (или) технологические линии в производственных цехах.

Провести анализ уровня технической оснащенности предприятия и эффективности использования

оборудования

Производственные цеха ООО "Алекон" оснащены различными рабочими местами и технологическими линиями для производства широкого ассортимента замороженных полуфабрикатов. Для обеспечения эффективного и бесперебойного производства в компании предусмотрены отдельные рабочие места для каждой категории продукции.

Для производства замороженных блинов на предприятии имеется специальная линия, состоящая из машин для замеса и замешивания теста, платформы для отлежки теста, автоматической линии для раскатки, нарезки и выпечки блинов, а также станции охлаждения и упаковки.

Производство готовых пельменей и вареников также происходит на специальной линии. Здесь расположены различные рабочие станции для замешивания теста, лепки пельменей и вареников, приготовления и охлаждения. Также имеется автоматическая упаковочная станция для быстрого и гигиеничного процесса упаковки.

В ООО "Алекон" есть отдельные рабочие места для производства фрикаделек, котлет и других блюд быстрого приготовления. Здесь различные ингредиенты смешиваются, формируются и обжариваются или запекаются, в зависимости от типа продукта. Затем они охлаждаются и упаковываются.

Компания использует инновационные технологии и современное оборудование для повышения эффективности производства. В том числе автоматизированные линии, которые ускоряют производственный процесс и снижают трудозатраты. Оборудование находится на передовом рубеже технологий и обеспечивает точное и стабильное качество продукции.

Эффективность использования оборудования регулярно анализируется для обеспечения оптимального использования производственных линий. Компания тщательно следит за производственным процессом и проводит регулярное техническое обслуживание и обучение персонала, чтобы свести к минимуму время простоя и максимально повысить эффективность.

В целом ООО "Алекон" располагает самым современным техническим оборудованием, позволяющим производить широкий ассортимент замороженных полуфабрикатов. Использование инновационных технологий и современного оборудования, а также анализ эффективности использования оборудования - важнейшие составляющие успешной работы компании.

Порядок эксплуатации и поверки весоизмерительных приборов на предприятии.

Проанализировать производственную программу предприятия – количество блюд, процентное соотношение, коэффициент потребления

Производственная программа ООО "Алекон" состоит из различных блюд, некоторые из которых занимают большую долю в общем объеме производства, чем другие. Наибольшую часть продукции составляют пельмени, на втором

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- 1.Правила оказания услуг общественного питания: утв. постановлением Правительства РФ № 1036 от 15.08.1997 (в ред. № 276 от 10.05.2007).
- 2.О введении программ производственного контроля: Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 г. №26.
- 3.Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 13 апреля 2009 г. № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля».
- 4.Бредихина, О.В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания / О. В. Бредихина, Л. П. Липатова Т. А. Шалимова, Л. Г. Черкасова. – М.: Троицкий мост, 2014. – 192 с. (ЭБС «Троицкий мост»)
- 5.Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – М.: Инфра-М, 2013. – 480 с. (ЭБС znanium.com)
- 6.Дунец, Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания / Е.Г. Дунец, М.Ю. Тамова, И.А. Куликов. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 192 с. (ЭБС «Троицкий мост»)
- 7.Информационный портал «Весь общепит России»: www.pitportal.ru
- 8.Мглинец, А.И. Технология приготовления ресторанной продукции/ А.И.Мглинец. – М.: Троицкий мост, 2014. – 208 с. (ЭБС «Троицкий мост»)
- 9.Могильный М.П. Торговое оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Могильный М.П., Калашнова, Т.В., Баласанян А.Ю. – М.: Троицкий мост, 2014. – 181 с. (ЭБС «Троицкий мост»)

10. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 560 с. (ЭБС znanium.com)
11. Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: www.rospotrebnadzor.ru
12. Поздняковский В.М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: Уч. / Под ред. В.М. Поздняковского. – М.: ИНФРА-М, 2014 – 336 с. (ЭБС znanium.com)
13. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии / Федерация рестораторов и отельеров, науч.-учеб. центр «Агентство профессиональных стандартов» (АПС). – М.: Изд. дом «Ресторанные ведомости», 2004. – 152 с.
14. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания : Учебник / А.С. Ратушный. – М.: Дашков и К, 2016. – 336 с. (ЭБС znanium.com)
15. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие для вузов. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 224 с. (ЭБС «Троицкий мост»)
16. Учет и контроль в общественном питании : Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. – М.: КУРС: ИНФРА-М, 2015. – 695 с. (ЭБС znanium.com)
17. Цопкало, Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании : Учебное пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. – Новосибир.: НГТУ, 2016. – 230 с. (ЭБС znanium.com)
18. ГОСТ 30389-2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (введен 22.11.2013).
19. ГОСТ 30390-2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (введен 22.11.2013).
20. ГОСТ 30524-2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу (введен 22.11.2013).
21. ГОСТ 31985-2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения (введен 27.06.2013).
22. ГОСТ 31986-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания (введен 27.06.2013).
23. ГОСТ 31987-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (введен 27.06.2013).
24. ГОСТ 31988-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания (введен 27.06.2013).
25. ГОСТ 31989-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания (введен 27.06.2013).
26. ГОСТ 32691-2014 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания (введен 27.05.2014).
27. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (введен 01.01.2016).
28. ГОСТ ISO 9001-2011 Системы менеджмента качества. Требования (введен 22.12.2011).
29. ГОСТ Р 21.1101-2013 Система проектной документации для строительства. Основные требования к проектной и рабочей документации (введен 01.01.2014).
30. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям (введен 08.12.2011).
31. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний (введен 29.11.2012).
32. ГОСТ Р 54607.3-2014 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания (введен 08.12.2011).
33. ГОСТ Р 54607.4-2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 4. Методы определения влаги и сухих веществ (введен 01.06.2016).
34. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции

общественного питания. – М., 2012.

35.ГОСТ Р 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу (введен 01.07.2013).

36.ГОСТ Р 56746-2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание (введен 01.03.2016).

37.ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. М., 2007.

38.Профессиональный стандарт № 465 «Сомелье/кавист»: утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. № 283н.

39.Профессиональный стандарт № 468 «Руководитель предприятия питания» : утв. приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 г. № 281н.

40.Профессиональный стандарт № 549 «Кондитер»: утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. № 597н.

41.Профессиональный стандарт № 557 «Повар»: утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н.

42.Профессиональный стандарт № 681 «Официант/бармен»: утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н.

43.Профессиональный стандарт № 682 «Пекарь» : утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 914н.

44.СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов.

45.СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

46.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

47.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.

48.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. II часть. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560 с.

49.Свод правил СП 118.13330.2012 «СНП 31-06-2009. Общественные здания и сооружения».

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/398384>