

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/61277>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Технология приготовления пищи

1. Цели и задачи практики 3
2. Технологический раздел 7
 - 2.1 Производственная программа предприятия 7
 - 2.2. График загрузки зала 7
 - 2.3 Анализ меню 8
 - 2.4 Сводная продуктовая ведомость 18
 - 2.5 План предприятия, технологические потоки 19
 - 2.6 Анализ системы отпуска блюд 24
 - 2.7 Виды технологической документации 25
3. Организационный раздел 30
 - 3.1 Структура управления предприятием, 30
 - 3.2 Организация обслуживания посетителей 33
 - 3.3 Рекламная деятельность предприятия и решения фирменного стиля предприятия 35
 - 3.4 Подбор и расстановка кадров, система приема и увольнения работников, повышения квалификации. Аттестация кадров 36
 - 3.5 Внутренний распорядок на предприятии 36
 - 3.6 Организация снабжения предприятия 38
 - 3.7 Охрана труда и техника безопасности на предприятии 42
4. Финансово-хозяйственная деятельность предприятия 47
- Выводы 50
- Список использованных источников 51
- Приложения 54
 - Приложение А. Схема холодного цеха и перечень оборудования. 54
 - Приложение Б. Схема горячего цеха и перечень оборудования 56

1. Цели и задачи практики

Практическая подготовка студентов является обязательной частью образовательной программы подготовки бакалавров в высших учебных заведениях, которая должна обеспечить приобретение обучающимися профессиональных умений и навыков в условиях производства.

Производственная преддипломная практика является одним из важнейших разделов структуры основных общеобразовательных программ (ООП) бакалавриата. Производственная преддипломная практика базируется на разделе 4.4 «Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся», входящего в структуру основной образовательной программы высшего образования (ООП), разработанной в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации и учебным планом, утвержденным Ученым советом Российского университета кооперации. Раздел ООП «Практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально - практическую подготовку обучающихся. Преддипломная практика имеет место на 4 курсе и базируется на ранее изученных дисциплинах профессионального цикла: технология производства функционального питания, напитки в культуре разных народов, фирменный стиль предприятий общественного питания, информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания, технология ресторанной продукции, производственный контроль на предприятиях питания, технология специальных видов питания. Преддипломная практика базируется также на знаниях и умениях, полученных в процессе прохождения учебной и производственной практик. В процессе прохождения практики студенты должны получить знания о расчете производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования,

оценке и планирования внедрения ин-новаций в производство; изучить организацию документооборота по производству на предприятия питания, научиться использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; получить знания о организации и оценке результативности системы контроля деятельности производства; изучить деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала. Преддипломная практика направлена на сбор, систематизацию и обобщение материала для подготовки выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

Преддипломная практика как часть производственной практики и как завершающий этап обучения предшествует разделу «Итоговая государственная аттестация».

Целью практической подготовки является приобретение необходимых для будущей практической работы специалистов знаний и умений по организации производства, закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения специальных дисциплин; приобретение практических навыков, связанных с направлением подготовки, приобретение навыков по организации производства и управления на предприятии; сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

Для достижения поставленной цели практики, необходимо решить следующие задачи преддипломной практики:

получение знаний о расчете производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценке и планирования внедрения инноваций в производство;

изучение организации документооборота по производству на предприятии питания, умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

ознакомление с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников, повышения квалификации;

изучение организационной структуры управления предприятием;

изучение вопросов, касающихся экономической эффективности деятельности предприятий.

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "РИО", зарегистрировано по адресу: 607220, Нижегородская обл, город Арзамас, проспект Ленина, 113.

Основной род деятельности ООО "РИО" - Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания (ОКВЭД 56.10)

Реквизиты ООО "РИО"

ИНН 5243022982

ОГРН 1065243023944

Дата регистрации 22 марта 2006 г.

В 2017 году ООО "РИО" показала прибыль в размере 665 000 руб.

Генеральный Директор - Чесалов Константин Николаевич (ИНН: 526300181860) является руководителем ООО "РИО" с 12 апреля 2016 г.

Владельцы ООО "РИО"

Уставной капитал - 10000 руб.

Грузман Роман Исаакович - 50%

Чесалов Константин Николаевич - 50%

ООО "РИО" также ведет деятельность по направлениям.

Аренда и управление собственным или арендованным нежилым недвижимым имуществом (ОКВЭД 68.20.2)

Деятельность полиграфическая и предоставление услуг в этой области (ОКВЭД 18.1)

Деятельность ресторанов и кафе с полным ресторанным обслуживанием, кафетериев, ресторанов быстрого питания и самообслуживания (ОКВЭД 56.10.1)

Деятельность ресторанов и баров по обеспечению питанием в железнодорожных вагонах-ресторанах и на судах (ОКВЭД 56.10.3)

Торговля розничная напитками в специализированных магазинах (ОКВЭД 47.25)

Подача напитков (ОКВЭД 56.30)

Деятельность по организации и проведению азартных игр и заключения пари (ОКВЭД 92.1)

Производство безалкогольных напитков ароматизированных и/или с добавлением сахара,

2. Технологический раздел

2.1 Производственная программа предприятия

Производственная программа предприятия - (объединения) представляет собой систему плановых заданий по выпуску продукции, установленной номенклатуры, ассортимента и качества, предназначенной для

удовлетворения потребности народного хозяйства.

Производственная программа включает следующие основные разделы:

План по производству продукции предприятия.

План выпуска продукции на экспорт.

План по повышению качества продукции.

План реализации продукции.

2.2. График загрузки зала

Количество посетителей за каждый час работы рассчитываем по формуле:

$$N_X = (P \times C \times R_X) / 100$$

где: N_X – количество посетителей за час;

P – вместимость зала;

C – средний процент загрузки зала;

R_X – оборачиваемость места в зале в течение данного часа.

Данные по определению среднего процента загрузки и оборачиваемости места за каждый час работы зала за 3 дня сведены в таблицу 2.1.

Таблица 2.1. Средний процент загрузки и оборачиваемости места за каждый час работы зала за 3 дня
Часы работы кафе Количество мест в кафе (P) Оборачиваемость 1 места в час (R_X) раз Средний процент загрузки зала C (%) Количество потребителей за данный час. $N_{\text{час}}$, (чел)

12-13 50 0,8 30% 12

13-14 50 1,0 61% 31

14-15 50 1,2 84% 50

15-16 50 1,1 76% 42

16-17 50 1,0 54% 27

17-18 50 1,3 82% 53

18-19 50 1,2 53% 32

19-20 50 1,1 43% 24

20-21 50 1,0 37% 19

21-22 50 0,4 21% 4

22-23 50 0,2 13% 1

Среднее значение 50 0,93 50,4 26,8

Производственная программа предприятия является основой оперативного планирования. Так как ассортимент блюд достаточно широкий, в меню включают заказные блюда, поэтому заранее планировать количество выпускаемых блюд трудно. Анализ реализуемых блюд по дням недели, декады, месяца, сезона, а также при проведении праздничных мероприятий позволяет правильно планировать завоз продуктов на каждый день.

2.3 Анализ меню

Меню является «полномочным представителем» ресторана и связующим звеном между предприятием и потребителем. Правильно составленное и красиво оформленное меню с фотографиями блюд способствует продвижению услуги питания ресторана, стимулируя покупательный спрос потребителей. Оно непосредственно влияет на выбор потребителями блюд, а также на количество заказов. Большое значение имеют психологически верно рассчитанные цены блюд и позиционирование блюд в меню (фирменных, от шеф-повара, национальных, диетических и др.), что оказывает непосредственное влияние на объемы заказов и на уровень доходов предприятия.

Для приготовления блюд используют различные виды оборудования. Это кухонные плиты, пароконвектоматы, пищеварочные котлы и кипяtilьники, пароварочные шкафы, электрические сковороды, фритюрницы, грили, электромиксеры, холодильные шкафы, слайсеры, машины для резки овощей, производственные столы, моечные ванны, стеллажи.

Продажа – завершающий этап производственного цикла, в ходе которого обслуживающий персонал предприятия реализует потребителю заказанные блюда и напитки по ценам, указанным в меню.

Деятельность по предоставлению услуги питания будет успешной, если качество блюд выше, чем у расположенных рядом с ним конкурентов. Чем выше уровень обслуживания и класс ресторана, тем глубже специализация работников в приготовлении блюд, лучше условия работы персонала и

Анализируя порядок записи блюд в меню, делаем вывод, что он не соответствует общепринятому.

Общепринятая последовательность записи блюд в меню

1 Холодные блюда и закуски

1.1. Рыбные из гастрономических продуктов

1.2. Рыбные собственного производства

1.3. Из нерыбных продуктов моря

1.4. Овощи натуральные

1.5. Салаты

1.5.1. Рыбные

1.5.2. Мясные

1.5.3. Овощные

1.6. Мясные из гастрономических продуктов

1.7. Мясные собственного производства

1.8. Из птицы (гастрономия, консервы)

1.9. Из птицы собственного производства

1.10. Из субпродуктов (гастрономия, консервы)

1.11. Из субпродуктов собственного производства

1.12. Из овощей (консервы)

1.13. Из овощей собственного производства

21

1.14. Грибные

1.15. Из яиц

1.16. Соусы

1.17. Масло сливочное

1.18. Из кисломолочных продуктов

Контроль качества продукции и услуг в общественном питании /ЦопкалоЛ.А., Рожде-ственская Л.Н. - Новосибир. [Электрон.ресурс]: НГТУ, 2016. - 230 с. – ЭБС Znaniumcom.

Технология продукции общественного питания : учеб.для вузов / ред. А. И. Мглинец. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 735 с.

Технология продукции общественного питания [Электрон.ресурс]: Учебник для бакалавров /А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. – ЭБС Znaniumcom.

Оборудование предприятий общественного питания [Электрон.ресурс: Учебное посо-бие/ В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с. - ЭБС Znaniumcom.

Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для вузов / И. Р. Смирнова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.

Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышлен-ности, торговли и общественного питания. [Электрон.ресурс]: Уч. / Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 144 с. – ЭБС Znaniumcom.

Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания : учеб.для вузов / Т. Т.

Никуленкова, Г. М. Ястина ; ред. Т. Т. Никуленкова. - М. :КолосС, 2008. - 246 с.

Кириева Т.В. Проектирование предприятий общественного питания: технологические расчеты : учебно-методическое пособие / Т.В.Кириева, В.В.Бронникова. - М.: ООО «ИД Центрo-союза», 2014. - 168 с.

Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. В 2ч. Ч. 1. Комплексная механизация технологических процессов [Электрон.ресурс] / В.Д. Ершов. - СПб.: ГИОРД, 2012. - 224 с. – ЭБС Znaniumcom.

Всё о еде от А до Я [Электрон.ресурс] / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.:Дашков и К, 2016. - 440 с. – ЭБС Znaniumcom.

Васюкова А.Т. Справочник повара : учеб.пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. – 495с.

Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания [Электрон.ресурс]: Учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРАМ, 2016. - 229 с. – ЭБС Znaniumcom.

Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2008. - 552 с. 6.Технология продукции общественного питания : учебное пособие для вузов в двух томах // под ред. д.т.н., проф. А.С.Ратушного. - М.: МИР, 2004. - 76 с.

Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах[Электрон. ресурс] / ГлавчеваС.И., ЧередниченкоЛ.Е. - Новосиб.: НГТУ, 2011. - 204 с. – ЭБС Znaniumcom.

Промышленная технология продукции общественного питания [Электрон.ресурс]: Учеб-ник / В.Д. Ершов. - 2-е изд. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с. – ЭБС Znaniumcom.

Елхина, В. Д. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч.1. Механиче-ское оборудование : учеб.для вузов / В. Д. Елхина, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 415 с.

Кирпичников, В. П. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 2. Теп-ловое оборудование : учеб.для вузов / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М. : Ака-демия, 2012. – 489 с.

Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электрон.ресурс] : учебник / В.М. Поздняковский. - Новосибирск : Сибирское универ-ситетское издание, 2007. - 456 с.

Профессиональная кухня: Сто готовых проектов./Авторы: Ефимов А.Д., Никуленкова Т.Т., Ботов М.И., Вуколова М.В.Технический каталог. (второе издание) - М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2006.

Методы принятия управленческих решений: учебное пособие [Электрон.ресурс] / Куз-нецова Н.В. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 222 с. – ЭБС Znaniumcom.

Аграновский Е.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 1990. -

Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности (Текст): Учебное пособие: В 2-х ч. / О.М.Соловьева, Г.К.Миронова, А.П. Елепин. - М.: Академкнига / Учебник, 2007. - Ч.1: 205 с.: ил.

Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности (Текст): Учебное пособие: В 2-х ч. / О.М.Соловьева, Г.К.Миронова, А.П. Елепин. - М.: Академкнига / Учебник, 2007. - Ч.2: 205 с.: ил.

Никуленкова Т.Т. Маргелов В.Н. «Проектирование предприятия общественного питания» М. «Экономика», 1987г.

Нормы оснащения предприятий общественного питания столовой посудой, приборами, мебелью и кухонным инвентарём. Утв. Приказом МТ СССР 38 от 09.022.73г.

Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» М. «Феникс», 2008г.- 373, [1] с.

интернет – источники

<http://www.suharevka.ru> – Технический каталог оборудования

<http://www.restoved.ru> – Сто готовых проектов предприятий общественного питания <http://www.garnec.ru> -

База данных нормативно-технических документов, регулирующих строи-тельство на территории России (СНиПы, ГОСТы и др.).

<http://www.pitportal.ru/director/10893.html> - Все для общепита в России

<http://ytechnolog.ru/books.html> - Я Технолог

<http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

<http://docs.cntd.ru/>- Электронный фонд правовой и нормативнотехнической документа-ции.

Restoranoff.Ru - Информационно-поисковой портал о ресторанном бизнесе

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/61277>