

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

Цикловая методическая комиссия
Технология продукции общественного питания

Код и наименование профессии/специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОТЧЕТ

по производственной (по профилю специальности) практике
(производственной, производственной (по профилю специальности))

ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

(индекс и наименование профессионального модуля)

обучающегося IV/ТХ-993 курса/группы очной формы обучения
(очная, заочная)

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Руководитель практики от
предприятия:

_____/_____
(подпись) (И.О. Фамилия)

Руководитель практики от
образовательной организации:

_____/ **Ю.В. Калганова**
(подпись) (И.О. Фамилия)

Сроки прохождения практики:

с « ____ » _____ 20 ____ г. по « ____ » _____ 20 ____ г.

Набережные Челны
2023

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
РАЗДЕЛ 1 Организационные основы деятельности структурного подразделения столовой АО «Эссен Продакшн АГ»	4
1.1 Составление производственной программы	4
1.2 Составление текущей отчетности на производстве АО «Эссен Продакшн АГ»	5
1.3 Дать анализ способов и показателей оценки качества, выполняемых работ членами бригады	6
РАЗДЕЛ 2 Организация труда и управления в столовой АО «Эссен Продакшн АГ»	11
РАЗДЕЛ 3 Экономические основы деятельности структурного подразделения столовой АО «Эссен Продакшн АГ»	13
3.1 Анализ снабжения столовой АО «Эссен Продакшн АГ»	13
3.2 Расходы в столовой АО «Эссен Продакшн АГ»	16
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	18
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	19
ПРИЛОЖЕНИЕ А. Интерьер столовой АО «Эссен Продакшн АГ»	21
ПРИЛОЖЕНИЕ Б. Калькуляционная карточка	22
ПРИЛОЖЕНИЕ В. Договор поставки сырья в столовой АО «Эссен Продакшн АГ»	23

ВВЕДЕНИЕ

Предприятием практики является столовая АО «Эссен Продакшн АГ». Находится по адресу Набережные Челны [Магистральная ул., 1](#).

Столовая при АО «Эссен Продакшн АГ» предоставляет услуги питания рабочих и других сотрудников кондитерской фабрики АО «Эссен Продакшн АГ». Применяется метод самообслуживания. Отпуск блюд происходит через раздачу последующей оплатой в кассу, оплата происходит по талону либо наличными деньгами. На предприятие выдается личная карта, по которой работники могут питаться без наценки. Меню составляется с учетом ассортиментного минимума. Столовая предприятия практики специализируется на русской и татарской национальной кухни. Столовая предлагает разнообразный, широкий ассортимент русской и татарской национальной кухни, кондитерских, кулинарных изделий, напитков, сладких блюд.

Столовая разделена на две части: раздача, большой зал. Столовая работает в две смены дневная обслуживается с 8:30-9:30 завтрак с 10:30-12:10 для работников кондитерского производства 12:10-13:20 для работников офиса 15:00-16:30 полдник для тех, у кого 12-часовая смена. Ночная смена 22:30-01:00.

Интерьер столовой довольно простой, не смотря на это там очень уютно. Залы оформлены в светлых тонах. Большой зал оформлен в белых тонах также присутствуют мебель черных и серых цветов. Обеденный большой зал столовой

рассчитан на 87 посадочных мест. Логотип и интерьер столовой АО «Эссен Продакшн АГ» предоставлен в приложении А.

РАЗДЕЛ 1 Организационные основы деятельности структурного подразделения организации столовой АО «Эссен Продакшн АГ»

1.1 Составление производственной программы

АО «Эссен Продакшн АГ» имеет цеховую структуру производства.

Операционное планирование заключается в составлении производственной программы предприятия. Производственная программа – это обоснованный план выпуска всех видов продукции собственного производства.

Операционное планирование АО «Эссен Продакшн АГ» включает следующие элементы:

- 1) Составление планового меню на неделю и разработка на его основе меню-плана, отражающего дневную программу предприятия.
- 2) Расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, рассмотренных в плане-меню.
- 3) Оформление требования накладной на отпуск продуктов со склада
- 4) Распределение сырья между цехами и бригадами.

Производственная программа столовой составлена на основании:

- 1) График загрузки торгового зала и расчет количества посетителей.
- 2) Определение качества блюд, реализуемых за день.
- 3) Составление меню-плана.
- 4) Расчет сырья, необходимого для приготовления блюд, перечисленных в меню-плане.
- 5) Составление технологических карт.

1.2 Составление текущей отчетности на производстве в столовой АО «Эссен Продакшн АГ»

Оборот документов в столовой является одним из самых сложных в сфере торговли и услуг. Он содержит большое количество присущих только этой сфере особенностей, с которыми следует разобраться.

Учет хранения продуктов: 1. Книга учета доброкачественности и наличия на складе обязательных наименований продуктов.

2. Книга приемки готовой продукции.

3. Книга контроля над условиями хранения.

4. Книга учета лабораторного контроля продукции. Все результаты анализов, испытаний или измерений, их соответствие или отклонение от нормы.

5. Книга регистрации происшествий и аварий. Накладная на отпуск товара Это документ формы ОП-4 (ОКУД 0330504). С его помощью списывают продукцию со склада в производство. Он не является самостоятельным документом, а является ответом на требование предоставить товар кухне, составленное бухгалтерским отделом.

К накладной всегда должно быть приложено требование на выдачу продуктов от бухгалтерии. Товарный отчет Документ категории ТОРГ-29 необходим для учета движения продукции в хранилище. Его заполняет материально ответственный работник склада, проверяет и заверяет бухгалтерский отдел. У каждого остается по 1 экземпляру документа. В бланк отчета записывают:

- номера и даты документов, фиксирующих принятие и выдачу товаров, общее количество и стоимость последних;
- в приходной части указывают остаток товара с предыдущего поступления, а затем новую партию – все это записывается в хронологическом порядке;
- в расходной зоне в каждой строке упоминают выданную продукцию.

Ведомость учета остатков продуктов на складе Бланк категории ОП-16 учитывает количество всей продукции в кладовой в определенный промежуток времени.

Ведомость учета перемещения тары и продуктов Документ контролирует перемещение и сохранность сырья, тары, готовых блюд в стенах организации. Продукты отображаются по учетной стоимости. Помимо них вносятся сведения о таре, специях. В «Приход» переносится информация из предыдущей ведомости, а затем упоминаются номера и наименования документации прихода настоящего дня. В «Расход» – итог продажи продукции посетителям, данные отпуска продукции в дочерние отрасли, накладные, свидетельствующие о возврате тары, продукции на склад. Итоговый остаток – разность этих двух столбцов. Первый экземпляр ОП-14 остается у заведующего производством, второй – сдается в бухгалтерию для проверки. На ведомости ставит подпись бухгалтер и ответственный сотрудник.. Книга учета посуды Форма ОП-19 контролирует столовую посуду и приборы, выдаваемые работникам в подотчетном порядке. Ее заполняет сотрудник, материально ответственный за это имущество – зам. директор, администратор зала, главный официант. В журнале обязательны подписи работников, получивших посуду и ответственного лица.

1.3 Дать анализ способов и показателей оценки качества, выполняемых работ членами бригады

Контроль качества продукции осуществляется на всех стадиях производства, начиная с входного контроля сырья, полуфабрикатов, контроля в процессе производства и заканчивая контролем за реализацией и продажей потребителям.

Введение бракеражного журнала находится под контролем шеф-повара.

Анализ способов и показателей оценки качества, выполняемых работ членами бригады, привел к выводу, что на предприятии работают

высококвалифицированные повара. У работников старательное отношение к своему делу.

Бракераж готовой продукции – это проверка соответствия внешнего вида и вкусовых качеств блюда путем снятия пробы. Проводить оценку качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий следует каждый день до начала отпуска приготовленной партии блюд. Все данные заносятся в журнал контроля качества готовой продукции – «Журнал бракеража готовой продукции на предприятии общественного питания». Необходимость ведения бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья в иных организациях общественного питания определяется требованиями к организации и проведению производственного контроля (СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» и раздел XIV СанПиН 2.3.6.1079-01), который осуществляется в том числе посредством заполнения соответствующих учетных форм [3].

На завершающем технологическом этапе технолог актирует соответствие выпускаемой продукции требованиям качества. Если качество продукции не соответствует требованиям её списывают. Только если продукция соответствует требованиям, она направляется в продажу.

Шеф-повар определяет фактическую массу штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, проводит органолептическую оценку качества пищи, вносит предложения об улучшении вкуса блюд, обращает внимание на соблюдение технологического процесса приготовления блюд, правильность хранения пищи на раздаточной, наличие необходимых компонентов для оформления и отпуска блюд, температуру их отпуска.

Бракеражная комиссия руководствуется в своей деятельности нормативно – технической документацией – Сборника рецептов блюд, технико-технологическими картами, ТУ и ТИ, стандартами, требованиями к качеству готовых блюд. Бракеражная комиссия проводит органолептическую

оценку качества пищи, определяет фактическую массу штучных изделий и полуфабрикатов.

Оценку качества блюд осуществляется в такой последовательности:

Вначале пробуют блюда, имеющие слабовыраженный вкус и запах, затем более острые

Сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

Каждый из пяти показателей качества блюд (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) оценивается по пятибалльной системе. Средняя оценка выводится как средне арифметическое с точностью до одного знака после запятой.

С оценкой «неудовлетворительно» блюда не допускаются к реализации и если недостатки невозможно устранить, продукцию бракуют, оформляя соответствующим актом.

Результаты проверки качества продукции записывают в бракеражный журнал до начала её реализации и заверяют подписями бракеражной комиссии. Бракераж блюд в столовой АО «Эссен Продакшн АГ» проходит часто и редко изделия снимают с реализации.

Работники, занятые приготовлением, порционированием, сервировкой и раздачей блюд, работники холодных, горячих и кондитерских цехов, ежедневно перед началом смены обязаны пройти осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний (п. 13.5 СанПиН 2.3.6.1079-01). В этот шаблонный документ заносится информация о выявлении любых других повреждений целостности кожных покровов работников пищеблоков, которые по роду своей деятельности постоянно контролируют с сырьем и готовыми пищевыми продуктами.[4].

Предприятие имеет цеховую структуру. Основным плюсом цеховой структуры является то, что повышается производительность труда. Один из минусов это то, что для организации цеха необходимо большое количество места на предприятии.

Цеха имеет хорошую освещенность, также имеется естественное освещение. Пол и стены облицованы плиткой светлого цвета. На стенах развешаны инструкции по безопасной эксплуатации оборудования, инструкции по применению дезинфицирующих средств. В цехах обустроена мощная вытяжная система вентиляции.

Также изучено было изучено технологическое оборудование в столовой АО «Эссен Продакшн АГ».

Выявлены рекомендации по замене оборудования, представленные в таблице 1.3.1.

Таблица 1.3.1 – Характеристики технологического оборудования для производственной структуры предприятия.

Наименование оборудования	Кол -во, шт	Марка	Назначение	Характеристика (мощность, производительность)
1	2	3	4	5
Весы настольные	4	CAS SWII-30	Взвешивание сырья, полуфабрикатов высокой степени готовности	Температурный режим: от -10 до 40 °С; Наибольший предел взвешивания: 30 кг; Дискретность отсчета: 5 г; Напряжение: 220 В; Размер платформы: 239х190 мм; Габариты: 260х287х137 мм; Вес: 2,8 кг; Вес с упаковкой: 6 кг;
Холодильный шкаф	3	Капри 1,12 СК купе	Охлаждения и кратковременного хранения скоропортящихся продуктов	Температурный режим от 0 до 7 °С; Объем 500 л; Охлаждение динамическое ; Исполнение двери глухая ; Напряжение 220 В
Слайсер	1	SL 250	Нарезка гастрономической продукции	Тип устройства – профессиональный, напряжение – 220 В, вес – 7,5 кг, ширина – 480 мм, глубина – 400 мм, высота – 360 мм.
Плита гриль	1	Lincat GS7nFL	Жарка продуктов, обжаривание, придание колера хлебобулочным изделиям.	Количество зон нагрева-2 Материал поверхности-Сталь Структура жарочной поверхности Гладкая Размеры рабочей поверхности-718 × 490 × 0 мм Мощность-7.5 кВт Напряжение-230 В Габариты-415 × 750 × 650 мм
Плита индукционная	3	INDOKOR IN3500 M	Жарка продуктов, обжаривание, пассеровка, тушение , варка продуктов . Приготовление горячих блюд и	Напряженние-220в,3.5квт, поверхность, корпус- нерж сталь, механическое управление Габариты (нетто): 340х445х115mm Напряжение: 220 Вольт

			закусок.	
Погружной блендер	2	Polaris PHB 1322AL	Пробивание, измельчение	Сенсорное управление с подсветкой. Запатентованная эргономичная ручка. Низкий уровень шума. Чаша измельчителя объемом 0.6л с крышкой-подставкой. Венчик для взбивания из нержавеющей стали. Мерный стакан объемом 0.8л с крышкой-подставкой.
Холодильный стол	4	BAR-250	Охлаждение продуктов, полуфабрикатов, стол производственный	Размеры 1260x570x920; Температурный режим, град С 0...+7; Потреб эл/эн в сутки, кВт/час- 3; 2 двери +1 ящик над агрегатом, 4 полки.
Печь для пиццы подовая	1	ERGO EPZ-4 (PEO-1204)	Запекание продуктов, приготовление пиццы.	Количество приготавливаемой пиццы: 4 шт Диаметр пиццы: 300 мм Размер тепловой камеры: 660x660x135 мм Габаритные размеры: 975x945x415 мм Мощность: 4,5 кВт Напряжение: 220 В Производство: Китай

Проведя анализ характеристики технологического оборудования в столовой АО «Эссен Продакшн АГ», было рекомендовано дооснащение производственной структуры предприятия пароконвектоматом UNOX XFT 135, тестомесительной машиной Miratec PRS-20, объемом дежи 20 литров. Также под плиту гриль необходимо постелить диэлектрические коврики.

РАЗДЕЛ 2 Организация труда и управления в столовой АО «Эссен Продакшн АГ»

Важным направлением организации труда является улучшение организации и обслуживания рабочих мест.

Правильно организовать рабочее место – значит обеспечить его рациональную планировку, оснащение инструментом, оборудованием, своевременную подачу материалов, сырья, тары; создать благоприятные санитарно-гигиенические и эстетические условия труда.

При организации рабочих мест необходимо учитывать мощность и специализацию предприятия, характер осуществляемых в нем технологических процессов, последовательность их выполнения, степень разделения труда.

Рабочие места, предназначенные для выполнения следующих друг за другом операций, рациональнее размещать без перерывов, т. е. создавать поточные технологические линии, позволяющие сократить лишние непроизводительные движения работников, облегчить условия труда.

На доготовочных предприятиях, в основном мелких, преобладают комбинированные рабочие места, где выполняется несколько технологических операций. Комбинированное рабочее место следует обеспечивать полным набором инструментов, посуды, инвентаря, необходимым для осуществления всех технологических операций, выполняемых на данном рабочем месте. Непосредственно на универсальном рабочем месте должны находиться только те инструменты, которые необходимы для текущей операции. Для размещения остальных инструментов и приспособлений оборудуются выдвижные ящики, полки.

На рабочих местах с большой долей ручного труда, рационализация которых за счет механизации нецелесообразна или невозможна, следует предусматривать мероприятия по сокращению ручного труда путем перепланировки рабочих мест, обеспечивающей установку передвижного оборудования.

Предприятия общественного питания должны проводить аттестацию рабочих мест не реже одного раза в пять лет. Предварительная аттестация

рабочих мест очень важна при получении сертификации соответствия данному типу предприятия общественного питания.

Главной целью аттестации рабочих мест являются:

1) Рост производительности труда без увеличения численности работающих,

2) Улучшение качества обслуживания населения.

Аттестация рабочих мест представляет собой комплексную оценку на соответствие нормативным требованиям технико-технологическим, организационно-экономическим, условиям труда и техники безопасности .

В итоге порядок проведения аттестации рабочих мест составляется путем:

1) Создания аттестационной комиссии, определяется ее состав;

2) Утверждения председателя аттестационной комиссии;

3) Определения сроков и графиков проведения аттестации;

РАЗДЕЛ 3 Экономические основы деятельности структурного подразделения организации в столовой АО «Эссен Продакшн АГ»

3.1 Анализ снабжения в столовой АО «Эссен Продакшн АГ»

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:

- 1) обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года;
- 2) своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза;
- 3) сокращение звенности продвижения товаров;
- 4) 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.

Предприятия-изготовители продовольственных товаров различных форм собственности: государственные предприятия пищевой промышленности, акционерные общества, объединения, частные фирмы, изготавливающие продукты питания.

Предприятия общественного питания могут закупать продукты на рынках, оптовых рынках, в магазинах, у частных лиц; в сезон овощей, фруктов многие предприятия для расширения ассортимента выпускаемой продукции занимаются самозаготовкой (соленье, квашение, консервирование и т. п.). Крупные фирмы, предприятия, заводы могут организовывать подсобные хозяйства (парники, небольшие свинооткормочные пункты и др.).

Многие виды продуктов поступают в предприятия через посредников - оптовые базы:

- оптовые базы и холодильники, снабжающие мясом, маслом, рыбными и гастрономическими продуктами;
- оптовые базы, снабжающие бакалейной продукцией;
- оптовые плодоовощные базы.

Необходимость прибегать к услугам посредников возникает в тех случаях, когда требуется накопление продуктов и у предприятия есть условия, необходимые для хранения. В этих случаях посредник должен взять на себя функции, связанные с продвижением товара от изготовителя до потребителя.

Оптовые базы закупают товары у предприятий-изготовителей для последующей их продажи розничным торговым предприятиям и предприятиям общественного питания.

Выходные базы размещаются непосредственно при крупных промышленных предприятиях. Главная их функция - организация процесса товародвижения из пунктов производства в пункты потребления. Они организуют оптовую продажу товаров крупными партиями оптовым и розничным предприятиям.

Торговые базы находятся в местах потребления. Они закупают товары у изготовителей, выходных и торгово-закупочных баз и других посредников и продают их розничным предприятиям и предприятиям общественного питания.

В качестве посредников между изготовителем и потребителем могут выступать брокеры, торговые агенты.

Деятельность этих посредников отличается от функций оптовых баз следующим:

- они не берут на себя право собственности на товар;
- выполняют ограниченное число функций.

Главная их функция - содействие купле-продаже. За свои услуги они получают комиссионное вознаграждение; основная задача - найти покупателя и

продавца, свести их, помочь договориться об условиях купли-продажи, поставки.

В таблице 3.1.1 представлены формы, маршруты, способы доставки и оплаты продуктов.

Таблица 3.1.1 - Формы, маршруты, способы доставки и оплаты продуктов

Наименование групп товаров	Поставщики	Формы поставки	Способ доставки	Маршрут доставки	Способ оплаты
Мясо, рыба, колбасные изд	ООО «Мясная лавка»	Транзитная	Централизованный	Кольцевой	Наличный
Овощи, фрукты	ООО «Закамье»	Транзитная	Централизованный	Кольцевой	Наличный
Бакалея, мука, сахар	ООО «Закамье»	Транзитная	Централизованный	Маятниковые	Наличный
Яйца, курица	ОАО «Челны-бройлер»	Транзитная	Централизованный	Маятниковые	Наличный
Кофе, чай, алкоголь, шоколад	ИП Нургатина Д.Ф.	Складская	Децентрализованный	Кольцевой	Наличный
Морепродукты	Компания «Атлант Групп»	Транзитная	Централизованный	Кольцевой	Наличный
Молочная продукция, масло	ОАО «Мензелинский Молочный комбинат»	Транзитная	Централизованный	Маятниковые	Безналичный
Хлеб	ТД «Челны Хлеб»	Транзитный	Централизованный	По кольцу	Наличные

Таким образом, из таблицы 3.1.1 видно, что предприятие в большей степени работает с транзитной формой поставки, маятниковым маршрутом и наличным способом оплаты.

Согласно «Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая)» от 26.01.1996 N 14-ФЗ (ред. от 18.03.2019, с изм. от 03.07.2019). С каждым поставщиком составляется договор поставки на сырье. Согласно этому договору поставщик обязуется в назначенные сроки (срок), не совпадающие с моментом заключения договора, передать товар в собственность (полное хозяйственное ведение либо оперативное управление) покупателю, который обязуется принять товар и уплатить за него определенную денежную сумму.

3.2 Расходы в столовой АО «Эссен Продакшн АГ»

Деятельность предприятий сервиса с момента создания связана с разнообразными затратами трудовых, материальных и финансовых ресурсов. По характеру затраты подразделяются на два вида – долговременные и текущие.

В данном отчете мы рассмотрели текущие затраты (издержки обращения) связаны с решаемыми в процессе хозяйственной деятельности предприятия сервиса тактическими задачами – закупкой, производством, хранением, рекламой, реализацией товаров и услуг в АО «Эссен Продакшн АГ» которые представлены в таблице 3.2.1

Таблица 3.2.1 – Финансовый отчет структурного подразделения в столовой АО «Эссен Продакшн» 2022-2023 г.

№	Показатели	Прошлый год	Отчётный год	Динамика%
1	2	3	4	5
1	Оборот, тыс. руб.	48,1	50,4	104,7
2	Валовой доход в сумме, тыс. руб.	20,6	20,8	101,0
3	Уровень валового дохода, %	42,74	41,34	-1,4
4	Издержки производства и обращения, тыс. руб.	17,4	19,2	110,3
5	Уровень издержек производства и обращения, %	36,12	38,08	+1,96
6	Прибыль от продаж, тыс. руб. (2-4)	3,2	1,6	50,0
7	Прочие доходы, тыс. руб.	106,4	102,4	96,2
8	Прочие расходы, тыс. руб.	98,7	105,0	106,4
9	Прибыль до налогообложения (6+7-8)	10,9	-1,0	-
10	Сумма налога на прибыль, тыс. руб. (9*0,2)	2,2	-	-2,2
11	Чистая прибыль, тыс. руб. (9-10)	8,7	-	-8,7
12	Рентабельность чистой прибыли%	18,09	-	-18,09

Таблица 3.2.2 - Расчёт показателей эффективности использования основных фондов в столовой АО «Эссен Продакшн АГ»

Показатели	Отчётный год
1	2
1. Оборот предприятия, тыс. руб.	50,4
2. Прибыль от продаж, тыс. руб.	1,6
3. Вместимость зала (число мест)	84
4. Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб.	31514,0
5. Фондоотдача, руб./руб.	0,001599
6. Фондоёмкость, руб./руб.	625,28
7. Фондобентабельность, %	3,2
8. Оборот на одно место, тыс. руб.	0,6
9. Прибыль на одно место, тыс. руб.	0,019

Полученные экономические показатели свидетельствуют о рентабельности столовой АО «Эссен Продакшн АГ», так как в столовой не только покрывает расходы, но и получает прибыль приблизительно в 40% от выручки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

За время прохождения практики по профилю специальности по ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения» в столовой АО «Эссен Продакшн АГ» были рассмотрены и изучены:

- организационные основы деятельности структурного подразделения организации в столовой АО «Эссен Продакшн АГ»;
- организация труда и управления в столовой АО «Эссен Продакшн АГ»;
- изучено производство продукции и товарооборот предприятия.

В ходе прохождения практики:

- составлена текущая отчетность о работе производства;
- проведен анализ способов и показателей оценки качества, выполняемых работ членами бригады;
- составлен алгоритм оперативного планирования предприятия столовой АО «Эссен Продакшн АГ».

Таким образом, за время прохождения практики были сформированы следующие общие компетенции: понимание сущности и значимости специальности «техника-технолога», умение брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, нести ответственность за качество выполняемых работ поваров, ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

- 1) ГОСТ 31984-2012. «Услуги общественного питания. Общие требования» Введ. 2015-01-01.–М.: Стандартиформ, 2014 – 41 с.
- 2) ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». Введ. 2016-01-01. – М.: Стандартиформ, 2014. – 12 с.
- 3) ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартиформ, 2014. – 12 с.
- 4) ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартиформ, 2015-01-01. – 12 с.
- 5) СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Введ. 2013-01-09. - М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2013. – 422 с.
- 6) Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.1. / М. П. Могильный. Изд. 2–е, дом. и испр.– М.: ДеЛи плюс, 2016–888 с. ISBN: 978-5-905170-89-8, ISBN: 978-5-905170-89-8 (т. 1)
- 7) Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник. - М.:РУСАЙНС,2017. - 224с.- (Учебные издания для СПО).
- 8) Методические указания по оформлению отчета о научно-исследовательской работе (структура и правила оформления) для обучающихся по профессиям и специальностям: 19.01.04 Пекарь, 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям), 38.02.04 Коммерция (по отраслям), 43.01.09 Повар, кондитер,

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании / Авт. составитель: Панкова Н.В., Табарова Е.В., Шарафутдинова Л.А., Калганова Ю.В. - Набережные Челны: НТТ, 2020. 56с

9) Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Б.Цыганова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 448 с.

10) Дубцов, Г. Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник [Текст] / Г.Г. Дубцов. - М.: Академия, 2013. – 336 с.

11) Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник [Текст] / В.П. Золин. - М.: Академия, 2014. – 314 с.

12) Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2014.

13) 8.2. Организация работы цеха мучных изделий. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://studfile.net/> [дата обращения 27.03.23]

Элементы фирменного стиля предприятия АО «Эссен Продакшн АГ»



Рисунок А1 – Интерьер столовой



Рисунок А2 – Логотип столовой

		Код
		0330501
АО «Эссен Продакшн АГ»		Форма по ОКУД
организация		по ОКПО
Столовая		
структурное подразделение		Вид деятельности по ОКДП
Пирожок с луком и яйцом		
наименование изделия		Номер изделия по сборнику рецептур, ТТК, СП
		Вид операции

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Номер документа	Дата составления
1	02.04.2023

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от « _____ » _____ г.			№ 2 от « _____ » _____ г.		
Номер по порядку	Продукты		норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код						
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Мука пшеничная Вс.	166	3,58	60	214,8			
2	Соль пищевая	166	0,086	100	0,86			
3	Сахар песок белый	166	0,138	90	12,42			
4	Дрожжи пищ	112	0,05	520	26			
5	Масло растительное	112	0,403	120	48,36			
6	Лук зеленый	166	1,838	1000	1838			
7	Меланж	166	3	115	345			
Общая стоимость сырьевого набора на 100 изделий			X	X	2485,44	X	X	
Наценка _____ 200 _____ %, руб. коп.			7456,32					
Цена продажи блюда, руб. коп.			74,56					
Выход одного изделия в готовом виде, грамм			90 г.					
Заведующий производством			подпись	Юнусов Т.А.				
Калькуляцию составил				Юнусов Т.А.				
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации				Князева Э.А.				

22.03.2023

АО «Эссен Продакшн АГ» именуемое в дальнейшем «Покупатель», в лице Даниловой А.А., действующего на основании Устава, с одной стороны, и ИП Мухаметзянов Р.Ф., именуемый в дальнейшем «Поставщик», с другой стороны, именуемые в дальнейшем Стороны, заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. В соответствии с настоящим Договором Поставщик обязуется поставить Покупателю _____ (далее — Продукция) в соответствии со Спецификацией (приложение 1 к настоящему Договору), а Покупатель принять и оплатить продукцию в соответствии с разделом 2 договора.

2. Сумма договора и порядок расчетов

2.1. Сумма настоящего Договора составляет _____, включая НДС _____.

2.3. Оплата по настоящему Договору производится путем перечисления денежных средств на расчетный счет Поставщика в следующем порядке:

1) авансовый платеж в размере _____% от общей суммы Договора составляет: _____, включая НДС _____
_____ осуществляется в течение _____ после заключения Договора/согласования спецификации;

2) последующая оплата в сумме _____, включая НДС _____
_____ осуществляется в течение _____
_____ с момента приемки продукции на основании _____.

2.4. Цена продукции на период действия Договора является фиксированной и пересмотру не подлежит.

2.5. Стоимость доставки продукции, тары, упаковки и маркировки составляет _____

_____.

3. Условия и сроки поставки

3.1. Поставка продукции производится в соответствии со Спецификацией (приложение 1 к настоящему Договору).

3.2. Поставщик обязуется поставить Покупателю продукцию в течение _____
_____.

3.3. С каждым комплектом продукции поставляется: _____

_____.

3.4. Упаковка продукции должна обеспечивать ее сохранность при транспортировке и хранении.

3.5. Грузополучателем продукции является Покупатель.

3.6. Продукция доставляется Поставщиком на склад Получателя _____

4. Обязательства сторон

4.1. Поставщик обязуется:

4.1.1. Поставить продукцию в соответствии с условиями настоящего Договора.

4.1.2. В письменной форме известить Покупателя (Грузополучателя) о готовности продукции к отгрузке не позднее, чем за _____ до поставки.

4.1.3. Поставщик гарантирует соответствие поставляемой продукции техническим условиям/иным требованиям при ее использовании и хранении и несет все расходы по замене или ремонту дефектной продукции, выявленной Покупателем в течение гарантийного срока, если дефект не зависит от условий хранения или неправильного обращения.

4.1.4. Поставщик обязуется обеспечить гарантийное обслуживание поставляемой продукции в течение _____ с момента приемки продукции.

4.2. Покупатель обязуется:

4.2.1. Принять и оплатить продукцию в соответствии с условиями настоящего Договора.

4.3. Поставщик по согласованию с Покупателем имеет право на досрочную поставку продукции.

4.4. Стороны не вправе передавать свои права и обязательства по настоящему Договору третьей стороне без письменного согласия другой Стороны.

5. Порядок приемки продукции

5.1. Порядок приемки продукции Покупателем по количеству и качеству регулируется действующими Инструкциями о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству, утвержденной Постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 15.06.1965 N П-6, о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству, утвержденной Постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 25.04.1966 N П-7.

5.2. Датой поставки продукции считается дата подписания Сторонами (или их представителями) накладной.

6. Ответственность сторон

6.1. При нарушении сроков поставки продукции Поставщик, при наличии письменной претензии, уплачивает Покупателю пеню в размере _____ % стоимости не

поставленной в срок (недоставленной) продукции за каждый день просрочки, но не более _____ % указанной стоимости.

6.2. При несоблюдении предусмотренных настоящим Договором сроков платежей Покупатель, при наличии письменной претензии, уплачивает Поставщику пеню в размере _____ % не перечисленной в срок суммы за каждый день просрочки, но не более _____ указанной суммы.

6.3. Поставщик несет ответственность за качество, комплектацию и количество поставляемой продукции, а также за недоставку продукции.

6.4. Ответственность Сторон в иных случаях определяется в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6.5. Уплата неустойки не освобождает Стороны от исполнения обязательств по настоящему Договору.

7. Действие обстоятельств непреодолимой силы

7.1. Ни одна из Сторон не несет ответственность перед другой Стороной за неисполнение обязательств по настоящему Договору, обусловленное действием обстоятельств непреодолимой силы, т. е. чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств, в том числе: объявленная или фактическая война, гражданские волнения, эпидемии, блокада, эмбарго, пожары, землетрясения, наводнения и другие природные стихийные бедствия, а также издание актов государственных органов.

7.2. Свидетельство, выданное соответствующим компетентным органом, является достаточным подтверждением наличия и продолжительности действия непреодолимой силы.

7.3. Сторона, которая не исполняет обязательств по настоящему Договору вследствие действия непреодолимой силы, должна незамедлительно известить другую Сторону о таких обстоятельствах и их влиянии на исполнение обязательств по Договору.

7.4. Если обстоятельства непреодолимой силы действуют на протяжении 3 (трех) последовательных месяцев, настоящий Договор может быть расторгнут любой из Сторон путем направления письменного уведомления другой Стороне.

8. Порядок разрешения споров

8.1. Все споры или разногласия, возникающие между Сторонами по настоящему Договору или в связи с ним, разрешаются путем переговоров между ними.

8.2. В случае невозможности разрешения разногласий путем переговоров они подлежат рассмотрению в арбитражном суде согласно порядку, установленному законодательством Российской Федерации.

9. Порядок изменения и расторжения договора

9.1. Любые изменения и дополнения к настоящему Договору имеют силу только в том случае, если они оформлены в письменном виде и подписаны обеими Сторонами.

9.2. Досрочное расторжение Договора может иметь место в соответствии с п. 7.4 настоящего Договора либо по соглашению Сторон, либо на основаниях, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

9.3. Сторона, решившая расторгнуть настоящий Договор, должна направить письменное уведомление о намерении расторгнуть настоящий Договор другой Стороне не позднее чем за _____ до предполагаемого дня расторжения настоящего Договора.

10. Прочие условия

10.1. С момента подписания Сторонами настоящего Договора все предыдущие переговоры и переписка по нему теряют силу.

10.2. Настоящий Договор вступает в действие с _____ и действует до исполнения Сторонами своих обязательств и завершения всех взаиморасчетов по Договору.

10.3. В случае изменения у какой-либо из Сторон местонахождения, названия, банковских реквизитов и прочего она обязана в течение 10 (десяти) дней письменно известить об этом другую Сторону, причем в письме необходимо указать, что оно является неотъемлемой частью настоящего Договора.

10.4. Настоящий Договор составлен в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

10.5. Следующие приложения являются неотъемлемой частью настоящего Договора:

— приложение 1. Спецификация на поставку продукции.

10.6. _____

10.7. Вопросы, не урегулированные настоящим Договором, разрешаются в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

