

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности
подчиненного персонала

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

период с «13» марта 2023 года по «25» марта 2023 года

Студент группы СОПК-19  М.А. Польская
Организация: ООО «Альянс Фуд Групп», г. Владивосток

Руководитель практики  И.В. Мокшина
подпись

Отчет защищен:
с оценкой _____

Владивосток 2023

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦМК

 /И.В. Мокшина/
« 10 » 02 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 О. В. Дубровина/
« 10 » 02 2023г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
по производственной практике
(по профилю специальности)

Студент(ка) Польская Марина Андреевна
Фамилия Имя Отчество

обучающийся на IV курсе,
группа СОПК-19,

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

направляется на производственную практику (по профилю специальности)

по профессиональному модулю

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

в объеме **36** часов

в период с « 13 » 03 2023 г. по « 25 » 03 2023 г.

в организации ООО «Альянс Фуд Групп» 690089 г. Владивосток ул. Тухачевского, 53

наименование организации, юридический адрес

Виды и объем работ в период производственной практики (по профилю специальности):

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1	Изучить кадровую политику в предприятии.	10
2	Проведение оценки качества и безопасности выпускаемой продукции.	12
3	Изучить работу торговой группы помещений.	8
4	Оформление документации	6
	Защита практики	

Срок сдачи отчета по практике « 25 » 03 2023 г.

Руководитель практики от ОУ



/И.В. Мокшина/

Согласовано:

Руководитель практики от предприятия Орличенко /

Содержание

Введение	3
1 Кадровая политика предприятия	4
2 Оценка качества и безопасность выпускаемой продукции	7
3 Работа торговой группы помещений	9
Заключение	11
Список используемых источников	12
Приложение А. Кафе «Pizza La Renzo» вход в зал для гостей	13
Приложение Б. Кафе «Pizza La Renzo» отпуск выпускаемой продукции	14

Введение

Предприятие общественного питания – это в первую очередь услуга в оказании питания, а также оказания различных других дополнительных услуг (проведение различных мероприятий, услуга в комфорте, детское меню, еда на вынос и т.д.). [1]

В современных экономических условиях деятельность каждого хозяйственного субъекта является предметом внимания обширного круга участников рыночных отношений, заинтересованных в результатах его функционирования.

Важнейшим условием успешного функционирования не только отдельных предприятий сферы общественного питания, но и всей отрасли в целом является анализ финансового состояния предприятия.

Целью данной работы является анализ организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала на примере кафе «Pizza La Renzo». Для достижения данной цели необходимо решить следующие задачи:

- изучить кадровую политику в предприятии;
- провести оценки качества и безопасности выпускаемой продукции;
- изучить работу торговой группы помещений;

Объект исследования – кафе «Pizza La Renzo».

В процессе выполнения отчета будут использоваться: информация, полученная на производственной практике, опыт с предприятия, научно-производственная, нормативно технологическая, справочная литература, стандартов, прочих источников информации.

1 Кадровая политика предприятия

Основными направлениями кадровой политики кафе «Pizza La Renzo» являются следующие:

- кадровое планирование;
- разработка профессионально-квалификационных моделей и требований к персоналу по должностям и профессиям;
- отбор персонала;
- определение заработной платы и льгот, организация системы оплаты и стимулирования труда;
- профориентация и адаптация персонала, работа с увольняющимися;
- профессиональное обучение, переподготовка и повышение квалификации персонала;
- оценка персонала и результатов его трудовой деятельности; анализ и исследования персонала и рынка труда;
- совершенствование работы с персоналом на предприятии.

Цель кадрового планирования заключается в том, чтобы предоставить работающим кафе «Pizza La Renzo» рабочие места в нужное время и в необходимом количестве, с учетом требования производства. Рабочие места должны способствовать росту производительности и реализации способностей работников.

Кадровое планирование осуществляется как в интересах предприятия, так и его персонала. Оно создает условия для мотивации более высокой производительности труда и удовлетворенности работой, а также учитывает интересы всех работников.

Чтобы осуществлять оперативную работу с кадрами и ее планировать, директор кафе «Pizza La Renzo» собирает необходимую информацию о персонале. Для этого составляют анкеты по форме Т-2, собирают и анализируют следующие сведения:

1. Сведения о постоянном составе персонала (имя, отчество, фамилия, место жительства, возраст, образование, социальное положение, время поступления на работу, все предшествующие места работы, квалификация, национальность и др.).
2. Анализируют текучесть кадров.
3. Собирают сведения о потере времени при простоях и по болезни.

Отбор кандидатов на работу начинается с определения потребности кафе в персонале и имеющихся вакансий. Потребности эти характеризуются как количественными показателями (выбор метода расчета численности персонала), так и качественными (разделение труда в технологической цепочке, требования к должностям и рабочим местам,

составление штатного расписания, должностных характеристик и т.д.). После определения потребности в персонале переходят к поиску кандидатов. Источниками покрытия потребности в персонале могут и являются учебные заведения, коммерческие учебные центры, посреднические фирмы, центры обеспечения занятости населения и другие социальные организации. Кроме того, возможен набор кандидатов со свободного рынка труда, а также из собственных внутренних источников предприятия. После рассмотрения заявлений набранных оппонентов начинается анализ и отбор кандидатов. На предприятии используется метод для отбора кадров анкетирование и собеседование. Прошедшие отбор кандидаты заключают трудовой договор (контракт), директор фирмы подписывает приказ о приеме на работу, в отделе кадров делают соответствующую запись в трудовой книжке. В бухгалтерии на каждого работника заводится лицевой счет по заработной плате, формируется личное дело с приложением к нему заявления о приеме на работу, резюме и автобиографии работника, формы Т-2 и других документов.

При приеме на работу в кафе «Pizza La Renzo» к кандидатам предъявляются следующие требования:

- наличие у них следующих документов: паспорта с постоянной пропиской, медицинской книжки с голограммой и отметкой о проведенном обследовании, документа, подтверждающего уровень профессиональных знаний, трудовой книжки и карточки пенсионного страхования, а также личного заявления;
- опрятный и приятный внешний вид;
- уверенность в собственных силах, честность, энергичность, увлеченность и заинтересованность работой. Также учитывают профессиональные знания, умения и навыки, стаж работы по специальности.

В соответствии с основными направлениями кадровой политики кафе разрабатывается план социального развития персонала и концепция управления им.

План социального развития персонала кафе предусматривает достаточную материально-техническую базу для обеспечения бесперебойной работы всех подразделений предприятия. Все оборудование надежное, современное и удобное в использовании, с правильной и удобной планировкой.

На предприятии создано как можно больше условий, способствующих устойчивой работоспособности персонала, к которым относятся: наличие на предприятии комнаты отдыха, правильная организация рабочих мест, окружающая работника среда отвечает техническим и эстетическим требованиям профессии (достаточные вентиляция и освещение, отсутствие вредных факторов окружающей среды таких, как: повышенный шум, вибрация, едкие запахи и т.д.). Немаловажным условием, способствующим устойчивой

работоспособности персонала, является также поддержание оптимального социально-психологического климата в коллективе, включая и отношения руководителя с подчиненными. [2] За хорошую работу шеф хвалит персонал и благодарит, при ошибках объясняет подчиненным, где именно они допустили ошибки и как этого можно избежать в будущем. Шеф знает своих работников, интересуется их семьей, здоровьем, детьми.

В дни праздников и в дни рождения персоналу кафе «Pizza La Renzo» вручаются подарки или денежные премии от предприятия.

Руководители структурных подразделений кафе проводят собрания, на которых разбирают причины неудач и пути их устранения в будущем и т. п. В обязанность руководителей структурных подразделений также входит формирование хороших взаимоотношений и общего настроения в коллективе.

Для повышения квалификации работников предусматривается бесплатное обучение при условии хорошей работы их на предприятии и продления срочного трудового договора.

Заработная плата выплачивается работникам в соответствии с профессиональными знаниями и умениями, применяемыми ими в работе, отношением к ней (обязательность и трудолюбие), стажем работы вообще и, в частности, на данном предприятии. Каждый работник, с учетом его профессионального мастерства и личных достижений имеет реальную возможность карьерного роста.

С планом социального развития работников тесно связана концепция управления персоналом, принимаемая администрацией кафе «Pizza La Renzo» для достижения максимальных результатов в работе.

2 Оценка качества и безопасность выпускаемой продукции

В кафе «Pizza La Renzo» при производстве кулинарных изделий руководствуется следующими нормативными и технологическими документациями:

- настоящие Методические рекомендации (от 5 августа 1992 года);
- условия и сроки хранения особоскоропортищихся продуктов (Сан Пин Минторг РФ от 11 мая 1987 года);
- дополнение к Медико-биологическим требованиям и Санитарных норм качества сырья и пищевых продуктов (Госкомитет сан эпидемиологического надзор РФ от 14 августа 1994 года);
- тарифно-квалификационные характеристики (требования) рабочих на предприятии общественного питания (Утвержденные постановлением Министерства труда РФ от 6 июня 1996 года);
- общие технические условия(требования);
- нормативные документы по нормам естественной убыли продовольственных товаров;
- справочник руководителя;
- конституция РФ
- кодeкс законов о труде
- охрана труда и техника безопасности и право

Формы контроля качества на предприятии.

Проверки качества выпускаемой продукции и сырья в кафе «Pizza La Renzo» внешние и внутренние.

Внешний контроль - это контроль за качеством со стороны органов местной администрации, санэпидемнадзора, торговой инспекции и т.д. Оценки по качеству пищи предприятия заносятся в контрольный журнал, бракеражный журнал. При обнаружении нарушений составляется акт проверки в двух экземплярах, один экземпляр остаётся на предприятии.

Внутренний контроль - осуществляет администрация кафе: директор, зав. производством, а также шеф повар.

Бракеражная комиссия руководствуется в своей деятельности нормативно - технической документацией - Сборника рецептур блюд, технико-технологическими картами, ТУ и ТИ, стандартами, требованиям к качеству готовых блюд. Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку качества пищи, определяет фактическую массу штучных изделий и полуфабрикатов.

Оценку качества блюд осуществляется в следующей 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 среднее 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. [3,4]

3 Работа торговой группы помещений

Начало рабочего дня. К обслуживанию посетителей готовятся ежедневно. Директор, ответственный за хозяйственную деятельность предприятия, обеспечивает четкое снабжение кафе сырьем, продуктами и предметами материально-технического оснащения. Метрдотель в начале рабочего дня руководит работой официантов и уборщиков по уборке и подготовке торгового зала к обслуживанию гостей, следит за правильностью сервировки столов.

Уборщики убирают туалетные комнаты, проветривают помещения, протирают зеркала, приводят в надлежащее состояние раковины и прочее оборудование, проверяют, есть ли мыло, салфетки, бумажные полотенца, туалетная бумага.

Основную уборку производят в утренние часы и заканчивают за один-два часа до открытия. При необходимости в течение дня уборщица делает небольшую местную уборку.

К работникам торговой группы кафе относятся не только непосредственно официанты, но и бармены-кассиры, метрдотель и уборщики. Каждый из них имеет свои должностные обязанности, но все они создают гостям максимально комфортную обстановку для отдыха.

Обязанности метрдотеля в кафе «Pizza La Renzo». Метрдотель (администратор зала) руководит всем процессом обслуживания посетителей кафе, в своей работе он руководствуется должностной инструкцией, утвержденной директором. Метрдотель имеет высшее специальное образование и имеет стаж работы в данной сфере.

Метрдотель должен уметь работать на контрольно-кассовых машинах. Все эти знания помогают ему грамотно осуществлять руководство персоналом предприятия. В соответствии с должностной инструкцией метрдотель:

- руководит работой уборщиков торговых помещений, работников сервизной, бельевой, барменов и официантов;
- организует труд официантов, составляет график их выхода на работу, назначает бригадира или старшего смены, определяет участок работы (количество столиков) для обслуживания посетителей;
- контролирует порядок получения официантами посуды и столового белья в сервизной и бельевой, его обмена и сдачи;
- контролирует правильность сервировки столов в торговом зале, готовность к открытию, для чего перед началом обслуживания проводит инструктаж с официантами и намечает план работы на данный день, знакомится с меню и прейскурантами, выдает под отчет бланки счетов, записывает их номера, а также проверяет чистоту торговых помещений, туалетных комнат и готовность к обслуживанию посетителей, контролирует соблюдение

правил личной гигиены и ношение форменной одежды персоналом. В его задачу входит обеспечение четкой связи производства и торгового зала, контроль за правильностью отпуска и подачи готовых блюд, за соблюдением цен и правил торговли при обслуживании гостей. В случае нарушения правил обслуживания официантом (обсчет, грубость) метрдотель имеет право сделать ему замечание или отстранить от работы, доложив о проступке директору.

По окончании рабочего дня метрдотель контролирует уборку всех помещений, следит за правильностью сдачи чистой посуды, столового белья, полученных под отчет, за сдачей выручки в кассу официантами. Метрдотель проводит мероприятия по сохранности торгового оборудования, посуды, приборов и столового белья, а также вещей, забытых посетителями. Официанты сразу сдают эти вещи метрдотелю, а он регистрирует их в специальной книге и докладывает директору.

Требования, предъявляемые к официанту кафе «Pizza La Renzo». Официант - работник торгового зала. Он одним из первых встречает посетителей, поэтому создает атмосферу гостеприимства, радушия, проявляет доброжелательность, вежливость, внимательность, чуткость по отношению к гостям кафе. Официант весь день находится на глазах у посетителей и производит на них благоприятное впечатление - красиво двигаться и элегантно выглядеть.

Официант соблюдает следующие должностные инструкции и правила внутреннего распорядка кафе «Pizza La Renzo»:

- приходит согласно графику выхода на работу;
- соблюдает дисциплину труда, все указания метрдотеля (администратора зала), бригадира;
- неукоснительно соблюдает правила личной гигиены, вовремя проходит медицинский осмотр;
- знает и соблюдает меры противопожарной безопасности, правила охраны труда и техники безопасности;
- бережно относится к имуществу, оборудованию и прочим материальным ценностям кафе;
- требует от посетителя возмещения ущерба, причиненного порчей имущества кафе;
- не уходит из зала по личным делам, не предупредив метрдотеля.

Организация труда официантов Кафе использует индивидуальный методы обслуживания официантами. Индивидуальный метод - официант один обслуживает три-четыре столика и выполняет все операции - сервирует столы, встречает гостей, принимает заказы, подает блюда, производит расчет и уборку столов. [5]

Заключение

Предприятие общественного питания – это в первую очередь услуга в оказании питания, а также оказания различных других дополнительных услуг (проведение различных мероприятий, услуга в комфорте, детское меню, еда на вынос и т.д.). [1]

В современных экономических условиях деятельность каждого хозяйственного субъекта является предметом внимания обширного круга участников рыночных отношений, заинтересованных в результатах его функционирования.

Важнейшим условием успешного функционирования не только отдельных предприятий сферы общественного питания, но и всей отрасли в целом является анализ финансового состояния предприятия.

Целью достигнута. Для достижения цели были выполнены следующие задачи:

- изучила кадровую политику в предприятии;
- провела оценки качества и безопасности выпускаемой продукции;
- изучила работу торговой группы помещений;

Объект исследования – кафе «Pizza La Renzo».

В процессе выполнения отчета будут использоваться: информация, полученная на производственной практике, опыт с предприятия, научно-производственная, нормативно технологическая, справочная литература, стандартов, прочих источников информации.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

- 1 Никуленкова Т. Т., Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания: учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений — Москва. КолосС, 2015. — 247 с. — URL: <http://modle.izhgsh.ru/> (дата обращения 14.03.2023)
- 2 Справочный материал: [сайт]. — URL: <https://ulfek.ru/> (дата обращения 14.03.2023)
- 3 Позднякова О.В. Контроль качества продовольственных товаров. / Матюшев В.В. — Красноярск, 2019. — 38 с. — URL: <https://www.kgau.ru/> (дата обращения 17.03.2023)
- 4 ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
- 5 Никитина, Н. Ю. Организация торгово-технологических процессов: [учеб. пособие] / Н. Ю. Никитина, В. Е. Шкурко, Ю. Е. Шарова; — Екатеринбург 2019. — 112 с.

Приложение А

Кафе «Pizza La Renzo» вход в зал для гостей.



Приложение Б

Кафе «Pizza La Renzo» отпуск выпускаемой продукции.

