

«Система управления технологическими процессами и информационные технологии в кафе «Express pizza».

Выполнила студентка
группы ТПЗ 142
Бояркина С.О.

Целью данной курсовой работы является проведение анализа системы управления технологическими процессами и информационных технологии в кафе «Express pizza».

Для выполнения данной цели необходимо выполнить **следующие задачи:**

- Изучить системы управления технологическими процессами;
- Провести анализ схемы управления на предприятии;
- Рассмотреть должностные инструкции и провести их анализ;
- Проанализировать информационные технологии предприятия;
- Изучить характеристику используемых программ на предприятии;
- Разобрать технологический процесс приготовления фирменного блюда;
- Разработать технологическую схему с анализом ответственности сторон.

1. ИССЛЕДОВАНИЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ

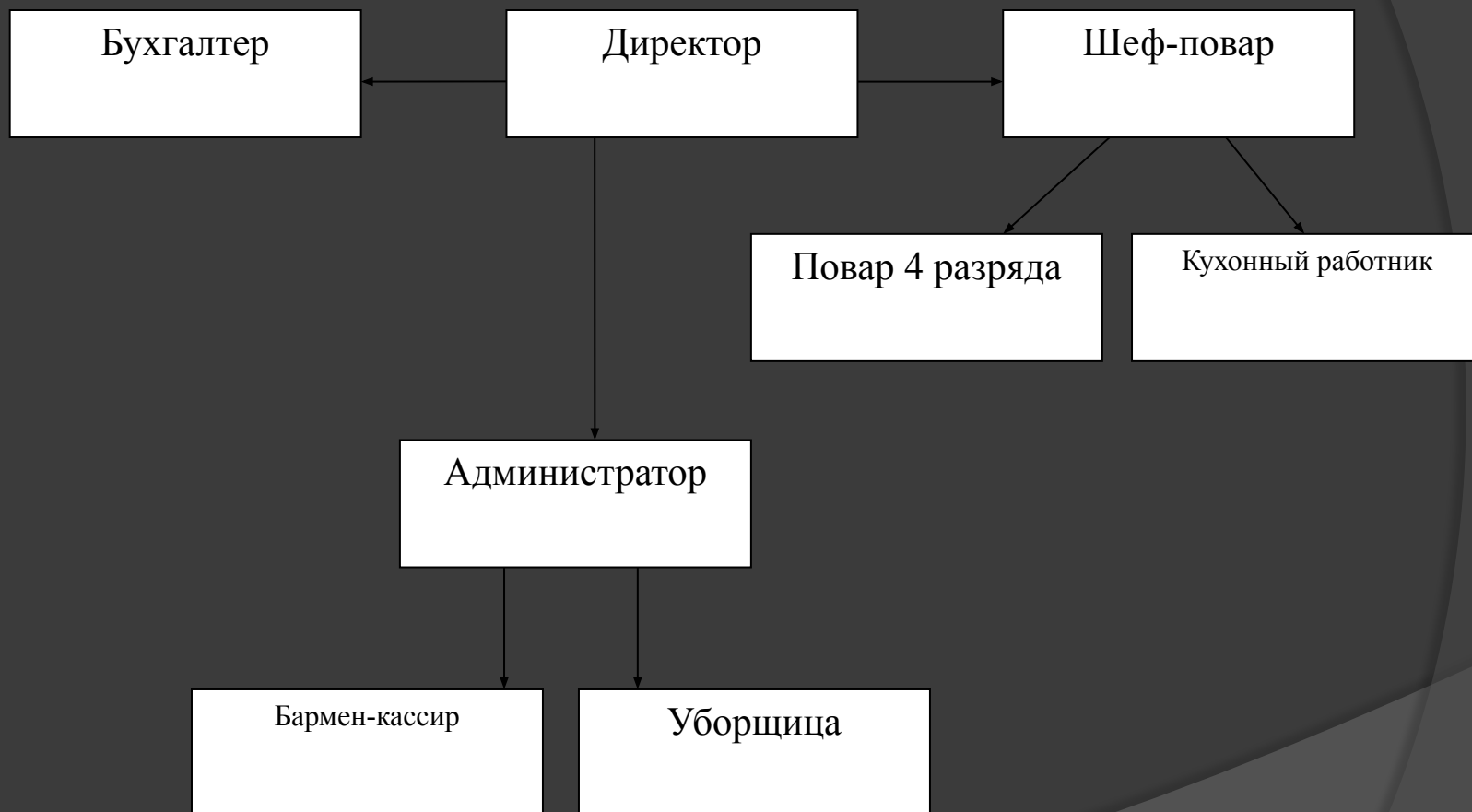
1.1 Схема управления на предприятии и ее анализ

В кафе «Express pizza» представлена иерархическая система управления. Она базируется на следующих принципах:

- Вся система управления представляет собой пирамиду, каждый нижестоящий уровень которой подчиняется вышестоящему и контролируется им.
- Иерархическая структура подразумевает четкое разделение полномочий между уровнями. При этом вышестоящий уровень несет более высокую ответственность по сравнению с нижестоящим.
- Труд в любой организации, которая управляется в соответствии с иерархическим принципом, должен быть четко разделен между ее работниками, которые специализируются только в рамках выполняемых ими функций.
- Любая деятельность в учреждении с иерархической структурой управления должна быть стандартизирована и формализована. Тем самым будет достигаться лучшая координация деятельности работников, повысится уровень их управляемости.
- Найм на работу должен производиться только в соответствии с квалификационными требованиями к работнику. При этом, помимо профессиональных качеств, необходимо обращать внимание на то, насколько хорошо управляет этот работник и насколько он сам готов к роли управляющего.

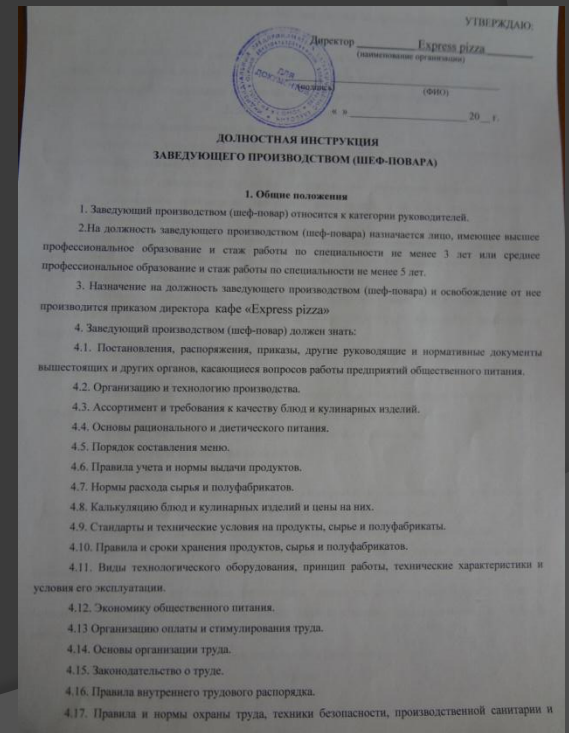
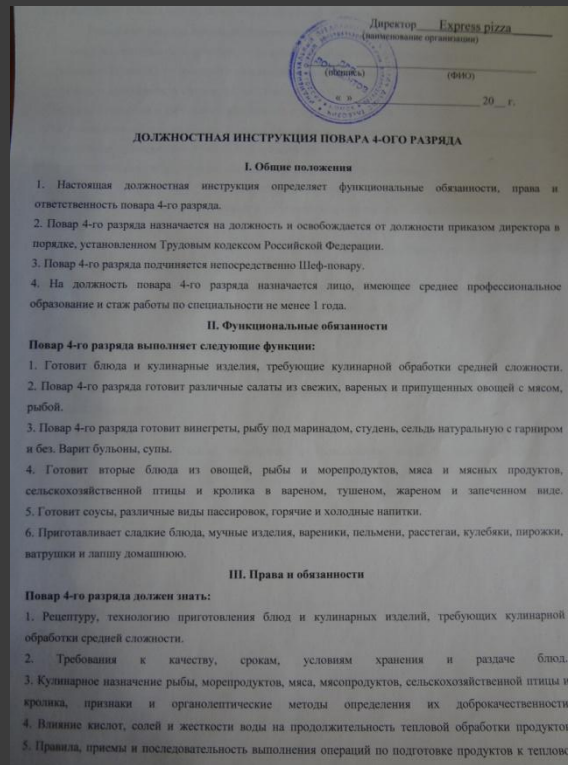
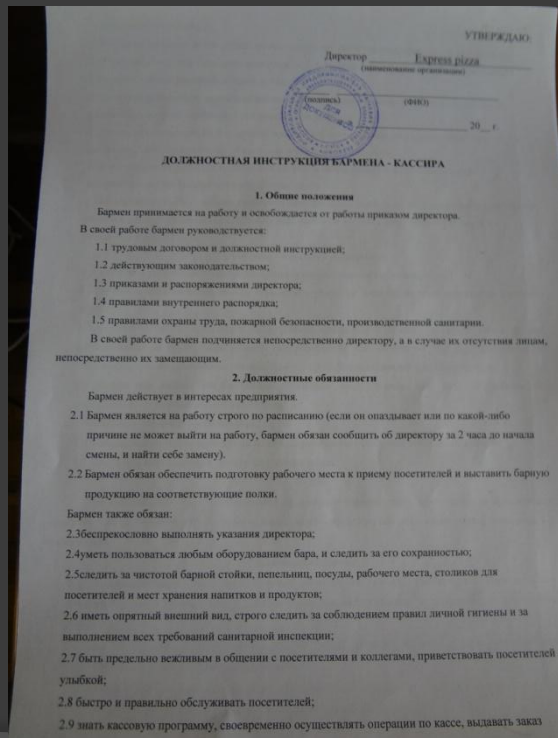
Структура управления в кафе «Express pizza» представлена в схеме 1.

Схема 1



1.2 Анализ должностных инструкций

В кафе «Express pizza» не большой штат сотрудников, который включает: уборщицу, кухонный работник, двух поваров, двух бармен-кассиров, шеф-повара, администратора, бухгалтера, директора.



1.3 Система стимулирования труда

В кафе «Express pizza» сдельная оплата труда. Сдельная система оплаты труда обеспечивает регулярные выплаты в установленных рамках. Главным отличием регулирования выплат по сдельной системе является то, что их уровень зависит не только от самого факта проделанной работы, но и от того, насколько она выполнена быстро и качественно. Сдельная выплата определяется только за какое-то количество единиц произведенного товара

Сдельная заработная плата – это вознаграждение за потраченные усилия, которое рассчитывается в зависимости от объема и качества произведенной продукции. Чтобы система оплаты была эффективной, все параметры, на основе которых рассчитывается повременная и сдельная заработная плата, должны регулярно пересматриваться.

2. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ НА ПРЕДПРИЯТИИ

2.1 Характеристика используемых программ

В кафе используется R-Кеерер V, что значительно облегчает работу персонала.

Лидер рынка автоматизации заведений сферы общепита и развлечений. Разработчик компания UCS. Текущая версия программы - 6. Находится на рынке автоматизации с 1992 г.

Система R-Кеерер обеспечивает:

- максимальную скорость и простоту работы персонала при обслуживании клиентов (за счет сокращения времени на оформление заказа и организации сервис-печати в барах и кухнях)
- точность расчетов и документированность всех операций;
- технологии работы по магнитным картам (CardPaySystem) и твердой копии (HardCopy)
- надежную систему защиты от несанкционированного доступа, современные средства идентификации и разделение полномочий на программном уровне
- статистику продаж
- ведение базы данных, которую можно использовать для учета движения продуктов на производстве, для расчета зарплаты персонала
- высокотехнологичное кассовое обслуживание в ресторанах с любой формой оплаты;

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФИРМЕННОГО БЛЮДА

3.2 Технологическая карта разрабатываемого блюда «Мильфей из курицы»

Наименование продуктов	Масса брутто , г	Масса нетто, г	Масса готового продукт а, г	Суммарная масса продуктов, кг на		
				100 порц.	150 порц.	200 порц.
Куриное филе без кожи охлажденное	150	150		15,00	22,50	30,00
Масло подсолнечное рафинированное	20	20		2,00	3,00	4,00
Лук репчатый	30	20		2,00	3,00	4,00
Грибы Белые свежие	20	15		1,50	2,30	3,00
Сливки стерилизованные 25%	100	100		10,00	15,00	20,00
Вино белое сухое	70	70		7,00	10,50	14,00
Тесто слоеное	50	50		5,00	7,50	10,00
Соус бальзамический для декорирования	5	5		0,50	0,75	1,00
Зелень Петрушка	2	1,5		0,15	0,23	0,30
Соль поваренная пищевая	1	1		0,10	0,15	0,20
Перец черный	0,5	0,5		0,05	0,07	0,10
Масса готовых изделий			260	43,25	64,93	90,50

Технология приготовления и оформления блюда

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Охлаждённое куриное филе нарезать ломтиками, обжарить на хорошо разогретой сковороде до образования золотистого колера, затем добавить белые грибы, вино, протушить и добавить пассерованный лук, влить сливки выпарить до получения густой консистенции, довести до вкуса. Слоеное тесто запечь в духовке до готовности при температуре 180 градусов.

При подаче разделить заготовку из теста по горизонтали на три части, выложить на подогретую тарелку, чередуя с филе непосредственно перед подачей в зал декорировать зеленью и бальзамическим уксусом.

Показатели качества

- Внешний вид: мясо птицы, равномерно прожарено, колер золотистый ровный. Показатель готовности мяса – выделение на разрезе бесцветного сока.
- Цвет: корочки – золотистый, цвет мяса на разрезе – белый или сероватый.
- Консистенция: корочка – мягкая, мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму.
- Вкус и запах: запеченного, жареного мяса, птицы, с ароматом специй. В меру острый, соленый. Без порочащих признаков.

Куриное филе без кожи охлажденное

Промывание в проточной воде ①

Обсушивание ②

Отбивание ②

Нарезка ломтиками ②

Масло подсолнечное рафинированное охлажденное

Обжарка до образования золотистого колера ②

Тушение ②

Выпаривание до получения густой консистенции ②

Доведение до вкуса ②

Лук репчатый

Первичная обработка ①

Нарезка ломтиками ②

Пассерование ②

Грибы белые свежие

Первичная обработка ①

Нарезка ломтиками ②

Вино белое сухое

Сливки стерилизованные 25%

Соль поваренная пищевая

Перец черный молотый.

Тесто слоено

Выпека при t 180°C ②

Разделка заготовки из теста по горизонтали на три части ②

Зелень петрушки

Соус бальзамический

Оформление блюда: заготовки из слоеного теста выложить на подогретую мелкую столовую тарелку, чередуя с филе непосредственно перед подачей в зал декорировать зеленью и бальзамическим уксусом ③

«Мильфей из курицы»

Шеф-повар – 3
Повар – 4 разряда – 2
Кухонный рабочий - 3

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной курсовой работе проведен анализ системы управления технологическими процессами и информационными технологиями в кафе «Express pizza».

Было изучена система управления технологическими процессами.

Проведен анализ схемы управления в кафе «Express pizza». В ходе анализа было выявлено, что в кафе «Express pizza» линейная структура управления.

Рассмотрены и проанализированы должностные инструкции кафе «Express pizza».

Проанализированы информационные технологии на предприятии. На сегодняшний день существует множество программ для предприятий общественного питания, такие как Эксперт, iiko, R-Keeper, Z-Cash и т.д.

Изучена характеристика используемых программ на предприятии. В кафе используется R-Keeper V, что значительно облегчает работу персонала.

Был разобран технологический процесс приготовления фирменного блюда «Мильфей из курицы».

Разработана технологическая схема блюда «Мильфей из курицы» и проанализированы ответственности сторон.