

«Производство хлебобулочных изделий»

Общее описание предметной области (1 уровень)

Пекарня - частное предприятие, которое занимается производством хлеба и хлебобулочных изделий. Изделия производятся каждый день в течение всей недели. На данном предприятии применяется как механизированный, так и ручной труд. При пекарне налажен не только процесс продажи изготовленных продуктов, но и реализация через заказы. Лица, как юридические, так и физические могут сделать предварительный заказ на партию изделий. При наличии таких заказов, пекарня делает дополнительные заказы у поставщиков на необходимый объем сырья.

Ассортимент выпускаемых изделий опирается на разные виды форм, рецептур, масс и т.д. Сырьё, используемое в процессе изготовления продукта, подразделяется на 2 вида: основное и дополнительное. Основное сырьё закупается ответственным сотрудником компании и хранится при пекарне. Дополнительное сырьё необходимо для повышения пищевой ценности и придания специфических вкусовых показателей конечному продукту.

Производство хлебобулочных изделий налажено в здании пекарни. Для этого имеется специальная комната с различным оборудованием. Сотрудником, ответственным за работу «кухни» является технолог.

Основная работа по производству хлеба отведена пекарю. У него в подчинении находится младший пекарь.

Также при предприятии налажены логистические цепи. При пекарне имеется свой водитель-экспедитор и грузоперевозочное транспортное средство.

В здании пекарни имеется несколько помещений. Для поддержания чистоты этих помещений было нанято 2 сотрудника клининговой службы.

За ведение всей документации ответственен бухгалтер. Это специалист, который ведет учёт бухгалтерии на предприятии.

Для работы с клиентами в зале также числится 4 сотрудника на должностях: кассир и менеджер (поровну соответственно).

Более детальное описание предметной области (2 уровень)

К основному сырью можно отнести: муку, дрожжи, соль, сахар, воду, т.е. те компоненты, которые являются необходимыми компонентами рецептуры для большинства изделий. К дополнительному виду сырья можно отнести: молоко, яйца, жиры, масла, пряности, хлебопекарные ингредиенты, пищевые добавки и др.

В специально оборудованной комнате имеются хлебопекарные печи, тестомесильная машина (тестомес), фасовочные и товарные весы. Также применяется сопутствующее оборудование: стеллажи для хранения сырья и стеллажи для готовой продукции, холодильные камеры, шкафы, оборудования, необходимые для хранения теста.

В обязанности **технолога** входит: обучение персонала, помогающего на кухне, контроль себестоимости изделий, повышение эффективности

производства, контроль качества продукции, составление производственной программы, закупка сырья.

Пекарь должен строго соблюдать технологические и технические требования для правильного приготовления теста и выпечки хлеба, знать стандарты на все сорта хлебобулочных изделий, основные свойства и сорта муки и подсобного сырья. В работе он использует различные машины, и поэтому ему необходимо знать их устройство, принципы действия и правила технической эксплуатации.

В обязанности **водителя-экспедитора** входит: оформление документации по сдаче и приёму грузов, контроль за погрузкой и разгрузкой, обеспечение целостности груза и др.

Касательно автомобиля: поддерживает технически исправное состояние вверенного водителю средства; принимает меры по сохранности автомобиля и имущества; по завершении рабочего дня оставляет вверенный ему автомобиль на охраняемой территории (стоянке/гараже); обеспечивает своевременную подачу автомобиля под перевозку грузов; контролирует наличие оборудования для транспортировки грузов; обеспечивает необходимый режим хранения грузов при перевозке; ежедневно ведет путевые листы и др.

В обязанности **сотрудников клининговой службы** входит: уборка всех видов помещений, вынос мусора, поддержание чистоты в основной зале, отслеживание количества средств для уборки и своевременная передача заказа главному менеджеру.

Бухгалтер занимается документооборотом, подготовкой, оформлением и своевременным предоставлением бухгалтерской и налоговой отчетности в органы власти. Также, к обязанностям бухгалтера относят: расчеты с поставщиками; исчисление, начисление и перевод налогов за подотчетные промежутки времени; сбор и работа с первичной документацией; фиксация всех операций, связанных с переводами денежных средств; начисление заработной платы сотрудникам предприятия и др.

В смену работает 2 человека – **кассир** и **менеджер**. В обязанности **кассира** входит: приём средств от покупателя за предоставленный товар; выдача сдачи клиенту; ведение кассовой документации, составление отчетов по работе касс за временные промежутки; сбор товаров в заказ для клиента.

У **менеджера** нет доступа к кассам, работа заключается во взаимодействии с клиентами. В обязанности входит: общение с клиентами; выдача заказов; контроль за чистотой зала; подача заказов, если клиенты кушают в пекарне; своевременное реагирование на конфликтные ситуации; контроль за правилами продажи; информирование покупателей по характеристикам продуктов; консультация клиентов; проверка качества и безопасности; отслеживание наличия ценников и др.

Описание процессов производства (3 уровень)

Процесс изготовления хлебобулочных изделий может протекать в 2 этапа.

Первый описывает производство хлеба и сдобных продуктов.

Технолог производит расчёт производственной программы и закупку сырья. Затем водитель-экспедитор осуществляет погрузку, перевозку и разгрузку сырья. Бухгалтер в свою очередь фиксирует всё в документации для дальнейшей работы с документами. Далее осуществляется непосредственно сам процесс производства.

Для этого пекарь берет уже готовое тесто, заказанное ранее у подрядчиков и привезённое в здание пекарни. Затем определяет дозы воды, соляных растворов, основного и вспомогательного сырья, если того требует рецептура и готовность теста перед отправкой на формовочные машины. Сформованные тестовые заготовки он укладывает в печь. В процессе выпечки хлебобулочных изделий пекарь или помощник пекаря следит за температурным и паровым режимом пекарной камеры, определяет готовность продукции. После выпечки младший пекарь формирует внешний вид витрины, раскладывая свежие хлебобулочные изделия на прилавки пекарни.

Сотрудники клининговой службы в определённо отведённое время выполняют уборку помещений.

Также часть произведённых изделий упаковывается для доставки заказов водителем-экспедитором. Менеджер, взаимодействуя с клиентами, составляет заказ, передаёт его водителю-экспедитору. Водитель формирует необходимую накладную на перевозку хлебобулочных изделий, передаёт её бухгалтеру; а бухгалтер в свою очередь заносит необходимую информацию в документацию.

При оформлении заказов или поступлении вопросов от клиентов менеджер осуществляет взаимодействие с ними.

Далее при осуществлении покупки изделий в здании пекарни кассир пробивает товар и выбивает в кассовом аппарате два экземпляра чека: один экземпляр предоставляется клиенту, второй – передаётся бухгалтеру.

Второй описывает производство кондитерских изделий - тортов, пирожных и др.

Процессы закупки, перевозки сырья выполняются аналогично, как и на первом этапе производства. Далее процесс производства хлебобулочных изделий модифицируется.

Вначале пекарь подготавливает сырьё - просеивает муку, подготавливает яйца, далее в тестомесе замешивается тесто, которое выставляется до 40 минут (в зависимости от изделия по-разному), полученная масса делится пекарем на порции. После происходит формовка изделий, расстойка, выпечка и охлаждение. После выпекания необходимо приготовить отделочные полуфабрикаты, которые будут придавать кондитерским изделиям сочности - крема, сиропы, помадки, безе и др. После всех работ, итоговый продукт необходимо украсить, только после этого их выставляют на витрины и в дальнейшем продают.

Далее все процессы формирования документации, соблюдения санитарных норм, взаимодействия с клиентами и др. аналогичны первому этапу производства.