

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/kurovaya-rabota/104008>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Пищевая промышленность

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 4

ГЛАВА 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ 6

1.1. Анализ используемой литературы и источников 8

1.2. Перечень услуг, предоставляемых предприятием 9

ГЛАВА 2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА 12

2.1. Расчёт посетителей торгового зала 12

2.2. Составление расчетного меню 16

2.3 . Составление нормативно-технической документации 23

ГЛАВА 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ 28

3.1. Структура производства 28

3.2. Инвентаризация, учетная документация 36

3.3. Техничко-экономические показатели работы предприятия 38

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 39

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 41

ПРИЛОЖЕНИЯ

44

ВВЕДЕНИЕ

2

Питание человека - это не только его личное, но и общественное дело. На каждом предприятии в соответствии с технологическим процессом выпуска продукции организуется производственные подразделения, которые формируют его производственную структуру. Многие предприятия общественного питания являются чисто коммерческими, но наряду с этим развивается питание в столовых. Столовая – наиболее доступное предприятие питания широкого пользования, наиболее распространенное предприятие общественного питания. Холодный цех является одним из основных цехов предприятия, а холодные закуски широко потребляются.

Актуальность данной темы состоит в том, что работая на данном предприятии, позволит правильно расположить и составить рабочие места в холодном цехе, правильно подобрать количество работников столовой, облегчить труд и увеличить производительность рабочего персонала столовой.

ГЛАВА 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

Согласно ГОСТу 50762 «Общественное питание. Классификация предприятий» – столовая наиболее распространенный тип предприятия общественного питания производящего и реализующего блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню. При определении типа столовой учитывают следующие факторы:

Вид предприятия – столовая при производственном предприятии

Форма собственности – частная.

Структура производства –предприятие с полным циклом производства, работающее на сырье

Режим работы: с 8:30 до 19:00

Адрес: Россия; Краснодарский край; г. Анапа; Пионерский просп., 68Г.

Расчётное число посадочных мест- 200

Форма обслуживания: Самообслуживание.

Специализация: русская кухня.

Концепция: Столовая общественного питания.

Тип меню- со свободным выбором блюд

Предприятие снабжается как от производителей продукции так и от посредников (овощебазы ,склады)

Помещения для потребителей: обеденный зал, туалетная комната

Вывеска: большая вывеска над входом выполненная красным цветом

Персонал: заведующий,2 повара, уборщица, бухгалтер -удаленно, мойщица посуды.

3

1.2. Перечень услуг, предоставляемый предприятием

Согласно ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» столовая «Тихий дворик» предоставляет услуги по изготовлению продукции общественного питания, которые включают изготовление продукции общественного питания: полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий.

Услуги подразделяются на :

- услуги питания;
- услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- услуги по организации потребления и обслуживания;
- услуги по реализации кулинарной продукции;
- услуги по организации досуга;
- информационно – консультативные услуги;
- прочие услуги.

Ассортиментный минимум и ассортиментный перечень блюд

Ассортиментный минимум – это минимальное допустимое количество блюд, закусок, напитков которое должно быть в продаже на данном предприятии каждый день [7].

ГЛАВА 2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА

2.1. Расчёт посетителей торгового зала, определение количества блюд, реализуемых за день

Для более точных расчетов и эффективной работы столовой целесообразно провести мониторинг посещаемости и найти процент загрузки зала. Пропускная способность предприятия - это количество посетителей, которое обслуживает предприятие в течение смены. Пропускная способность подразделяется на расчетную (N_p) и фактическую (N_f).

Определение расчетной пропускной способности

$N_f = P \times Oч \times C / 100$ (1), где

N_f - расчетная пропускная способность

P - Количество мест в зале

$Oч$ - оборачиваемость одного места в час

C - загрузка зала в % в каждый час работы

4

При определении числа потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика служат: режим работы зала, оборачиваемость места в зале, загрузка зала (в процентах) по часам его работы.

2.2. Составление расчетного меню

Визитной карточкой предприятия общественного питания называют его меню, т. е. перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющих в продаже в течение всего времени работы.

План - меню представлено в таблице 7.

2.3 . Составление нормативно-технической документации

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для

предприятий общественного питания. В сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом. Повара обеспечиваются на рабочих местах технологическими картами. На основании Сборников рецептур составлены Технологические карты приготовления блюд (ТК) и Техничко-Технологические карты (ТТК), которые находятся непосредственно на рабочем месте поваров для контроля качества выпускаемой продукции.

ГЛАВА 3 . ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ

3.1. Структура производства и управления

Характеристика кулинарного цеха с разделенными линиями

Линия по приготовлению холодных блюд предназначена для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия его класса.

Производственная программа для данной линии составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал.

5

При организации линии необходимо учитывать особенности: продукция линии после изготовления порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам — правила личной гигиены; холодные блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок.

На линии по обработке мяса, птицы, рыбы производится обработка мяса, птицы, рыбы, а также осуществляется изготовление разных типов полуфабрикатов. Технологический процесс обработки сырья состоит из нескольких этапов. Поставляемое мясо обычно в охлажденном либо замороженном состоянии, поэтому на первом этапе производится его дефростация, то есть размораживание. Далее следует зачистка поверхности и мойка с последующей сушкой, производимая в ваннах с проточной водой или в подвешенном состоянии с использованием щеток. После этого производится разделка мяса, его обвалка, зачистка, порционная нарезка и изготовление полуфабрикатов. На рабочем месте по обработке рыбы, соответственно, происходит первичная обработка рыбы и изготавливаются полуфабрикаты. Сначала размораживается/оттаивается (для отдельных видов рыб дополнительно применяется и ошпаривание, облегчающее дальнейшую обработку), после чего производится очистка, потрошение и промывка, далее – разделка и непосредственно приготовление рыбных полуфабрикатов. На линии установлено следующее технологическое оборудование: холодильные шкафы, моечные ванны, производственные столы, мясорубки. Линия по приготовлению горячих блюд является основной, на ней завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд.

Блюда соответствуют требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятия, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, и вырабатываются по технологическим инструкциям и картам, технико- технологическим картам при соблюдении Санитарных правил для предприятий общественного питания.

Производственная программа линии составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал.

Линия по приготовлению горячих блюд столовой «Тихий дворик» оснащена современным оборудованием. Расстановка оборудования - линейно-групповая, позволяющая группировать его по технологическим процессам с размещением в линии. Вспомогательное оборудование устанавливается в самостоятельные линии, располагаемые параллельно линиям теплового оборудования.

3.2. Инвентаризация, учетная документация

На предприятиях индустрии питания необходимо регулярно проводить инвентаризацию, чтобы иметь четкое представление о состоянии основных средств и товарных запасов, знать, сможет ли ресторан обеспечить гостей всеми заявленными в меню блюдами и предоставить необходимое

6

количество посадочных мест. Иными словами, контроль за собственной кухней является одним из самых важных факторов успешного управления предприятием питания.

Перед началом инвентаризации материально ответственное лицо дает расписку о том, что весь товар оприходован.

продуктов-двойников при оприходовании,

Плановые инвентаризации по кухне или складу проводятся в заранее установленные сроки, обычно два раза в месяц, внеплановые (внезапные) инвентаризации проводятся неожиданно для материально ответственного лица, чтобы установить наличие проверяемых товаров. Сроки проведения внеплановых инвентаризаций не известны материально ответственным лицам. Пример документального сопровождения выборочной инвентаризации по кухне приведён в таблице. Инвентаризация склада представлена в приложении.

Таблица 16

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

При выполнении данной курсовой работы произведена организация работы холодного цеха столовой на 200 мест, налажена организация функционирования холодного цеха, составлены меню, план-меню, был произведен расчет количества сырья, напитков, расчет и подбор оборудования, составлена производственная программа холодного цеха.

Салаты — легкая питательная закуска, для приготовления которой используют разнообразные продукты: овощи, грибы, мясо, рыбу, яйца, сыр и др. Салаты заправляют растительным маслом, майонезом, сметаной, различными заправками.

В данной курсовой работе была спроектирована нормативная документация к Рулетикам из телятины, Салату Забава, салату «Песня курочки Рябы» были составлены технологическая и технико-технологическая карта к данному блюду.

Основным компонентом салата является мясо птицы. Мясо характеризуется высокими качествами и питательностью. Содержание белков достигает 20-21%, а жира в упитанной птице может быть до 40% (у гуся). Белое мясо нежнее, содержит мало жира - до 1%. Жир птицы легкоплавкий и очень ценится в кулинарии.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Российская Федерация. Законы. О защите прав потребителей (в ред. Федеральных законов от 09.01.1996 № 2-ФЗ, от 17.12.1999 № 212-ФЗ, от 30.12.2001 № 196-ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 02.11.2004 № 127-ФЗ, от 21.12.2004 № 171-ФЗ, от 27.07.2006 № 140-ФЗ, от 16.10.2006 № 160-ФЗ, от 25.11.2006 № 193-ФЗ, от 25.10.2007 № 234-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 03.06.2009 № 121-ФЗ, от 23.11.2009 № 261-ФЗ, от 27.06.2011 № 162-ФЗ, от 18.07.2011 № 242-ФЗ, от 25.06.2012 № 93-ФЗ).

2. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2008 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2008. – 479 с.

7

3. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: [Федер. закон: принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 1 апр. 2011 г.]. – М.: Рид Групп, 2011. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>

5. Российская Федерация. Законы. О бухгалтерском учете [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 23 февр. 1996 г.: одобрен Советом Федерации 20 марта 1996 г.: по состоянию на 1 янв. 2011 г.]. - <http://www.consultant.ru/popular/buch/>

6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

7. Российская Федерация. Министерство финансов. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации [Электронный ресурс]: приказ Минфина РФ от 29 июля 1998 г. № 34н [в ред. приказа Минфина РФ от 25 окт. 2010 г.]. –

<http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=111058>

8. Положение по бухгалтерскому учету №№1-23. Утв. Приказом Минфина РФ. Изд. НАЛОГ-ИНФО, Москва 2009 год.

9. Российская Федерация. Министерство финансов. План счетов бухгалтерского учета финансовохозяйственной деятельности организации и инструкции по его применению [Электронный ресурс]: приказ Минфина РФ от 31 окт. 2000 г. № 94н [в ред. Приказа Минфина РФ от 07.05.2003 N 38н]. – <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=107972>

10. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 – 07 – 01. - М.: Изд-во стандартов, 1994.- III, 11 с.

11. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.

12. СанПин 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ.

13. Богучева В.И. Технология приготовления пищи. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 374 с.

14. Дорофеев А.А. , Организация работы ресторана – Л.: Лениздат, 2015 – 287 с.

15. Кобанов В. П., Современные тенденции в общественном питании. – М.: Советская Россия, 2016.

16. Кулишова А. Н. Европейская кухня. – М.: РИПОЛ классик, 2016. – 64 с.

17. Кулинария. Справочное пособие. /Н.И.Губа, Б.Г. Лазарев. – К.: Вишашк., 2016. – 263 с.

8

18. Культура питания. Энциклопедический справочник / под.ред. И.А.Чеховского. – Минск, 2017. – 544 с.

19. Общественное питание. Сборник документов. – М.: Омега-Л, 2015.

20. Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания. – М.: Экономика, 2016.

21. Питание и общество № 1 –№ 12. – М.: 2016.

22. Похлебкин В.В. Национальные кухни народов мира. – М.: Центрполиграф, 2014. // www.kylinaria.ru

23. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – М.: Центрполиграф, 2016. - 639 с.

24. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. – М.: Цитадель-трейд, 2018. - 752с.

25. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. Нормативная и технологическая документация. – М.: Хлебпродинформ, 2018 . -386с.

26. Справочник кулинара / Под ред. М.М. Ефимовой. М.: ПРОГРЕСС, 2016. -471с.

27. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. М.: Колос, 2016. -541с.

28. Справочник технолога общественного питания / Под ред. О.И. Овсянникова. М.: Пищевая промышленность, 2018. -489с.

29 Тищенко Т.И. Экономический анализ на предприятии питания М.: Колос, 2016. -41с

Интернет-источники

1.Индустрия питания и гостеприимства – www.NoReGa.ru

2.Мастер-Технолог – www.es-nsk.ru

3.<http://docs.kodeks.ru/document/>

4. Система Консультант Плюс. - <http://www.consultant.ru/>

5. Buh.ru, buhter.ru, rarus.ru, audit.ru, aud-it.ru, mosnalog.ru

6.[www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)

7.[www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)

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/kursovaya-rabota/104008>