

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/diplomnaya-rabota/183356>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология приготовления пищи

ВВЕДЕНИЕ 3

1. ХАРАКТЕРИСТИКА РЕСТОРАНА 1 КЛАССА, СПЕЦИАЛИЗИРУЮЩЕГОСЯ НА РУССКОЙ КУХНЕ НА 130 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ..... 5

1.1 Описание ресторана «Русский», специализирующегося на русской кухне на 130 мест.... 5

1.2 Организация производства ресторана «Русский» 7

1.3 Характеристика горячего цеха ресторана «Русский» 9

2. ОПЕРАТИВНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАБОТЫ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА 11

2.1 Расчет количества потребителей 11

2.2 Определение количества блюд и напитков 12

2.3 Составление плана-меню для горячего цеха ресторана 13

2.4 Составление сырьевой ведомости 15

2.5 Расчет численности работников горячего цеха ресторана 16

2.6 Расчет технологического оборудования горячего цеха ресторана 18

2.7 Оценка эффективности горячего цеха 20

2.8 Составление технологических карт на горячую кулинарную продукцию и расчет пищевой ценности и стоимости 23

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 29

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 31

Приложение 1 34

Приложение 2 35

Приложение 3 36

Приложение 4 38

Приложение 5 39

Приложение 6 42

ВВЕДЕНИЕ

В современных экономических условиях, для успешного конкурентирования и функционирования на рынке, предприятия общественного питания нуждаются в систематическом изучении и внедрении новейших отечественных и зарубежных инновационных разработок как в сфере совершенствования технологического оборудования, так и в области современных форм организации процессов обслуживания клиентов. Основным направлением развития общественного питания являются новшества в технологии производства продукции, применение новейших видов автоматизированного оборудования, принципиально новых способов обработки продукции, которые дадут возможность сократить время производства продукции общественного питания и тем самым будут способствовать повышению экономической эффективности производства данной продукции.

Для повышения своей конкурентоспособности предприятия вынуждены непрерывно анализировать современные фуд-тренды, подстраивать под них свой технологический процесс, улучшать качество сервиса, а также бороться за качество своих блюд.

Анализ российского рынка заведений общественного питания показал, что в связи с кризисной ситуацией в стране, дорогие рестораны постепенно изживают себя по причине необходимости экономии на питании и обеспечении достаточного уровня сервиса в демократичных ресторанах, кофейнях и прочих заведениях. Довольно широкий выбор предприятий питания позволяет потребителям выбирать качество питания и расценки.

Однако, в любой кризисной ситуации, всегда существует элитарный контингент, который не изменяет

своим привычкам и неизменно пользуется услугами ресторанов высшего и первого класса. Но в связи с огромной конкуренцией, выжить в непростых условиях рынка смогут только те предприятия, которые следуют современным трендам отрасли, и организация работы которых продумана до мелочей. Именно этими факторами и обусловлена актуальность выбранной темы.

Целью данной работы является разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана первого класса.

Цель достигается путем решения следующих задач:

- составления характеристики исследуемого предприятия;
- исследования оперативного планирования работы горячего цеха;
- разработки рецептур фирменных блюд в исследуемом предприятии.

Объектом исследования является горячий цех ресторана. Предмет исследования- разрабатываемое в данном структурном подразделении авторское блюдо.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА РЕСТОРАНА 1 КЛАССА, СПЕЦИАЛИЗИРУЮЩЕГОСЯ НА РУССКОЙ КУХНЕ НА 130 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ

1.1 ОПИСАНИЕ РЕСТОРАНА «РУССКИЙ», СПЕЦИАЛИЗИРУЮЩЕГОСЯ НА РУССКОЙ КУХНЕ НА 130 МЕСТ

Ресторан «Русский» - это общедоступное предприятие общественного питания, предоставляющее потребителям широкий ассортимент блюд современной русской кухни, а также вино-водочные, и кондитерские изделия. Высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха посетителей.

Предприятие имеет организационно-правовую форму: общество с ограниченной ответственностью (ООО «Цент»). По характеру производства относится к предприятиям с полным производственным циклом.

Ресторан «Русский» - это ресторан первого класса русской кухни, рассчитан на 130 посадочных мест. Расположен по адресу: город Иркутск, улица Байкальская 23/1. Ресторан рассчитан на определенный контингент жителей, для проведения ими вечернего досуга в данном ресторане, а также обедов. Режим работы ресторана установлен с учетом создания наибольших удобств для населения и гостей города: с 12 часов дня, до 23 часов вечера. Имеются удобные подъездные пути для транспорта, а также охраняемая автостоянка. Потребителей обслуживают официанты, бармены, прошедшие специальную подготовку. Блюда и напитки готовят высококвалифицированные повара. Обслуживающий персонал имеет форменную одежду и обувь единого образца.

Предприятие предоставляет посетителям дополнительные услуги:

- организация банкетов, семейных торжеств, детских праздников, фуршетов;
- проведение тематических вечеров;
- доставка еды;
- еда на вынос.

Ресторан «Русский» практикует наличную форму расчета, в том числе предоплата (для банкетов) и расчет банковскими пластиковыми картами.

Информация о блюдах, напитках, реализуемых в данном предприятии питания, их выходе и ценах раскрывается через меню, представляющем собой красочно оформленную брошюру формата А4.

Информация о названии предприятия, времени его работы раскрывается посредством вывески, установленной на входе в здание.

В состав помещений ресторана «Русский» входят: производственные помещения, административные помещения, бытовые помещения для персонала, торговые помещения.

Торговая группа предприятия состоит из следующих помещений:

- Вестибюль;
- Торговый зал.

Торговые помещения предназначены для реализации готовой продукции и организации её потребления. Пространство ресторана оформлено в формате смешения стилей. Традиционный русский стиль сочетается с современным оформлением. Кирпичные стены сочетаются со старинными буфетами. Все это заставляет окунуться в атмосферу начала XX века. Мебель представлена массивными диванами и столами из темного дерева, также имеются столики на двоих с креслами. Зал ресторана идеально подходит как для деловых встреч, так и для романтических свиданий.

Для создания оптимального микроклимата в торговом зале имеется система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности.

В ресторане царит благоприятная атмосфера за счёт тематической музыки и определённого интерьера.

Ассортиментный перечень блюд составляется в предприятии с участием шеф-повара, утверждается директором предприятия. В ресторане на каждое блюдо разработаны технико-технологические и технологические карты.

1.2 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА РЕСТОРАНА «РУССКИЙ»

Так как ресторан ведет свою работу на сырье и полуфабрикатах и имеет полный производственный цикл, здесь организована цеховая структура производства. Цеховая структура предусматривает подразделение производства на цеха, каждый из которых отвечает за определенную стадию технологического процесса. Производственные помещения включают в себя:

- мясо – рыбный цех;
- овощной цех;
- горячий цех;
- холодный цех;
- моечную кухонной посуды;
- моечную столовой посуды.

Производственные цеха на данном предприятии размещаются с учетом удобной взаимосвязи между собой, залом и кладовыми. При планировке производственных помещений учитывается ориентация их по сторонам света.

Моечная столовой посуды располагается смежно с торговым залом. Моечная кухонной посуды располагается смежно с горячим цехом.

В мясо – рыбном цехе происходит обработка и разделка птицы, мяса и рыбы. Участки по переработке мяса и птицы совмещены.

Организуются следующие рабочие места:

- для механической кулинарной обработки мяса и птицы;
- для механической кулинарной обработки рыбы;
- для приготовления порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов.

На первом рабочем месте устанавливают производственный стол (для дефростации) и моечную ванну (для обмывания).

На втором рабочем месте по обработке рыбы размещена ванна для дефростации мороженой рыбы, стол для очистки и потрошения рыбы.

На третьем рабочем месте (для приготовления порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов) установлен производственный стол, на котором находится разделочная доска. На производственном столе устанавливается мясорубка и имеется набор гастроемкостей для укладывания сырья и фарша.

Цех работает в одну смену, продолжительность смены – 8 часов с одним часом перерыва.

В соответствии с технологическим процессом в овощном цехе организованы следующие рабочие места:

- по обработке картофеля и корнеплодов;
- по обработке репчатого лука и чеснока;
- по обработке свежей капусты, кабачков, свежей зелени и прочих овощей.

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлена моечная ванна, овощеоочистительная машина периодического действия, специальный стол из нержавеющей стали с углублением для очищенного картофеля и двумя желобковыми отверстиями: для очищенных овощей и для отходов.

Необходимый инвентарь: тара для очищенных овощей и отходов, ножи поварские.

На рабочем месте очистки лука и чеснока установлен специальный стол с вытяжным устройством.

На рабочем месте для очистки и обработки свежей капусты и сезонных овощей установлен производственный стол, моечная ванна, разделочные доски, лотки, ножи.

Цех работает в одну смену, продолжительность смены – 8 часов с одним часом перерыва.

В холодном цехе производится приготовление холодных блюд и закусок, а также порционирование сладких блюд. Рабочие места в холодном цехе располагаются по ходу технологического процесса. В цехе выделены линии для приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организованы следующие рабочие места:

- для нарезки сырых и вареных овощей, заправки и порционирования и оформления салатов;
- для приготовления сладких блюд и напитков.

Для оформления и приготовления салатов используют оборудование, установленное в линию: производственный стол с встроенным холодильным шкафом, производственный стол для установки оборудования малой механизации с выдвижными ящиками, разделочные доски с маркировкой «ОС» или

«ОВ» и ножами поварской тройки.

На рабочем месте для приготовления сладких блюд установлен производственный стол с весами, ванна, данное рабочее место оснащено необходимым инвентарем.

В горячем цехе производится тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, горячих блюд, а также происходит тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд.

В горячий цех направляют полуфабрикаты из всех заготовочных цехов ресторана, поэтому он имеет удобное сообщение с холодным цехом, а также с моечной кухонной посуды.

1.3 ХАРАКТЕРИСТИКА ГОРЯЧЕГО ЦЕХА РЕСТОРАНА «РУССКИЙ»

В горячем цехе осуществляется тепловая обработка продуктов, а именно: варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, горячих напитков, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд.

Помещение горячего цеха связано с моечной кухонной посуды, торговым залом, с остальными помещениями горячий цех сообщается посредством коридора. Цех имеет как естественное, так и искусственное освещение.

Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения – суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном – приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. В исследуемом цехе это деление является условным, в связи с тем, что мощность предприятия не позволяет создавать дополнительные специализированные рабочие места. Кроме того, в горячем цехе осуществляется приготовление холодных и сладких блюд на стадии тепловой обработки.

В суповом отделении организуют два рабочих места:

- по приготовлению бульонов;
- по приготовлению первых блюд.

В исследуемом предприятии тепловое оборудование расположено островным способом: в центре стоит электрическая плита, электрическая сковорода, пароконвектомат, фритюрница, гриль хоспер, над островом теплового оборудования установлен вытяжной зонт. Вдоль стен располагаются производственные столы для подготовки продуктов к тепловой обработке. Один из них имеет встроенную ванну. Так же в цехе установлены холодильный шкаф, передвижной стеллаж. Из механического оборудования установлен универсальный привод с комплектом сменных механизмов. Из весового оборудования имеются двое весов. Данный цех отвечает требованиям, предъявляемым к его организации.

2. ОПЕРАТИВНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАБОТЫ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

2.1. РАСЧЕТ КОЛИЧЕСТВА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Учитывая режим работы предприятия, количество посетителей за каждый час работы рассчитываем по формуле:

1. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 №29 - ФЗ.
2. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / от 30.03.01, №52 -ФЗ.
3. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
4. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
5. ГОСТ 34298-2017 «Томаты свежие. Технические условия»
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
7. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
9. ГОСТ Р 54607.9-2016 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции

общественного питания

10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
13. Сборник рецептур блюд национальных кухонь. Часть 5 – М.: «Хлебпродинформ», 2001
14. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. -М.: ДеЛи принт, 2002 - 236 с.
15. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2014.
16. Васюкова А.Т. Учебник. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, 2018.
17. Загирова М. С. Современные форматы предприятий общественного питания // Молодой ученый. — 2020. — № 16 (306). — С. 237-239.
18. Кадакова Ю.П. М.М. Мурзина. Механическая обработка овощей и грибов. Учебное пособие. Кармаскалы - 2016 г.
19. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания. Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с.
20. Куткина М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания. Учебное пособие: для магистров и аспирантов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организации общественного питания" / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2016. - 168 с.
21. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2015
22. Пахомова А.И., Буряков С.А., Журавлева И.И., Уланова К.Н. Роль инновационных технологий в развитии сервиса на предприятиях индустрии питания // Экономика и предпринимательство. 2016. № 6 (71). С. 453-455.
23. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова.- М. Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2011.- 176 с.
24. Милл, Р.К. Управление рестораном: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»/ Р.К. Милл; пер. с англ. — 3-е изд. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 535 с.
25. Моргунова А. В., Стюдеманн Т. А. Научно-технический прогресс в общественном питании //МАТЕРИАЛЫ III ЕЖЕГОДНЫХ МЕЖДУНАРОДНЫХ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЧТЕНИЙ СТАВРОПОЛЬСКОГО ИНСТИТУТА КООПЕРАЦИИ- 2017. - С. 217-219.
26. Агросервер [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.agroserver.ru> (дата обращения 28.04.2021).
27. Чекалдин А. М. Современное состояние и перспективы развития предприятий общественного питания //Вестник НГИЭИ. – 2017. – №. 8 (75). [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://readera.org/14998399> (дата обращения 08.05.2021)
28. Журнал Horeca magazine [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.horeca-magazine.ru> (дата обращения 28.05.2021)
29. Кленмаркет [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.klenmarket.ru> (дата обращения 28.05.2021)
30. Каталог оборудования «Респрофи» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://irkutsk.resprofi.ru> (дата обращения 10.05.2021)
31. Официальный сайт Ресторанного холдинга RedRock [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://redrock.family> (дата обращения 18.05.2021)

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/diplomnaya-rabota/183356>