

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/344053>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология приготовления пищи

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1 Организационно-экономическая характеристика предприятия.....	4
1.1 Обоснование необходимости проектирования ресторана.....	4
1.2 Характеристика района и обоснование места строительства.....	5
1.3 Инженерные изыскания и обоснование технической возможности строительства предприятия.....	5
1.4 Обоснование выбора типа предприятия и формы обслуживания.....	6
1.5 Обоснование выбора ассортимента вырабатываемых изделий.....	6
2 Анализ организации и эффективности работы кондитерского цеха.....	6
3 Определение источников продовольственного и не продовольственного снабжения.....	9
3.1 Подготовка сырья к производству.....	9
4 Организация работы кондитерского цеха.....	12
4.1 Вспомогательные помещения кондитерского цеха.....	13
4.2 Производственная программа кондитерского цеха.....	14
4.3 Организация рабочих мест в кондитерском цехе.....	16
4.4 Схема технологического процесса кондитерского цеха.....	18
4.5 Оборудование и оснащённость кондитерского цеха.....	19
4.6 Организация труда в кондитерском цехе.....	20
5 Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха.....	21
5.1 Санитарные меры в кондитерском цехе.....	22
5.2 Личная гигиена персонала.....	24
6 Рецептура изделий.....	26
6.1 Шведские вафли Ваффлор.....	26
6.2 Ягодный пирог BerryPie.....	27
Заключение.....	29
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	30
ПРИЛОЖЕНИЕ А.....	32
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	33
ПРИЛОЖЕНИЕ В.....	38

Введение

Рестораны являются одним из важнейших элементов сети общественного питания. Рестораны различаются [1]:

- по ассортименту реализуемой продукции - неспециализированные и специализированные (рыбные, пивные, сырные и т.д.; рестораны национальной кухни или кухни зарубежных стран);
- по местоположению - в жилых и общественных зданиях, включая отдельно стоящие здания, отели, вокзалы, культурно-развлекательные и спортивные сооружения, зоны отдыха, транспорт;
- в соответствии с интересами потребителей (клубный ресторан, спортивный ресторан, ресторан - ночной клуб, салон-ресторан);
- в соответствии с методами и формами обслуживания - ресторан с системой обслуживания "шведский стол", ресторан для выездного обслуживания;

- по составу и назначению помещения - стационарные и передвижные (рестораны на морских и речных судах, в поездах).

Рестораны делятся на три класса люкс, высший класс и первый класс в зависимости от уровня обслуживания и категории обслуживания, которые должны соответствовать определённым требованиям. В данном КП проекте речь пойдёт о организации работы кондитерского цеха скандинавской кухни на 70 посадочных мест. Цель работы – организовать работу кондитерского цеха на рассчитываемое количество мест. Актуальность КП состоит в том, что скандинавская кухня очень разнообразна и интересна своим ассортиментом для потенциальных потребителей и проект организации работы кондитерского цеха ресторана скандинавской кухни уникален сам по себе. Задачи работы – разобраться в ассортименте данного ресторана и рассчитать требуемые характеристики для работы кондитерского цеха ресторана.

1 Организационно-экономическая характеристика предприятия

Проектируемый ресторан является самостоятельным предприятием общественного питания. Компания имеет независимый баланс, свой фирменный бланк, печать с полным наименованием, необходимые штампы, в нем изложены принципы экономического расчета.

Ресторан размещается в специально оборудованном помещении, которое является ее собственностью. Здание включает в себя: торговый зал, бар, производственные помещения, административные помещения, складские помещения, помещения для персонала, технические помещения.

Основной задачей компании является предоставление услуг общественного питания. С этой целью компания заключает договоры с коммерческими компаниями. Имущество принадлежит предприятию на праве полного хозяйственного ведения. Имущество компании включает основные средства и оборотный капитал, а также другие ценности, стоимость которых отражается в отдельном балансе.

1.1 Обоснование необходимости проектирования ресторана

В соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания Ресторан - это предприятие общественного питания, предлагающее широкий ассортимент комплексных блюд, включая индивидуальные и специальные блюда, вино, водку, табак и кондитерские изделия. С повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга. Ресторан относится к высшему классу и является предприятием общественного питания, отличающейся лучшим оснащением, обслуживанием, интерьером и повышенным уровнем обслуживания населения (индивидуальных и групповых посетителей) в сочетании с организацией отдыха. Часто практикуется приготовление блюд, закусок и фирменных блюд на заказ [2].

Ресторан на 70 мест планируется разместить в центре города в отдельно стоящем здании, в месте интенсивного пешеходного потока, недалеко от остановок общественного транспорта. Этот ресторан предназначен для гостей и жителей города, проживающих в близлежащих жилых районах, а также для сотрудников предприятий, расположенных поблизости, поскольку центральная часть города включает в себя деловые, торгово-развлекательные центры и просто места массового отдыха граждан и гостей города, а организация производства имеет отсюда и их собственные особенности.

Данный ресторан расположен в зоне отдыха, в непосредственной близости от кинотеатра, развлекательного центра. В этом районе пересекаются несколько потоков населения: поток отдыхающих, гостей, проживающих в непосредственной близости; организована пешеходная и транспортная системы. Ресторан имеет радиус обслуживания 800 метров [2].

1.2 Характеристика района и обоснование места строительства

В конкурентной среде местоположение предприятия общественного питания очень важно, поэтому следует учитывать следующие факторы: численность населения района, расположение производственных предприятий, административных, социально-культурных и образовательных учреждений. Наличие предприятий розничной сети; покупательная способность населения и спрос на продукцию общественного питания; принятые стандарты размещения сетей общественного питания. Этот проектируемый ресторан

расположен в зоне отдыха с парком, кинотеатром и развлекательным центром в непосредственной близости. В этом небольшом районе пересекаются несколько потоков населения: поток отдыхающих, гостей, проживающих в непосредственной близости; организованы пешеходные и транспортные системы. Радиус обслуживания данного ресторана составляет 800 метров [3].

1.3 Инженерные изыскания и обоснование технической возможности строительства предприятия

В районе ресторана проходят маршруты массовых потоков населения. Здесь находится пересечение транспортных магистралей, по которым городской транспорт следует в разных направлениях. Это место можно рассматривать как транспортный узел западного жилого массива. Этот факт обусловлен высокой плотностью населения на улице, что обеспечивает достаточную посещаемость ресторана. Также в этом районе расположены жилые дома, наличие которых обуславливает наличие жилищно-коммунальных коммуникаций. В связи с этим можно подключить все необходимые коммуникации, такие как электричество, вода, канализация. Все вышеперечисленные коммуникации проходят недалеко от запланированного участка строительства. При строительстве ресторана скандинавской кухни на планируемом участке соблюдаются все экологические, санитарные и противопожарные требования.

1.4 Обоснование выбора типа предприятия и формы обслуживания

Для данного ресторана была выбрана форма обслуживания с помощью официантов, которая улучшает качество и культуру обслуживания, устраняет возможность очередей (которые отталкивают молодежь), а также снижает вероятность беспорядка.

1.5 Обоснование выбора ассортимента вырабатываемых изделий

Скандинавская кухня в основном обусловлена климатическими особенностями. Выбор местных продуктов ограничен, потому что большую часть года в скандинавских странах очень холодно. Основной технологией приготовления скандинавской кухни является минимум специй и минимальная термическая обработка, благодаря которой они стараются максимально сохранить вкусовые качества продукта. В каждом блюде на первый план выдвигается естественный вкус основных важных элементов. Простые любители и настоящие гурманы вкусной еды знают, что существует множество кухонь мира. Необычная и очень интересная скандинавская кухня является загадкой для многих, чем привлекает внимание посетителей [4].

2 Анализ организации и эффективности работы кондитерского цеха

Кондитерский цех занимает особое место в ресторане. Он производит продукцию, которая реализуется в зале ресторана и в розничных магазинах. На этом предприятии оборудован кондитерский цех небольшой мощности, производящий 3000 изделий в смену. Ассортимент продукции ресторана состоит из кондитерских изделий из двух видов теста (песочное и бисквитное). Производственная программа составляется на основе заявок кондитерского цеха. Наряд - это заказ для всей кондитерской мастерской. Рабочее место кондитера - это отдельное помещение или часть производственных площадей, отведенных под одного сотрудника или группу работников. В зависимости от вместимости цеха и производимого ассортимента могут быть организованы следующие рабочие места [4]:

- для переработки яиц;
- для просеивания муки;
- для приготовления другого сырья;
- для приготовления бисквита и песка;
- для нарезки теста для печенья и песочного теста;
- для выпечки продуктов;
- для приготовления полуфабрикатов;
- для отделки изделий;
- для мытья инвентаря и упаковки.

Просеивание муки осуществляется в кладовой с ежедневным запасом сырья, расположенной рядом с отделением для замешивания теста. На этом рабочем месте устанавливается небольшое виброрито ВЕ-350, которое устанавливается на производственный стол. Для мешков с мукой устанавливается подставка. Рабочее место для приготовления других видов сырья оборудовано подставкой и стеллажом для хранения

сырья, производственным столом и холодильником. Разнообразный характер работ, выполняемых на этом участке, требует оснащения инвентарем и инструментами: сито, поддон для фильтрации, очистное устройство, сито с ячейками разных размеров, весы, мерная посуда. Для приготовления теста для печенья и песочного теста на рабочем месте устанавливаются, поддон и стол для приготовления теста. Особенности приготовления бисквитного теста определяют термическую обработку смесей и взбивание различных по составу масс. Поэтому на рабочем месте для приготовления этого теста устанавливается электрическая плита. Рабочее место для резки песочного теста оборудовано производственными столами с деревянным покрытием и ящиками для инвентаря, подвижной полкой и настольными весами. Изделия из песочного теста формуют с помощью фигурных выемок. На рабочем месте устанавливается кондитерский столик и подвижная

Список литературы

1. Богушева Технология приготовления пищи: учебное пособие. - М.: МЦК "Март"; Ростов н/Д: Издательский центр "Март", 2005. - 320 с.
2. Боты М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для начала обучения / М.И. Боты, В.Д. Эльчина, О.М. Голованов.- 2-е изд., исп.- М.: Издательский центр "Академия", 2006.- 464 с.
3. Ведомственные стандарты технологического проектирования предприятий общепита готовой продукции для производства полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, БНТП-04-86 (приказ Министерства торговли СССР от 28.02.86 №44М).
4. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник - М.: ИД "ФОРУМ": ИНФРА-М., 2008.- 480 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для начала проф. / В.П. Золин.- 6-е изд. Стер.- М.: Издательский центр "Академия", 2007.-248 с.
6. Кретов И.Т., Остриков А.Н., Кравченко В.М. Технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие.- Воронеж: Издательство Воронежского университета, 1996.- 448 с.
7. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для жеребца. Объекты окружающей среды. проф.- М.: Мастерство, 2002.- 319 с.
8. Лунин О.Г., А. И. Драгилев, А. И. Черноиванник «Технологическое оборудование кондитерской промышленности». М. Пищевая и легкая промышленность, 1984.-384 с.
9. Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. Дизайн предприятий общественного питания. - М.: Ухо, 2000. - 216 с.
10. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 т. т.1: Механическое оборудование: учеб. для студентов высших учебных заведений, студентов колледжей. Особым образом. 1011 "Технол. и орг. Общества. питание" / В.Д. Эльчина, А.А. Шурин, Л.П. Проничкин, М.К. Богачев.- 2-е изд., изд.- М.: Экономика, 1987.-447 с.
11. СанПиН 2.3.4.545-96 "Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»
12. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, производства и реализации в них продовольственных товаров и продуктов питания: СанПиН 2.3.6.959-00. - М.: "Интерсен", 2000.-64 с.

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/344053>