

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/372958>

**Тип работы:** Дипломная работа

**Предмет:** Технология приготовления пищи

|                                                                                                       |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Введение.....                                                                                         | 3  |
| Глава 1. Технологический процесс производства сложной кулинарной продукции                            |    |
| 1.1. Историческая справка.....                                                                        | 4  |
| 1.2. Общая характеристика вида кулинарной продукции.....                                              | 5  |
| 1.3. Организация контроля качества и безопасности при приготовлении сложной кулинарной продукции..... | 6  |
| Глава 2. Характеристика предприятия                                                                   |    |
| 2.1. Общая характеристика предприятия.....                                                            | 8  |
| 2.2. Ассортимент продукции структурного подразделения.....                                            | 10 |
| 2.3. Организация работы структурного подразделения.....                                               | 11 |
| Глава 3. Разработка технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции              |    |
| 3.1. Разработка фирменных блюд (изделий).....                                                         | 14 |
| 3.2. Расчет сырья и энергетической ценности блюд (изделий).....                                       | 19 |
| 3.3. Организация рабочего места при приготовлении сложной кулинарной продукции.....                   | 28 |
| Глава 4. Планирование основных показателей производства                                               |    |
| 4.1. Расчет пропускной способности торгового зала.....                                                | 30 |
| 4.2. Расчет производственной программы предприятия.....                                               | 31 |
| 4.3. Расчет численности производственных работников.....                                              | 35 |
| Заключение.....                                                                                       | 39 |
| Список литературы.....                                                                                | 40 |
| Приложение А.....                                                                                     | 41 |
| Приложение Б.....                                                                                     | 43 |
| Приложение В.....                                                                                     | 45 |

Общественное питание представляет собой отрасль экономики, основу которой составляет предприятие, характеризующееся единством форм организации производства и обслуживания посетителей и различающееся по типам специализации. В настоящее время общественное питание развивается по различным направлениям. Появляется большое количество ресторанов с национальной зарубежной и местной кухней, появляются новые виды предприятий общественного питания (пабы, суши-бары, лаунж-кафе), в наши дни предприятия общественного питания оснащаются автоматизированными системами ведения счетов, появляются новые профессии (сомелье, хостес) и, в конце концов, современное предприятие общественного питания становится местом красивого, приятного времяпрепровождения. Однако современного потребителя услуг общественного питания привлекают не только предприятия, предлагающие зарубежную кухню. По результатам глобального онлайн-исследования компании Nielsen, проведенного в 52 странах, включая Россию, 48% российских потребителей, решая в какой пойти ресторан, голосуют за национальную местную кухню.

Разнообразие блюд русской кухни определили самобытность русского народа и в то же время тесные контакты с соседями - издавна бок о бок переселенцы из русских и украинских земель, калмыки, болгарские, греческие, армянские поселенцы. Русская кухня вобрала в себя лучшие черты из кулинарных традиций этих народов, проживающих испокон века на просторах нашей страны. Помимо этого во время походов и воинской службы в разных уголках мира наши воины впитывали обычаи европейской, кавказской и восточной культуры, что также нашло отражение в русской кухне.

Всё это многообразие, сформированное не одним тысячелетием и не одним поколением наших предков сформировало ту самобытность русской кухни, которой мы пользуемся сейчас для формирования ассортимента блюд русской кухни.

## 1.2.Общая характеристика вида кулинарной продукции

Отличительная особенность русской кухни заключается в простоте как технологий приготовления, так и входящих ингредиентов. Русская кухня отличается использованием щадящих технологий приготовлений, которые позволяют максимально сохранить пользу блюда.

Традиционные процессы тепловой обработки, используемые в русской кухне: варка, жарка, припускание, тушение, запекание, томление.

К традиционным блюдам русской кухни относят:

- Каша и блюда из круп, крупеники
- Первые блюда: щи, супы обычные и «похмельные», ботвинья, соляники
- Холодные закуски: заливные, зельцы, соленья, икра и строганина
- Блюда из мяса и птицы: фаршированные, жареные, блюда на костре
- Пироги, пряники, блины и выпечка

История русских закусок поистине удивительна. Начиная с того, что само слово «закуска» имело значение, далекое от современной его интерпретации, заканчивая уникальными рецептурами блюд, которые отсутствуют в других кухнях мира.

Помимо тепловой обработки в русской кухне широко применяется такой способ как ферментация для приготовления холодных блюд и закусок

В процессе ферментации образуются новые вещества, которые придают продукту специфический вкус, запах и текстуру. Один из самых известных примеров ферментации – это процесс приготовления квашеной капусты. В этом случае капусту помещают в рассол из соли и добавляют специальные молочнокислые бактерии, которые запускают процесс ферментации. В результате образуются новые вкусовые и ароматические свойства, а также повышается содержание витамина С в продукте.

Холодные блюда и закуски подаются перед основным приемом пищи и служат для стимуляции пищеварения. Однако, в русской кухне с учетом разнообразных технологий ферментации (брожение, квашение и т.д.) значимость холодных блюд и закусок для организма возрастает. Актуальность формирования необходимого ассортимента данной категории блюд в разрабатываемом кафе очень важна.

## 1.3 Организация контроля качества и безопасности при приготовлении сложной кулинарной продукции

Особое место при организации работы холодного цеха занимает контроль качества поступающего сырья и контроль за отпуском готовой продукции.

Предприятие общественного питания должно:

- требовать от сотрудников соблюдения гигиены и регулярно проводить инструктаж по санитарно-гигиеническим нормам;
- иметь оборудование, соответствующее нормам безопасности и надлежащего качества;
- предоставлять клиентам чистую посуду и столовые приборы;
- иметь договоренности с поставщиками качественных продуктов;
- проводить регулярный контроль качества продукции;

Главный метод определения качества готовой продукции холодного цеха – органолептический.

Органолептический метод основан на определении соответствия готового блюда характеристикам, заложенным при его разработке в технико-технологические карты.

Готовое блюдо оценивается по следующим показателям: внешний вид; консистенция; цвет; вкус; запах.

Для контроля качества на предприятии питания организуется бракеражный журнал, в который заносятся показатели оценки производимой продукции.

Учетные формы содержат информацию об источнике поступления продуктов, дате получения, количестве, качестве и других параметрах, которые могут повлиять на безопасность и качество продукта. Благодаря ведению бракеража можно своевременно выявлять продукты с признаками порчи, загрязнения или иных повреждений, отделять их от нормальных поставок, предупреждать распространение заболеваний и сохранять репутацию заведения.

В среде общественного питания очень важно повышать качество и безопасность блюд, которые готовятся и подаются клиентам. При этом следует помнить, что продукты питания могут содействовать здоровью, но могут быть и причиной возникновения заболеваний. Поэтому необходимо выполнять все требования производственного контроля и учета, заполнять учетные документы, производить контроль качества и утилизацию поврежденных продуктов, а также учитывать все изменения, которые связаны с поставками и куплей-продажей. За соблюдением этих правил следят специальные службы санитарно-

эпидемиологической службы.

Помимо определения органолептических показателей, готовое блюдо должно соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1078-01, согласно которому нормируется наличие следующих групп микроорганизмов:

- КМАФАнМ;
- Бактерии группы кишечной палочки;
- Золотистый стафилококк;
- Сульфидредуцирующие клостридии;
- Патогенные микроорганизмы.

## Глава 2. Характеристика предприятия

### 2.1. Общая характеристика предприятия

Кафе размещается в зоне отдыха. Объекты инфраструктуры – развлекательный парк культуры и отдыха, детский центр, кинотеатр. Расположение кафе достаточно выгодное в плане пересечения транспортных и пешеходных потоков. Это как жители близлежащих домов, так и гости города. Транспортная доступность обеспечит поток гостей из соседних микрорайонов и пригорода.

Вывеска кафе «Ермак» выполнена в минималистичном стиле, однако оформлена достаточно яркими световыми элементами, что позволяет увидеть её с разных сторон с близкого и дальнего расстояния. Режим работы предприятия с 11 до 22 ч. Режим работы кафе «Ермак» разработан с учетом типа предприятия, геолокации и контингента будущих потребителей. Удовлетворению спроса во время бизнес-ланча способствует расположение в шаговой доступности производственных предприятий и офисных помещений. Близость спального района удовлетворяет спрос в вечернее время.

Широта ассортимента продукции кафе «Ермак» достигнута за счёт включения в меню всех категорий блюд и закусок, начиная от фирменных и заканчивая простыми позициями. Так же это различные супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.

В настоящее время все больше людей уделяет внимание своему здоровью, что означает не только рациональное питание, но и эстетичность приема пищи. Выбор типа предприятия основан на необходимости и желании создания места встреч близких друзей, проведения светских мероприятий, торжеств, дней рождений, семейных обедов, свадеб и т.д. Для удобства посетителей обслуживание производится официантами.

В вечернее время в кафе предусмотрена развлекательная программа. Осуществляется реализация кондитерских изделий, штучных покупных товаров. Ассортиментом бара предусмотрен широкий выбор алкогольных и безалкогольных напитков из цитрусовых и других фруктов.

В кафе предусмотрено обслуживание банкетов и выездное обслуживание – кейтеринг. Такой формат подразумевает наличие высококвалифицированной команды персонала, однако, это оправданно в плане разработки путей повышения прибыли.

Также предусмотрена услуга по доставке готовой продукции на дом с разработкой соответствующего программного обеспечения.

Интерьер кафе. Торговое помещение кафе представляет из себя терем в древнерусском стиле – изба с большим окном. Барная стойка выполнена в стиле имитации бруса. Люстры из дерева ручной работы имеют достаточную мощность для создания уютной светлой атмосферы русской горницы. Теплый свет создает ассоциацию с ярким солнечным светом. Настенные покрытия выполнены в виде росписи под хохлому, что

является важным элементом концепции предприятия. Сочетание красного и золотого на черном фоне создает атмосферу родного и уютного заведения.

Потолочные покрытия выполнены в том же стиле, с применением пожаробезопасных негорючих материалов, с помощью которых скрыты вентиляционные трубы и решетки. В кафе предусмотрена эстрада, которая органично вписана в интерьер благодаря соответствующим цветовым и интерьерным решениям.

Фишка в оформлении кафе – потолочные дизайнерские решения. Его переплетающиеся линии и формы создают уникальный образ. Это решение воплощает в себе красоту природы и передает ее эстетическую ценность. Вестибюль оформлен в идентичном стилевом решении, чтобы не нарушать единства стилистического пространства.

Гардероб, выполнен в стиле "сельский шик". Он олицетворяет мир и спокойствие, которое может достичь только природа. Материалы, использованные в его создании, добавляют ему неповторимый шарм и создают ощущение уютного и теплого дома.

Дверь в санузел, выполненная из различных досок, добавляет к этому ощущению еще большую эстетическую ценность, создавая уникальный образ, который покорила сердца всех любителей необычных вещей. Такие интересные детали делают гардероб в стиле "сельский шик" действительно уникальным. Они придают ему особую текстуру и ощущение настоящей природы. Большое зеркало с планками вместо рамы добавляет еще больше деталей из дерева в интерьер, что создает эффект единства и гармонии в комнате. Рисунок на стеклянной двери в зал также подчеркивает использование натуральных материалов и природных мотивов в гардеробе. Все это придает комнате особый шарм, создает теплую и уютную атмосферу, которая может стать настоящим убежищем для тех, кто ценит простоту и красоту сельской жизни. Напольные светильники с матовыми плафонами, словно дым выпускают из себя ажурное переплетение. Мебель от дизайнеров в стиле кантри расставлена вокруг, образуя столами лепестки у светящейся серединки. На фоне светлого дерева и белой посуды яркими пятнами выделяются красные салфетки.

Круглый бар из черного мрамора, украшенный золотыми элементами, словно светится изнутри. На полу, окружающем бар, уложен глубокий ковер с геометрическим узором, который создает эффект объемности. Вдоль бара размещены высокие стулья в черном кожаном окантовке, сочно контрастирующие с белым обшивкой стен. На полках видны изысканные бутылки под роскошными стеклянными колпаками, готовые осчастливить искушенных гурманов.

В центре бара - глубокий бассейн с рыбками, мерцанием которых завораживает и создает приятную атмосферу для отдыха. В углу зала расположена мягкая и удобная секция, окруженная занавесками из мерцающих стеклянных шариков, создающих таинственное освещение. В центре же увенчанный шелковым покрывалом круглый диван приглашает гостей.

## 2.2. Ассортимент продукции структурного подразделения

Известность русской кухни по всему миру сложно переоценить. Разнообразие ассортимента, простота продуктов, замысловатые и необычные способы приготовления помогли русской кухне закрепить свое почетное место среди традиционных кухонь народов мира.

Проводя аналогию между русской и французской кухнями стоит отметить, что они занимают почетной и важное места в мировой культуре. Несмотря на изысканность и утонченность кухни Франции, русская кухня не уступает по вкусовым характеристикам. Заливные, холодцы, зельцы, кисели - кухня самобытна, оригинальна и своеобразна. Такой широкий ассортимент овощных, мясных, рыбных и других холодных закусок, первых, вторых, сладких блюд, кулинарных изделий можно встретить только в русской кухне. Становлению кухни способствовало развитие земледелию, возделывания злаковых культур - рожь, пшеницу, ячмень, овес, просо. На Руси раньше всех научились замешивать тесто, сначала пресное, затем и дрожжевое. Отсюда и такое огромное разнообразие мучных кулинарных и кондитерских изделий: пирогов и пирожков, кулебяк, пышек, калачей и булок, караваев, расстегаев, блинов, оладий. Многие изделия готовились на основе кислого теста. Не менее важную роль играло пресное тесто, из которого в основном готовят пельмени, вареники, блинчики, лапшу, блинчатые пироги и т.д.

Традиционная русская кухня изобилует блюдами из круп: каши, запеканки, крупеники, овсяные кисели, блюда из гороха, чечевицы, миксование с другими продуктами - творогом, молоком, яйцами, овощами, рыбой, грибами. Особую роль в их приготовлении играет русская печь. Многие предприятия общественного питания устанавливают у себя современные аналоги русской печи с целью воссоздания вкуса и аромата древнерусских блюд.

### 2.3. Организация работы структурного подразделения

Холодный цех выпускает продукцию для реализации в торговом зале предприятия общественного питания, а также в магазины и отделы кулинарии. Их организуют для повышения объемов реализации продукции собственного производства.

Холодный цех требует повышенного внимания в плане соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил. Блюда, выпускаемые этим цехом, проходят тепловую обработку перед взаимодействием с руками и инвентарем в отличие от блюд горячего цеха.

В связи с этим основными требованиями работы холодного цеха являются:

- соблюдение санитарно-гигиенических норм;
- следование срокам и температуре хранения при реализации блюд;
- обособление участков нарезки отварных и сырых овощей;
- обособление участков нарезки гастрономии, мясных и рыбных продуктов.

1. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л.А. Радченко// Феникс. – 2010.
2. Голунова, Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ Л.Е. Голунова// Профикс. – 2011.
3. Голунова, Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий народов России/ Л.Е. Голунова// Профикс. – 2012.
4. Никуленкова, Т.Т. Ястина, Г.М. Проектирование предприятий общественного питания/ Т.Т. Никуленкова Г.М. Ястина// КолосС. – 2012.
5. Похлебкин, В.В. Национальные кухни наших народов/ В.В. Похлебкин// Агропромиздат. – 2013.
6. Брунько, В.А. Кухня донских казаков/ В.А. Брунько// Москва. – 2010.
7. Лагутина, Л.А. Лагутина, С.В. Донская и казачья кухня. Сборник кулинарных рецептов/ Л.А. Лагутина С.В. Лагутина// Феникс. – 2010.
8. <http://www.dontourism.ru/>
9. Шленская, Т.В., Шабурова Г.В. Проектирование предприятий общественного питания / Т.В. Шленская Г.В. Шабурова// Троицкий мост. – 2011.
10. Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания/ А.Т.Васюкова// Дашков и Ко. – 2013.
11. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания// ООО «Дом Славянской книги». – 2014.
12. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств/ Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов.//ГИОРД - 2011.

*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/372958>