

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/62527>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

1 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ 5

1.1 Перечень услуг, предоставляемых предприятием 5

1.2 Ассортиментный перечень блюд структурного подразделения предприятия общественного питания 7

2 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА, РЕЖИМ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ 8

2.1 Расчет посетителей торгового зала 8

2.2 Определение количества блюд, реализуемых за день 9

2.3 Составление расчётного меню 9

2.4 Расчет сырья, необходимого для приготовления блюд по расчётному меню 12

2.5 Составление технологических таблиц 14

2.6 Составление технологических карт и технико-технологических карт 15

3 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА 18

3.1 Структура производства 18

3.2 Характеристика цехов и/или подразделений 22

3.3 Производственный персонал цеха или подразделения (предприятия) 25

3.4 Организация снабжения предприятия 28

3.5 Организация складского хозяйства 31

3.6 Инвентаризация, нормативная документация 35

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 41

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ 43

ПРИЛОЖЕНИЯ 45

Приложение 1. Технико-технологические карты 45

Приложение 2. Калькуляция блюда 52

ВВЕДЕНИЕ

История указывает на русские традиции средневековой кухни, которые свидетельствуют о способе приготовления на вертеле целых туш кур, зайцев, поросят и других животных. Такое мясо называлось «верчёным», подавалось на пирах состоятельных людей, требовало больших затрат древесины и времени. При контактах с астраханскими и крымскими татарами русские познакомились с более эффективным способом жарки мяса - шашлыком. Вместе с новым способом приготовления из восточных языков в русский перешло и тюркское слово «шашлык».

Изначально шашлык являлся блюдом из мякоти баранины мелкой нарезки, нанизанное на шампур и запеченное на древесном угле в мангале; при этом было возможно применение маринада от простейших специй - соль, перец, уксус, до сложных многокомпонентных составов, требующих особого приготовления. Позже название «шашлык» в русском языке распространилось на блюда из свинины, птицы, рыбы, овощей, приготовленными таким же способом.

В России шашлык стал традиционным способом приготовления мяса на природе и отдыхе, а также праздничным блюдом. Специализирующееся на приготовлении шашлыка предприятие общественного питания называется «шашлычная».

Необходимо отметить, что реализация шашлыков - это один из видов бизнеса в сфере общественного питания, которое может принести существенные дивиденды ввиду большой популярности данного блюда. По своей сути, шашлычная представляет собой небольшое кафе, оснащенное специализированным оборудованием, предлагающее клиентам узкоспециализированное меню, в котором преобладает мясная продукция.

Таким образом, проектирование шашлычной имеет высокую актуальность и рыночную востребованность,

основанные на популярности реализуемого ассортимента блюд и получении быстрой экономической окупаемости и получении высокого дохода. Для получения максимальной прибыли от проекта шашлычной необходимо грамотно продумать организацию предприятия. Популярность открытия шашлычной обусловлена небольшими первоначальными тратами, что является главным плюсом в момент становления и развития предприятия, как точки общественного питания.

Целью курсовой работы является организация работы доготовочного цеха шашлычной.

Задачи, которые необходимо решить при выполнении проекта:

- определение количества потребителей и реализуемых блюд;
- составление расчетного меню;
- составление сводной продуктовой ведомости;
- разработка нормативной документации;
- дать характеристику организации труда в горячем цехе;
- описать организацию снабжения и складского хозяйства шашлычной.

1 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1 Перечень услуг, предоставляемых предприятием

Шашлычная представляет собой довольно распространенный вид заведений общественного питания, специализированный тип гастрономических предприятий. Основной особенностью шашлычных является узкая специализация на определенных блюдах. В частности, в меню шашлычных должно быть не менее 3-4 наименований шашлыка, которые подают с различными гарнирами и соусами.

Согласно ГОСТ 30389-2013, по типу шашлычная относится к специализированным закусочным. Классность данным ГОСТом не предусмотрена.

Закусочная – это предприятие (объект) питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольных напитков, покупных товаров.

Для полной характеристики проектируемой шашлычной на 16 посадочных мест проведем ее классификацию согласно ГОСТ 30389-2013. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (табл. 1.1).

Таблица 1.1. Классификация проектируемой шашлычной

Шашлычная рассчитана на 16 посадочных мест. Запланирован следующий режим работы шашлычной: ежедневно с 10.00 до 23.00. Шашлычная будет расположена в отдельно стоящем одноэтажном здании. Перечень услуг, оказываемых предприятием, представлен в таблице 1.2.

Таблица 1.2. Перечень услуг предприятия

1.2 Ассортиментный перечень блюд структурного подразделения предприятия общественного питания

В шашлычной на 16 посадочных мест будет использовано меню со свободным выбором блюд. Оно представляет собой перечень блюд, записанных в определенном порядке с указанием выхода блюд, гарнира, основного продукта и цены. Меню должно быть предельно ясно изложено для посетителя с точными формулировками (исключаются сокращения в названиях блюд, напитков, кулинарных изделий): клиент должен точно знать, что ему предлагают, в каком объеме, по какой стоимости.

Ассортимент блюд шашлычной предусмотрен из: холодных закусок, горячих блюд, преимущественно изготовленных на мангале и гриле, напитков. Предусмотрена кратность смены ассортимента в меню 2 раза в год, при составлении меню будут учитываться сезонные продукты.

Основным блюдом в меню проектируемой шашлычной выступит шашлык.

Ассортиментный минимум предприятия представлен в таблице 1.3.

Таблица 1.3. Ассортиментный минимум блюд в шашлычной

С учетом примерного ассортимента блюд, процентного соотношения блюд в ассортименте, ассортиментного минимума блюд и сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания составляется план-меню.

2 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА, РЕЖИМ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ

2.1 Расчет посетителей торгового зала

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяется по формуле (2.1)

$$N_{ч} = (P \cdot \phi \cdot X) / 100, (2.1)$$

где $N_{ч}$ - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час, чел.;

P - вместимость зала, чел.;

ϕ - оборачиваемость места в зале в течение данного часа, раз;

X - загрузка зала в данный час, %.

Полученные данные сводятся в таблицу 2.1.

Таблица 2.1. График загрузки зала шашлычной на 16 посадочных мест

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 32691-2014 Разработка фирменных и новых блюд
2. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания /Составитель Могильный М. П. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 1008 с
6. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 256 с.
7. Васильева И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата/ И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М.: Издательство Юрайт, 2016, 414 с.
8. Выбор Джейми. От стейка до ростбифа. Все из говядины/ Джейми Оливер; пер. с англ.- Москва : Издательство «Э», 2017. - 96 с.
9. Ларионова Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. М. Ларионова. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 208 с.
10. Мальгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - 3 изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 398 с. (Среднее профессиональное образование)
11. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:

учебное пособие/ Л.А. Радченко. — Ростов н/Д : Феникс, 2016. — 398 с.

12. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова - М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 192 с.

13. <http://www.kulinariya.ru/> Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.

14. <http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария. <http://www.coook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.

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/62527>