

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://stuservis.ru/kurosovaya-rabota/122717>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ГЛАВА 1. Ассортимент холодных десертов.....	5
ГЛАВА 2. Организация технологического процесса производства	7
ГЛАВА 3. Подбор и размещение оборудования, инвентаря и его безопасное использование	13
ГЛАВА 4. Условия труда на производстве	18
ГЛАВА 5. Технология приготовления холодных десертов.....	20
ГЛАВА 6. Опытно-экспериментальная разработка новых видов изделий	22
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	26
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	27

ВВЕДЕНИЕ

В настоящее время приоритетными направлениями развития отрасли общественного питания:

- интенсификация производственных процессов на предприятии общественного питания,
- улучшение качества продукции
- снижение себестоимости продукции.

Важным приоритетным направлением развития отрасли общественного питания является разработка новых фирменных блюд и изделий.

В настоящее время производство десертов актуально, потому что десерты питательны и полезны. Разработка десерта - это разработка нормативной документации на изделие, приготовленное по оригинальной технологии.

Холодные десерты - основные изделия, которые реализует кафе-мороженое с кофе, чаем и другими напитками, поэтому актуальность данной темы достаточно обоснована. Рассмотрим организацию работы и технологии приготовления холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулет из теста, штрудель, на примере кафе-мороженое на 20 мест с г. Томск.

Цель работы - организовать работу и разработать технологию приготовления холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулет из теста, штрудель.

Задачи:

- рассмотреть ассортимент холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулет из теста, штрудель,
- представить организацию технологического процесса производства,
- произвести подбор и размещение оборудования, инвентаря и его безопасное использование рассмотреть условия труда на производстве,
- разработать технологию приготовления холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулет из теста, штрудель,
- произвести опытно-экспериментальную разработку новых видов изделий - холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулет из теста, штрудель,
- составить технологическую и технико-технологическую карты холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулет из теста, штрудель, а также технологическую схему.

Технологический процесс приготовления холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулет из теста, штрудель происходит в кондитерском цехе.

ГЛАВА 1. Ассортимент холодных десертов

Десерт - сладкое блюдо, подаваемое после основного, в конце трапезы. Ассортимент холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулет из теста, штрудель.

Ассортимент холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.

Рассмотрим ассортимент холодных десертов

ГЛАВА 2. Организация технологического процесса производства

Планировка помещений предусматривает четкое разделение процесса обработки сырья, реализации готовой продукции, исключение встречных и перекрещивающихся потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также пищевых продуктов и отходов, чистой и грязной посуды и т.п. [11], и представлена в приложении 4.

Место расположения оборудования, содержания водозаборных сооружений и прилегающая территория должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим правилам.

В предприятии общественного питания созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персонала. Показатели микроклимата производственных помещений и торговых помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям, предъявляемым к микроклимату производственного помещения [21].

Административно-бытовые помещения оборудованы автономными системой вытяжной вентиляции с естественным побуждением.

Продовольственное сырье и готовые десерты при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

Поступающее в предприятие сырье и полуфабрикаты должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность готовой продукции [11].

Сырье и готовые продукты хранят в отдельных холодильных камерах.

1. О защите прав потребителей: федер.закон Рос.Федерации от 7 февраля 1992 г. N 2300-I: принят Государственной Думой 11 октября 2007 г.: одобр. Советом Федерации 17 октября 2007 г.: ред. от 25 октября 2007 года // Рос. газ. 1992. 7 апреля. Рос. газ. № 241. 2007. 27 октября.
2. О техническом регулировании: федер.закон Рос.Федерации от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ: принят ГД ФС РФ 15 декабря 2002 г.: одобр. Советом Федерации 18 декабря 2002 г.// Рос. газ. № 245.-2002. 27 декабря. Рос.газ. 2010.- 30 сентября.
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер.закон Рос.Федерации от 26 апреля 2004 г. N 29-ФЗ: принят ГД ФС РФ 26 марта 2004 г.: одобр. Советом Федерации 23 декабря 1999 г. // Рос.газ. 2000. 2 января.
4. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст] : ГОСТ 31986-2012. Введ. 2015-01-01. Москва: Стандартинформ, 2013. 15 с.
5. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст] : ГОСТ 32691-2014. Введ. 2016-01-01. Москва: Стандартинформ, 2015. 10 с.
6. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст] : ГОСТ 31987-2012. Введ. 2015-01-01. Москва: Стандартинформ, 2014. 16 с.
7. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания [Текст] : ГОСТ Р 54607.3-2014. Введ. 2016-01-01. Москва: Стандартинформ, 2015. 19 с.
8. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст] : ГОСТ 30389-2013. Введ. 2016-01-01. Москва: Стандартинформ, 2014. 9 с.
9. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст] : ГОСТ 30390-2013. Введ. 2016-01-01. Москва: Стандартинформ, 2014.13 с.
10. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст] : ГОСТ 31987-2012. Введ. 2015-01-01. Москва: Стандартинформ, 2013. 14 с.
11. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции [Текст] : ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Введ. 2008-01-01. Москва: Стандартинформ, 2007. 30 с.
12. Система качества. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов HACCP. Общие требования [Текст] : ГОСТ Р 51705.1 2001. Введ. 2001-07-01. Москва: Госстандарт России, 2001. 21 с.
13. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Текст] : СанПиН 2.3.2.1324-03. Введ. 2003-06-25. Москва: Минздрав России, 2003. 24 с.

14. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Текст] : СанПиН 2.3.2.1078-01. Введ. 2002-07-01. Москва: Минздрав России, 2002. 168 с.
15. Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Текст] : СанПиН 2.3.6.1079-01. Введ. 2001-02-01. Москва: Минздрав России, 2001. 72 с.
16. СНиП 31-05-2003. Общественные здания административного назначения (приняты постановлением Госстроя РФ от 23 июня 2003 г. № 108). // М.: Стандарт информ, 2003. 58 с.
17. СНиП 31-06-2009. Общественные здания и сооружения. М.: Минстрой России, 2009. 49 с.
18. ПОТ Р М-011-2000. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании (утв. Постановлением Минтруда России от 24 декабря 1999 г. № 52). // М.: Стандарт информ, 2000. 36 с.
19. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. / Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учебное пособие. М.: Дашков и К, 2008. 328 с.
20. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г. Г. Дубцов. М.: Академия, 2007. 264 с. 262 с.
21. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В. П. Золин. М.: Академия, 2010.
22. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л. А. Радченко.-Ростов н/Д: Феникс, 2007. 373 с.
23. Ратушный А.С. Технология продуктов общественного питания. В 2-х т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др. М.: Мир, 2004. 416 с.
24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова, М.Т. Лабзина. СПб. : ПрофиКС, 2008. 771 с.
25. Скурихин И.М. Химический состав российских пищевых продуктов [Текст] : Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2002. 236 с.
26. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания [Текст]: учебное пособие для вузов / И.Н. Фурс. Минск: Новое Знание, 2002. 798 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://stuservis.ru/kurosovaya-rabota/122717>