

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/kursovaya-rabota/16134>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

ВВЕДЕНИЕ 3

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ 5

1.1 История шашлычной 5

2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ 6

2.1 Техничко-технологическая характеристика шашлычной 6

2.2 Расчет посетителей торгового зала 12

2.3 Определение количества блюд, реализуемых за день 14

2.4 Составление расчётного меню 17

2.5 Расчет сводной сырьевой ведомости 19

2.7 Расчет сырья, необходимого для приготовления блюд по расчётному меню 20

3 ХАРАКТЕРИСТИКА ГОРЯЧЕГО ЦЕХА 22

4 СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ 27

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 29

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ 30

. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1 История шашлычной

У большинства современных людей, которые не знакомы с историей, сложилось представление, что шашлык – это особенное блюдо народов Кавказа, свойственное только им. Но, на самом деле, шашлык встречается и у других народов мира. Если капнуть немного глубже, то сразу видно, что слово «шашлык» не кавказского происхождения и в русскую речь попало случайно. Оно является искажением крымско-татарского слова. Шашлык был известен в России и до XVIII века, но его называли мясом, переворачиваемым на вертеле. Искать страну, где впервые появился шашлык бесполезно. Древние люди, как только научились добывать огонь, стали вкушать мясо, которое они готовили на костре. Сотни веков спустя на шампурах от мушкетеров или другого жарили мясо охотники и солдаты. В советские времена шашлычные представляли собой предприятия общественного питания для определенного контингента посетителей. В 90-е годы такие предприятия общественного питания почти все закрывались или становились питейными заведениями. Но в современном мире шашлычные стали местом для проведения свободного времени любого человека, к тому же здесь проводятся корпоративы, дни рождения и свадьбы. Тем более, что в определенные праздники, такие как первое мая и летние праздники, российский гражданин просто обязан съесть шашлыка. Особенно хорошо, если шашлычная находится на окраине города или недалеко от озера или леса. На всякий случай необходимо иметь несколько столиков на открытом воздухе, для поднятия соответствующего настроения.

2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1 Техничко-технологическая характеристика шашлычной

В шашлычной планируются несколько помещений: вестибюль, гардероб, туалеты, торговый зал, кладовые, приемочные, горячий цех, холодный, мясной, кондитерский, помещение для заведующего, сервисная,

кабинет директора, бухгалтерия, помещения для персонала и технические помещения.

Товары, которые будут поступать – это готовые к употреблению продукты. Они будут использоваться для приготовления основных блюд, а также образовывать ассортимент покупных товаров. Производителями продовольственных ресурсов рассматриваемой шашлычной являются сельское хозяйство, отрасли пищевой перерабатывающей промышленности, а поставщиками могут быть предприятия оптовой и розничной торговли пищевой промышленности и сельскохозяйственные производители и другие предприятия общественного питания, которые поставляют полуфабрикаты.

Выбор поставщиков зависит от ряда факторов:

- 1) технологический цикл шашлычной и мясного цеха. Данное предприятие рассматривается как предприятие по полному производственному циклу, начиная от первичной обработки сырья и заканчивая изготовлением блюд;
- 2) размеры предприятия;
- 3) экономическая целесообразность. Т.е. если сравнивать, то цены на первичное сырье намного ниже, чем на полуфабрикаты, но хранение и обработка сырья требует больших материальных затрат, что увеличивает экономические издержки производства.

Рядом с проектируемым предприятием общественного питания находится мясной рынок, что обеспечивает постоянное поступление свежего мяса. К тому же подписан договор с фермером близлежащего села о поставке сырья.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. — <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007. № 276]. — <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. Анфимова Н.А. Кулинария / Н. А. Анфимова. — М.: Издательский центр «Академия», 2013.
4. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голова-нов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012.
5. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле / Ю. Бурашников, А. С. Максимов. — М. : Издательский центр «Академия», 2013
6. Дубцов Г. Г. Товароведение продовольственных товаров / Г. Г. Дубцов. — М. : Издательский центр «Академия», 2013.
7. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи / Г. Г. Дубцов. — М. : Издательский центр «Академия», 2008,
8. Елхина В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник / В. Д. Елхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2011.
9. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. — М. : Издательский центр «Академия», 2012.
10. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова. — М. : Деловая литература, 2008.
11. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2013.
12. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т. 1 / Федерация Рестораторов и Отельеров // Ресторанные ведомости, 2009.
13. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 9-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс, 2009, — 373с.
14. Шильман А. З. Технологические процессы предприятий питания / Л. З. Шильман. — М. : Издательский центр «Академия», 2013.

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/kurovaya-rabota/16134>