

*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/diplomnaya-rabota/256054>

**Тип работы:** Дипломная работа

**Предмет:** Технология приготовления пищи

## ОГЛАВЛЕНИЕ

### ВВЕДЕНИЕ 3

### ГЛАВА 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ 6

#### 1.1 Концепция предприятия – столовой «Новосибирского облпотребсоюза» 6

#### 1.2 Описание предприятия – столовой «Новосибирского облпотребсоюза» 15

### ГЛАВА 2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ 18

#### 2.1. Характеристика холодного цеха 18

#### 2.2. Составление меню предприятия 21

#### 2.3 Расчёт количества продукции по меню для холодного цеха 21

#### 2.4. Предложения по расширению ассортимента продукции 25

#### 2.5 Разработка технико-технологической карты на предложенное блюдо 25

#### 2.6. Разработка схемы технологического процесса 26

#### 2.7 Подбор механического, теплового и холодильного оборудования 27

#### 2.8. Подбор вспомогательного оборудования 28

#### 2.9. Подбор инвентаря и инструментов 29

#### 2.10. Организация рабочих мест в цехе 29

#### 2.11 Санитарные требования к оборудованию, посуде, инвентарю 31

### ГЛАВА 3. ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ 33

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ 35

### БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК 37

### ПРИЛОЖЕНИЯ 40

## ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы.

Сфера общественного питания играет огромную роль в жизни каждого человека и современного общества в целом. Все больше людей предпочитают питаться вне дома.

Российский рынок общественного питания, как никакой другой, сразу ощущает на себе последствия многочисленных экономических кризисов, которые достаточно часто «накрывают» нашу страну. Резкое снижение потребительской активности обуславливается несколькими факторами, а именно падением доходов населения, действием продовольственного эмбарго и обвалом национальной валюты.

Развитие ресторанного бизнеса направлено не только на получение прибыли, но и на удовлетворение потребностей населения в разнообразной, здоровой, вкусной пище и оказание качественных услуг.

Чтобы получать стабильные доходы и добиться роста прибыли, современные предприятия общественного питания должны постоянно заботиться о повышении уровня сервиса, качества обслуживания, расширения ассортимента блюд.

Холодные блюда и закуски занимают важное место в меню предприятий общественного питания. Несмотря на то, что разработан очень широкий ассортимент холодных блюд, учитывая конкуренцию на рынке общественного питания, становится очевидным актуальность расширения ассортимента предлагаемых блюд.

Объект исследования является технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок.

Предметом исследования является организация технологического процесса и расширение ассортимента холодных блюд и закусок в столовой «Новосибирского облпотребсоюза».

Объектом наблюдения является столовая «Новосибирского облпотребсоюза».

Методологическая основа работы представлена следующими методами исследования: аналитический

поиск, анализ источников литературы по теме исследования, органолептический метод, разработка нормативной документации.

Основные источники информации.

В ходе данной работы в качестве основной литературы будут использованы труды следующих авторов: Андонова Н. И., Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Самородова И. П., Усов В.В. и др. С целью наиболее полного раскрытия темы работы будет использована нормативная документация (ГОСТы, СанПин).

Цель данной выпускной квалификационной работы – рассмотреть организацию технологического процесса и расширение ассортимента холодных блюд и закусок на материалах столовой «Новосибирского облпотребсоюза».

Задачи данной работы:

Дать характеристику предприятию – столовой «Новосибирского облпотребсоюза»;

Разработать производственную программу столовой «Новосибирского облпотребсоюза»;

Дать характеристику холодного цеха столовой «Новосибирского облпотребсоюза»;

Составить план-меню холодного цеха столовая «Новосибирского облпотребсоюза»;

Осуществить подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха столовая «Новосибирского облпотребсоюза»;

Осуществить планировку холодного цеха столовой «Новосибирского облпотребсоюза».

Практическая значимость работы, заключается, в следующем: разработанная технология и составленные нормативные документы на блюдо, могут быть использованы с целью расширения ассортимента холодных блюд и закусок в столовой «Новосибирского облпотребсоюза».

Структура работы.

Данная работа состоит из введения, трех глав, тринадцати параграфов, заключения, списка использованной литературы, приложения.

Во введение поставлена цель и определены задачи данной работы. Также во введении обоснована актуальность темы, определен объект и предмет работы.

В первой главе, дается характеристика предприятия - столовой «Новосибирского облпотребсоюза».

Во второй главе осуществляется разработка производственной программы предприятия, составляется план-меню холодного цеха, дается его характеристика и осуществляется подбор оборудования и инвентаря.

В третьей главе осуществляется планировка холодного цеха столовой «Новосибирского облпотребсоюза».

В заключении сделаны выводы в соответствии с поставленной целью и задачами.

## ГЛАВА 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

### 1.1 Концепция предприятия – столовой «Новосибирского облпотребсоюза»

В соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» столовая – это предприятие (объект) общественного питания, осуществляющее приготовление и реализацию с потреблением на месте разнообразных блюд и кулинарных изделий в соответствии с меню, различающимся по дням недели.

Столовая является основным типом предприятия общественного питания, которая по своему универсальному характеру обслуживания сможет обеспечить потенциальных потребителей полноценно скомплектованным рационом питания.

В данной работе проанализируем деятельность столовой «Новосибирского облпотребсоюза», которая расположена по адресу: г. Новосибирск, Красный проспект 29. Столовая рассчитана на 30 мест.

По типу предприятий общественного питания - столовая «Новосибирского облпотребсоюза» относится к столовым при промышленном предприятии. Столовые на классы не делятся.

Концепция, по сути, раскрывает идею заведения, описывает все составляющие деятельности столовой. Концепцией столовой «Новосибирского облпотребсоюза» является быстрое и качественное питание для сотрудников предприятия.

Миссия столовой «Новосибирского облпотребсоюза» - получение прибыли и обеспечение потребителей блюдами и изделиями по доступным ценам.

Работа столовой «Новосибирского облпотребсоюза» строится на использовании высококачественного сырья, предполагает полный цикл производства от предварительной обработки сырья до реализации готовых блюд.

Столовая «Новосибирского облпотребсоюза» предоставляет следующие услуги:

услуги питания;

услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;

услуги по организации потребления и обслуживания;

услуги по реализации кулинарной продукции.

С целью расширения количества оказываемых услуг, столовой «Новосибирского облпотребсоюза» можно рекомендовать:

1) организацию выездного обслуживания (кейтеринг). Современный кейтеринг – это мобильное оказание услуг, организация различных мероприятий, а также предоставление и доставка необходимого инвентаря.

2) организация питания и обслуживание потребителей в зонах отдыха, на культурно-массовых и спортивных мероприятиях и т.д.

Услуги, предоставляемые в столовой «Новосибирского облпотребсоюза», соответствуют требованиям социальной адресности, функциональной пригодности, безопасности, эргономичности, эстетичности, информативности и гибкости.

Осуществив планирование ассортимента для столовой «Новосибирского облпотребсоюза», предварительно необходимо разработать производственную программу предприятия.

Количество потребителей определяется по графику загрузки зала или оборачиваемости мест в зале в течение дня (табл.1).

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, человек, вычисляют по формуле:  
$$=(P \cdot O \cdot \chi) / 100,$$

где - вместимость зала (число мест);

O - оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

– загрузка зала в данный час, %.

Если на предприятии предусмотрено несколько приемов пищи (завтрак, обед, ужин), то количество потребителей вычисляют для каждого приема пищи в отдельности.

Общее количество потребителей за день, человек, вычисляют по формуле

$N_d =$  ,

где - сумма количества потребителей, обслуживаемых за каждый час работы предприятия

Таблица 1

График загрузки торгового зала столовой «Новосибирского облпотребсоюза» на 30 мест

Часы работы

торгового зала Оборачиваемость

места за

1 час Средний %

загрузки зала Количество

потребителей

в час

Завтрак

11 - 11.20 4 100 120

Обед

12.20 - 13 2 80 48

13 - 14 3 60 54

14 - 15 3 50 45

15 - 16 3 20 18

16 - 17 3 20 18

Ужин

17 - 18 3 40 36

Итого: 339

## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Нормативная документация

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования /Межгос. совет по стандартизации,

метрологии и сертификации. — М.: Изд-во стандартов, 2012. – 15 с.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия / Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации. — М.: Изд-во стандартов, 2013. – 18 с.

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.

#### Учебная и научная литература

5. 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 / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 268 с.

6. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. Москва: Академия, 2015. - 320 с.

7. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для вузов / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 212 с.

8. Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / А.Т. Васюкова. - Москва: Дашкова и К, 2015. – 350 с.

9. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – Москва: КНОРУС, 2018. - 322 с.

10. Денисова О.И. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / О. И. Денисова. Кострома: Изд-во Костром. гос. ун-та, 2017. - 67 с.

11. Кустова И.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособ. / И.А. Кустова. – Самара: СГТУ, 2015. – 131 с.

12. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З. П. Матюхина. - Москва: Издательский центр «Академия», 2017. - 336 с.

13. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / И. П. Самородова. Москва: Академия, 2015. - 192 с.

14. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник / Г. П. Семичева. Москва: Академия, 2017. - 208 с.

15. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Г. П. Семичева. Москва: Академия, 2019. - 240 с.

#### Периодическая литература

16. Аитова А. К. Пожарная безопасность предприятий общественного питания / А. К. Аитова; науч. рук. Л. Г. Деменкова // Прогрессивные технологии и экономика в машиностроении: сборник трудов XI Всероссийской научно-практической конференции для студентов и учащейся молодежи, 9-11 апреля 2020 г., Юрга. — Томск: Изд-во ТПУ, 2020. - С. 95-98.

17. Веретенников А.Н., Чимитдоржиев Ж.Ж. Тенденции и барьеры развития российского рынка услуг питания // Вестник ХГУЭиП. 2019. №2. С. 103-117.

18. Заречнева А. В. Гастрономический аспект приготовления и приема пищи на Руси / А. В. Заречнева // Всероссийский фестиваль науки NAUKA. XXII Международная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых «Наука и образование» (г. Томск, 16-20 апреля 2018 г.). Томск: Изд-во ТГПУ, 2018. – С. 33-36.

19. Ермаков Е.А., Береза Ю.В., Сергеева С.М., Новикова Ж.В. Конкурентоспособные направления развития индустрии питания // Экономические исследования и разработки. 2020. №7. С. 13-17.

20. Романова Н.К., Тырышкина О.А., Ткаченко О.В. Расширение ассортимента блюд русской кухни для специализированных предприятий общественного питания // Вестник КТУ. 2014. №21. С. 255-256.

21. Шумилова А. Д., Николаева Т. А., Головачева О. В. Современные тенденции в индустрии общественного питания // StudNet. 2020. №12. С. 591-604.

*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/diplomnaya-rabota/256054>