

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/269758>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология приготовления пищи (другое)

ВВЕДЕНИЕ 5

1. Аналитическая часть 9

1.1 Технико-экономическая характеристика предметной области и предприятия 9

1.1.1 Общая характеристика предметной области 9

1.1.2 Организационно-функциональная структура предприятия 10

2. Проектная часть 14

2.1 Организация работы структурного подразделения (цеха). 14

2.1.1 Отечественная нормативно-правовая основа обеспечения работы предприятия общественного питания 14

2.2 Ассортимент, рецептуры, оформление, декорирование и требования к качеству сложных холодных и горячих блюд 16

2.3 Разбивка блюд по ассортименту в соответствии с коэффициентами потребления 27

2.4 Расчёт количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, хлеба 30

2.5 Составление расчётного меню предприятия питания 32

2.6 Составление плана-меню предприятия 35

3. Обоснование экономической эффективности проекта 38

3.1 Разработка технологической документации на сложную кулинарную продукцию 38

3.1.1 Расчёт численности работников холодного цеха 38

3.1.2 Подбор оборудования для холодного цеха 40

3.1.3 Расчёт численности работников горячего цеха 43

3.1.4 Подбор оборудования для горячего цеха 49

3.2 Рекомендации по совершенствованию производственной деятельности ресторана «Балкон» 54

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 57

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 61

ПРИЛОЖЕНИЕ 65

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность работы. В настоящее время в России в значительной степени возросло количество предприятий общественного питания, обеспечивающих питание и отдых, рассчитанных на определённое количество людей. Так, как в России, так и в других странах существует несколько видов бизнеса, занимающихся этой деятельностью. Некоторые из них предоставляют только услуги общественного питания, а другие дополняют это потребителем досугом в виде развлечений, к примеру, какого-либо музыкального сопровождения. Также на более популярном месте общественного питания является ресторан, который может быть разделён по специализации: диетический, вегетарианский, рыбный ресторан и т.д.

В то же время период, в который мы живем, дает широкие возможности для правильного выживания и получения правильного дохода. Современный человек сейчас способен позволить себе то, чего он хочет достичь. Сегодня это находит свое отражение в организации работы предприятий пищевой промышленности, направленной не только на удовлетворение спроса на продукты питания, но и на удовлетворение потребностей досуга людей.

Также сейчас в различных ресторанах производят достаточно разнообразное меню, которое подходит практически каждому посетителю. Ещё существенным отличием от старых ресторанов считается то, что каждый человек может выбрать индивидуальное меню в соответствии со своим здоровьем.

Плохо обработанные пищевые и кулинарные продукты и нарушение сроков их хранения может стать средой для развития микробов. Именно поэтому сейчас особенно важно следить за установленными правилами гигиены, которые должны строго соблюдаться при приготовлении, хранении и реализации готовой пищи. В процессе приготовления продукта происходят сложные физико-химические процессы, без

знания которых невозможно правильно выбрать режим обработки, уменьшить потери питательных веществ, ароматических веществ, вкусовых веществ и, что немало важно, улучшить качество пищи. Ресторан Санкт-Петербурга «Balcon» имеет потребительские, производственные, складские, управленческие и другие помещения. Дизайн и декор интерьера ресторана создают условия для комфортного питания всех гостей. В ресторане установлен отдельно санитарный стол. В зависимости от характера производства ресторана выпускает полуфабрикаты, и здесь осуществляется первая обработка сырья.

Оснащение предприятий общественного питания современным многофункциональным оборудованием позволяет применять более эффективные методы работы и технологии. Рациональное расположение модульного оборудования, в том числе мелко механизированного, интегрированного с различными компонентами модульного доступа, помогает не только значительно сократить время на подготовку, но и не всегда в полной мере использовать эти функции. Это связано с тем, что работа шеф-поваров на предприятиях общественного питания в настоящее время в основном регулируется техническими процессами.

Следует отметить, что специалисты по питанию должны хорошо владеть физикой и химией на протяжении всего периода обучения. В связи с этим технические специалисты должны знать оборудование общественного питания и другие технические дисциплины. Не менее важно, чтобы технические специалисты понимали экономику ресторанного питания. Значимость работы состоит в том, что без основ общественного питания невозможно добиться высокой производительности труда и повышения культуры обслуживания.

Объект работы – клубный ресторан «Balcon».

Предмет – организация работы клубного ресторана с английской кухней на 36 посадочных мест.

Цель работы – изучить, как происходит организация работы клубного ресторана с английской кухней на 36 посадочных мест, а также провести технологические расчеты горячего и холодного цехов. Исходя из цели работы, выделим ключевые задачи, которые предстоит решить:

1. Дать характеристику предприятия питания – ресторана «Balcon»;
2. Привести определение количества потребителей;
3. Дать определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению и реализации;
4. Осуществить разбивку блюд по ассортименту в соответствии с коэффициентами потребления;
5. Осуществить расчёт количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, хлеба;
6. Провести составление расчётного меню предприятия питания;
7. Составить план-меню предприятия;
8. Раскрыть характеристику холодного цеха;
9. Проанализировать характеристику горячего цеха;
10. Привести рекомендации совершенствования организации работы ресторана.

При написании данной работы были использованы методы исследования:

1. теоретические:
 - а) анализ для разделения темы на более мелкие части, чтобы лучше понять их (анализ научно-методической литературы и документальных и архивных материалов);
 - б) синтез для объединения ранее разрозненных понятий в одно целое.
2. эмпирические:
 - а) наблюдение для описания поведения изучаемого объекта;
 - б) сравнение для выявления в объекте новых и важных свойств.

Теоретическая основа исходит из того, что в настоящее время имеется огромное количество ученых, изучающих данную проблематику: Аветисова А.О., Аграновский Е.Д., Ахмедов Н.А., Богушева В.И. и т.д.

Курсовая работа включает введение, три главы, заключение, список литературы и приложения. Во введении раскрыты актуальность темы исследования, его цель, задачи, предмет и объект, теоретическая, методологическая и информационная база. В первой главе раскрыта краткая характеристика предприятия. Во второй главе дана технологическая характеристика. В третьей главе приведены рекомендации совершенствования организации работы ресторана. В заключении обобщены основные выводы и предложения.

1. Аналитическая часть

1.1 Технико-экономическая характеристика предметной области и предприятия

1.1.1 Общая характеристика предметной области

Ресторан «Balcon» - предприятие, используемое для организации производства, реализации или потребления пищевой продукции. Ресторан находится по адресу Санкт-Петербург, Большой проспект 84. Balcon — ресторан и лаунж-бар на Большом проспекте Петроградской стороны. В основе концепции — камерная атмосфера, гастрономические хиты Азии и Европы и впечатляющий выбор бестабачных паровых коктейлей.

Должность шеф-повара в ресторане «Балкон» представлена Максимом Твороговым, известным по проектам «Фазенда», FunkyKitchen и TheFivePoints. На кухне был взят курс на два направления — паназию и комфорт-фуд. Оригинальная подача, переосмысление банальных сочетаний и современные технологии превращают каждое блюдо в гастрономическое приключение [15, с. 159-180].

Культура бестабачных паровых коктейлей возведена в абсолют. Даже самый искушенный гость будет впечатлен огромным ассортиментом вкусов и высоким уровнем сервиса от профессиональных мастеров — победителей различных профессиональных баттлов. Отдельного внимания заслуживает линейка авторских паровых коктейлей — для тех, кому кажется, что уже все попробовал.

Ресторан имеет потребительские, производственные, складские, управленческие и другие помещения. Дизайн и декор интерьера ресторана создают условия для комфортного питания всех гостей. В ресторане установлен отдельно санитарный стол. В зависимости от характера производства ресторана выпускает полуфабрикаты, и здесь осуществляется первая обработка сырья.

В барной карте ресторане Balcon — впечатляющая коллекция шотландских сингл молтов и нетривиальных ирландских, японских, американских, английских, и даже французских и итальянских виски. Богатое меню дистиллятов, ликеров, биттеров, коньяков и шнапса — отличная база для классических и авторских коктейлей. В винном листе собраны игристые и тихие вина из основных винодельческих регионов, многие разливаем по бокалам.

Лаунж-бар «Балкон» воплощает в себе ценности настоящего яппи-миллениала. В интерьере использованы свежие дизайнерские решения, которые сделали пространство очень фотогеничным и «инстаграмным». Гигантские капли-зеркала на стенах напоминают эффект конденсата от паровых коктейлей. А панорамный вид из окна на Большой проспект, пульсирующую артерию Петроградской стороны, захватывает дух и настраивает на релакс.

1.1.2 Организационно-функциональная структура предприятия

Кроме того, в ресторане проводятся дополнительные формы работы - литургические юбилеи, семейные торжества, свадьбы, траурные церемонии и др. [2, с. 120-145]. В таблице 1.1 приведена краткая характеристика ресторана.

Таблица 1.1-Краткая характеристика ресторана «Балкон».

2. Проектная часть

2.1 Организация работы структурного подразделения (цеха).

2.1.1 Отечественная нормативно-правовая основа обеспечения работы предприятия общественного питания
Государство осуществляет свое вмешательство в регулирование системы общественного питания посредством административных и экономических методов. Качество услуг в сфере общественного питания регулируется с помощью законодательных и нормативных правовых актов, которые определяют права и обязанности каждой из сторон. Базой для разработки документов является Гражданский кодекс Российской Федерации и Федеральный закон «О защите прав потребителей». Существуют утвержденные специальным Постановлением Правительства РФ «Правила оказания услуг общественного питания», которые были разработаны в соответствии с Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей». Данные правила являются обязательными для всех исполнителей услуг общественного питания.

Этими правилами не закрепляется понятие «услуги общественного питания», а лишь определяется, что услуги общественного питания оказываются в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания. Тем не менее, данные правила детализируют набор оказываемых услуг общественного питания, порядок заключения соответствующего договора, права потребителя услуг (заказчика) и исполнителя, обязанности каждой из сторон, а также ответственность за их нарушение. Кроме того, данные Правила определяют порядок приема и оформления заказов на услуги, а также самого оказания услуг, порядок и форму их оплаты. Вне зависимости от формы деятельности, все предприятия

общественного питания опираются на одну нормативно-правовую базу, которая состоит из следующих, обязательных к исполнению и соблюдению, документов:

- 1 Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей»;
- 2 Постановление Правительства РФ от 10.05.2007 N 276 «О внесении изменений в Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. N 1036»;
- 3 Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 4 Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 03.07.2016) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. и доп., вступ. в силу с 04.07.2016)
- 5 ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов») (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст) и т.д.

Одними из наиболее важных аспектов, относящихся к государственному регулированию, являются регламентация и государственное воздействие на рынок, при котором происходит изъятие определенного количества прибыли через систему налогообложения.

2.2 Ассортимент, рецептуры, оформление, декорирование и требования к качеству сложных холодных и горячих блюд

Сущность организации производства заключается в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи. Для успешного выражения производственного процесса на предприятиях общественного питания необходимо:

1. Выбрать рациональную структуру производства;
2. Производственные помещения должны размещаться по ходу технологического процесса, чтобы исключить встречные потоки поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Так, заготовочные цехи должны располагаться ближе к складским помещениям, но в то же время иметь удобную связь с доготовочными цехами;
3. Обеспечить поточность производства и последовательность осуществления технологических процессов;
4. Правильно разместить оборудование;
5. Обеспечить рабочие места необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами;
6. Создать оптимальные условия труда;
7. Производственные помещения должны располагаться в наземных этажах и ориентироваться на север или северо-запад. Состав и площадь производственных помещений определяются Строительными нормами и правилами проектирования в зависимости от типа и мощности предприятия.

Площадь производственных помещений должна обеспечивать безопасные условия труда и соблюдение санитарно-гигиенических требований. Площадь состоит из полезной площади, занятой под различным технологическим оборудованием, а так же площади проходов.

Нормы площади приняты, м²: для горячего цеха-7-10; холодного-6-8; для заготовочных цехов-4-6. Высота производственных помещений должна быть не менее 3,3м. Стены на высоту 1,8м от пола облицовывают керамической плиткой, остальная часть покрывается светлой клеевой краской.

В современных помещениях облицовывают стены светлой керамической плиткой на всю высоту, что улучшает условия санитарной обработки. Полы должны быть водонепроницаемыми, иметь небольшой уклон к трапу, они покрываются метлахской плиткой или другим искусственным материалом, отвечающим санитарно-гигиеническим требованиям.

В производственных помещениях должен быть создан оптимальный микроклимат. К факторам микроклимата относятся температура, влажность и скорость движения воздуха. На микроклимат горячего и кондитерского цехов влияет так же тепловое излучение от нагретых поверхностей оборудования. Открытая поверхность раскаленной плиты выделяет лучи, которые могут вызвать тепловой удар у работника.

В ресторане повар V разряда изготавливает полуфабрикаты для сложных и банкетных блюд, порционные полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины. Повар IV разряда разделяет рыбу осетровых пород, заправляет тушки птицы, нарезает мясо и рыбу на порции, изготавливает несложные полуфабрикаты. Повара IV и III разрядов осуществляют разруб мяса, обвалку частей. Повар III разряда разделяет рыбу частиковых пород, изготавливает котлетную массу и полуфабрикаты из нее, нарезает мелкокусковые полуфабрикаты. Ресторан предоставляет потребителям обеды, ужины, бизнес-ланчи. Организуется обслуживание банкетов

различных видов, тематических вечеров. Ресторан предоставляет населению дополнительные услуги: заказ и доставка потребителям кулинарных и кондитерских изделий; бронирование мест в зале ресторана. Оптимальная температура в заготовочном и холодном цехах должна быть в пределах 16-18С, в горячем и кондитерском цехах 23-25С. относительная влажность воздуха в цехах 60-70%.

Важным условием снижения утомляемости работников, предотвращения травматизма является правильное освещении производственных помещений и рабочих мест. В цехах обязательно должно быть естественное освещение. Коэффициент освещаемости должен быть не менее 1:6, а удаленность рабочего места от окон не боле 8м. Производственные столы размещают так, чтобы повар работал лицом к окну или свет падал слева.

В производственных цехах в процессе работы механического и холодного оборудования возникают шумы. Допустимый уровень шума в производственных помещениях 60-75 Дб. Снижения уровня шума в производственных помещениях можно добиться путем применения звукопоглощающих материалов.

Ресторан по ГОСТ Р50762-95 входит в «Классификация предприятий общественного питания»:

1. В местах бытового назначения отведены специальные места. Есть также декоративные элементы для создания стилей блоков [7, с. 210-245];
2. Система вентиляции с настройками температуры и влажности;
3. Мебель в виде стола с гигиеническим покрытием;
4. Набор посуды: алюминиевая посуда, полуокрашенная, керамическая посуда, прессованное стекло;
5. Белые скатерти и салфетки;
6. Меню и прайс-лист российских компаний;
7. Закупка продукции осуществляется посредством широкого ассортимента продукции с учетом специфики квот и услуг общественного питания, марок и наименований продовольственных товаров [11, с. 167-190.];
8. Обеспечение сотрудников гигиенической одеждой.

Нормативно-правовые акты

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 2020).
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 08.12.2020).
3. ГОСТ 30389-2013. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов») (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).
4. ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ Пожарная безопасность. Общие требования.
5. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
6. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
7. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.

Библиографический список

8. Андреева, О.В. Английский язык для работников ресторанов / О.В. Андреева. - М.: Высшая школа, 2019. - 375 с.
9. Барыкина, Е. А. Объектно-ориентированный подход в проектировании предприятий общественного питания / Е. А. Барыкина, Д. М. Астанин // Современ. стр-во и архитектура. - 2021. - № 3 (23). - С. 15-25.
10. Белова, С. К. Маркетинговые основы бизнес-концепции предприятия питания / С. К. Белова, Д. Д. Клычкова // Проф. образование и о-во. - 2021. - № 3. - С. 264-295.
11. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.И. Богушева. - Р/н-Д: Феникс, 2021. - 253 с.
12. Воронов, А.А. Перспективы развития пищевой промышленности России в XXI веке / А.А. Воронов.- М.: Логос, 2020. -157 с.
13. Кабушкин, Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебное пособие / Н.И. Кабушкин. - М.: Новое знание, 2021. - 216 с.
14. Козловская М. Сравнительный анализ распространения форматов ресторанного бизнеса в крупных и средних городах / М. Козловская, Е. Волонцевич // Гермес. - 2017. - № 5. - С. 55-57.
15. Коль, О. Д. Концептуальные основы формирования кластера туристских предпринимательских структур по въездному туризму в крупном городе // Проблемы современ. экономики. - 2010. - № 1. - С. 379-383.
16. Моисеева, М. Итальянский ресторан. Создание и управление / М. Моисеева. - М.: Ресторанные ведомости, 2017. - 168 с.

17. Назаров, О.В. 333 хитрости ресторанного бизнеса / О.В. Назаров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. - 618 с.
18. Назаров, О.В. Как загубить ресторан. Азбука типичных ошибок / О.В. Назаров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. - 430 с.
19. Нефедова, К. П. Посуда и столовые принадлежности / К.П. Нефедова. - М.: Гном, 2021. - 923 с.
20. Патти, Д. Шок Маркетинг в ресторанном бизнесе / Д. Патти. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. - 161 с.
21. Полынская, Г. А. Влияние пространственных факторов на удовлетворенность посетителей ресторанов // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 6, Экономика. - 2020. - № 1. - С. 156-180.
22. Пулатов, А. А. Анализ современных форматов предприятий индустрии питания / А. А. Пулатов, Т. М. Носирбеков // Интернаука. - 2020. - № 10-2. - С. 33-37.
23. Радченко, Л.А. Экономика общественного питания / Л.А. Радченко. -М.: Феникс, 2018. - 340 с.
24. Рассел, Д. Столовые приборы / Д. Рассел. - М.: Наука, 2013. - 260 с.
25. Розен, Л. Правила столового этикета / Л. Розен. - М.: Астрель, Харвест, 2018. - 144 с.
26. Самойлов, И.В. Организация детского питания в столовой / И.В. Самойлов. -М.: Логос, 2017. - 127 с.
27. Солдатенков, Д. Восточный ресторан. Создание и управление / Д. Солдатенков. - М.: Ресторанные ведомости, 2021. - 184 с.
28. Соловьева, В.П. Общественное питание / В.П. Соловьева. -М.: Наука, 2018. -128 с.
29. Соломина, И. Ю. Репрезентации инноваций в ресторанном бизнесе как фактор развития экономики впечатлений // Соврем. проблемы сервиса и туризма. - 2019. - Т. 13, № 2. - С. 66-78.
- 30.Спраклинг, Х. Искусство столового этикета / Х. Спраклинг. - М.: Наука, 2021. - 280 с.
31. Топольник, В.Г. К вопросу оценки качества обслуживания в предприятиях питания / В.Г. Топольник. - М.: Даугас, 2018. - 112 с.
32. Топольник, В. Г. Функциональное моделирование процессов гостинично-ресторанного бизнеса / В. Г. Топольник. - Донецк : Фолиант, 2018. - 406 с.
33. Ульянов, В. Б. Посуда и столовые приборы организаций / В.Б. Ульянов. - М.: Логос, 2013. - 464 с.
34. Ульянов, В. Б. Ресторанное меню / В.Б. Ульянов. - М.: Наука, 2018. - 512 с.
35. Усов, В. В. Организация обслуживания в ресторанах / В.В. Усов. - М.: Высшая школа, 2021. - 208 с.
36. Фатов, М. Ф. 1000 блюд ресторанной кухни / М.Ф. Фатов, В.В. Холодков. - М.: Экономика, 2019. - 296 с.
37. Цуканов, М. Ф. Концептуальные аспекты организации адаптивного управления предприятиями питания / М. Ф. Цуканов, С. В. Чернова // Теория и практика сервиса: экономика, соц. сфера, технологии. - 2011. - № 3. - С. 131-138.

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/269758>