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/277705>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

1. ОБЩИЙ РАЗДЕЛ 6

1.1. Характеристика предприятия питания 6

1.2. Характеристика цеха, оборудования, посуды, инвентаря, применяемые при приготовлении сложной продукции 12

2. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ 16

2.1. Товароведная характеристика сырья для приготовления сложных горячих блюд из птицы 16

2.2. Ассортимент и технологический процесс приготовления блюд сложных горячих блюд из птицы 18

2.3. Последовательность выполнения технологических операций фирменного блюда 21

3 ОХРАНА ТРУДА НА ПРОИЗВОДСТВЕ 24

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 30

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 32

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы исследования. Питание как процесс употребления пищи является основным условием жизнедеятельности людей, а также необходим для совершения ими трудовой и общественной деятельности. Общественное питание является одной из важнейших сфер хозяйственно-экономической деятельности человека. Главной особенностью общественного питания является то, что на данном рынке производятся продукты, которые в отличие от продуктов промышленной отрасли неосвязаемы, в связи с этим и затрудняется продвижение данных товаров на рынке. Также особенностью является и то что основным критерием оценки качества продукта является эмоциональная реакция клиента, зависящая от воспитания и отношения к делу персонала, а также от самого клиента.

Предприятия общественного питания являются одной из важнейших сфер потребительского рынка России. На данный момент рынок общественного питания имеет достаточно динамичное развитие. Факторами развития данного рынка являются: увеличение доходов населения, снижение цен на товары и продукцию общественного питания, изменение культуры питания населения, улучшение уровня сервиса и инновации в области обслуживания клиентов. На сегодняшний день существует большое количество классификаций предприятий общественного питания. Подробно рассмотрим некоторые из них:

- по методу обслуживания. Выделяют предприятия, обслуживаемые официантами и предприятия с самообслуживанием;
- по признаку специализации. По данному критерию предприятия делятся на комплексные, предприятия общего типа и специализированные;
- по степени централизации производства. По данному критерию предприятия делятся на предприятия с законченным производственным циклом и предприятия не имеющие производства;
- по наценочной категории и уровню обслуживания. По данному критерию предприятия делятся на рестораны, кафе, бары, столовые и буфеты.

Данные виды предприятий общественного питания являются наиболее популярными в России. Так же стоит отметить и то что данные виды предприятия являются наиболее динамично развивающимися на Российском рынке общественного питания. На протяжении с 2015-2019 года количество ресторанов и кафе в России постоянно увеличивалось. В 2014 году в России было зарегистрировано 76400 ресторанов и кафе, а уже в конце 2019 года насчитывалось порядка 84900 подобных предприятий, за весь анализируемый период рост количества данных предприятий составил 11,1 % или 8500 предприятий. Это свидетельствует о том, что данный сегмент рынка общественного питания является наиболее привлекательным как для инвесторов, так и для потребителей.

Вместе с ростом количества ресторанов и кафе в России вырос также и оборот компаний общественного питания. На равне с ростом количества предприятий оборот также показывал динамичный рост на протяжении всего анализируемого периода с 2015 по 2019 года. Оборот предприятий общественного питания в 2019 году составил 1620 миллиардов рублей, что выше показателя 2018 года на 8%. Отметим, что в начале анализируемого периода годовой оборот предприятий общественного питания составлял 1300 миллиардов рублей. Общий прирост на протяжении всего анализируемого периода составил 320 миллиардов рублей, или 24,6 в процентном соотношении.

Цель исследования – изучить и проанализировать организацию процесса приготовления сложного горячего блюда из птицы в кафе на 30 мест.

Задачи исследования:

- 1) выполнить характеристику предприятия питания и цеха, оборудования, посуды, инвентаря, применяемые при приготовлении сложной продукции;
- 2) выполнить товароведную характеристику сырья для приготовления сложных горячих блюд из птицы;
- 3) рассмотреть ассортимент и технологический процесс приготовления блюд сложных горячих блюд из птицы;
- 4) проанализировать последовательность выполнения технологических операций фирменного блюда;
- 5) рассмотреть охрану труда на производстве.

Объект исследования – кафе на 30 мест.

Предмет исследования – организация процесса приготовления сложного горячего блюда из птицы.

Методы исследования: изучение специализированной литературы, анализ и сравнение.

Структура работы: введение, три главы, заключение и список литературы.

1. ОБЩИЙ РАЗДЕЛ

1.1. Характеристика предприятия питания

По ГОСТ Р 50762-2007 Кафе - предприятие общественного питания по организации питания и (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки.

Кафе различают:

- по местонахождению - в жилых и общественных зданиях, в том числе в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, вокзалов; в культурно-развлекательных и спортивных объектах; в зонах отдыха;
- по методам и формам обслуживания - с обслуживанием официантами и с самообслуживанием;
- по времени функционирования - постоянно действующие и сезонные;
- по составу и назначению помещений - стационарные и передвижные (автокафе, вагон-кафе, кафе на морских и речных судах и т.п.)

Основная задача детского кафе – привлечь восторженных детей к себе в кафе и впечатлить их так, чтобы им захотелось приходить сюда с родителями еще и еще; а также оставить детей сытыми и довольными, а родителей – не жалеющими достаточной суммы денег для счастья своих чад.

Деятельность детского кафе направлена на:

- Оказание услуг в сфере общественного питания для детей дошкольного, школьного возраста, их родителей, студентов.
- Предоставление качественных, доступных, а самое основное, интересно оформленных блюд для детей, создание атмосферы праздника, комфорта и тепла, общения со сказочными героями.
- Организацию праздника с программой и готовыми блюдами с выездом на места: детские сады, школы, по частным адресам.

Детское кафе как бизнес может быть крайне прибыльным, при условии, что питание непременно будет совмещено с развлечениями.

Некоторые полагают, что организация детского и взрослого ресторана очень похожи между собой, однако это заблуждение. Заведение для детей имеет множество особенностей, и если вы их не учтете, то, скорее всего, не видать вам большой прибыли.

Подбор персонала для детского кафе – весьма непростая задача. При этом следует задумать не только о том, сколько придется платить хорошему повару и официантам, но и о высоком профессионализме и квалификации всего обслуживающего персонала вашего заведения.

Главный критерий, на который нужно опираться при подборе официантов и аниматоров – любовь к детям. Также персонал «Киндерлэнд» имеет легкий характер, внимательность, оптимизм, приятный внешний вид, жизнерадостность, терпение и умение выходить из любых ситуаций с улыбкой на лице, чего не всегда можно ожидать от персонала в обычных кафе. Важно, чтобы официанты всегда умели слушать детей. При этом меню следует в первую очередь подавать детям, а только потом – родителям. Маленькие гости должны знать, что эта сказка в первую очередь создана именно для них.

Детское кафе рассчитано на посетителей со средним доходом; отличительный признак – доступность для всех желающих. Позиционирование: семейное кафе, где можно увлекательно провести время со своими детьми. Все сотрудники детского кафе обязаны иметь соответствующее образование и навык работы с детским меню и с детьми. Все работники кафе или детского ресторана должны будут ежемесячно проходить диспансеризацию.

Вся мебель и другие предметы интерьера «Киндерлэнд» приспособлены специально для маленьких гостей кафе. Лучше всего выполнить мебель на заказ.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Межгосударственный стандарт ГОСТ 7.32.2001 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Отчет о научно-исследовательской работе». Структура и правила оформления – М.: Стандартинформ, 2001. – 20 с.
2. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013.. Услуги общественного питания. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2001. – 20 с.
3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 7.1 -2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Библиографическая запись. Описание.» Общие требования и правила составления - М.: Издательство стандартов, 2004. – 52 с.
4. ГОСТ Р 50763—2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические усло-вия. — М. : Стандартинформ, 2008.
5. ГОСТ Р 50762—2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. — Введ. 2009—01 —01. — М.: Стандартинформ, 2008 – 52 с.
6. ГОСТ Р 53105 — 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — М.: Стандартинформ, 2009 – 21 с.
7. ГОСТ Р 53106 — 2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. — М. : Стандартинформ, 2009 – 14 с.
8. ГОСТ Р 53104 — 2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — М. : Стандартинформ, 2009 – 15с.
9. Анфимова Н.А. Кулинария / Н. А. Анфимова. — М.: Издательский центр «Академия», 2013 – 400 с.
10. Березина, Н.А. Проектирование предприятий отраслей. Сборник задач по технологии производства хлебобулочных изделий: учебное пособие для высшего профессионального образования / Н.А. Березина, С.Я. Корячкина. – Орел: ФГБОУ ВПО «Гос-университет - УНПК», 2012. – 178 с.
11. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012 – 456 с.
12. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле / Ю. Бурашников, А. С. Максимов. — М.: Издательский центр «Академия», 2013 – 320с.
13. Дубцов Г. Г. Товароведение продовольственных товаров / Г. Г. Дубцов. — М.: Издательский центр «Академия», 2013 – 336 с.
14. Елхина В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник / В. Д. Елхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2011 – 320 с.
15. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий обществен-ного питания / В. П. Золин. — М. : Издательский центр «Академия», 2012 – 320 с.
16. Каменева Н. Г. Маркетинговые исследования : учеб. пособие / Н. Г. Каменева, В. А. Поляков. - М. : Вузовский учебник : ВЗФЭИ, 2010. - 438 с.
17. Кеворков В. В. Практикум по маркетингу : учеб. пособие / В. В. Кеворков, Д. В. Кеворков. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : КноРус, 2010. - 542 с.
18. Корячкина С.Я. и др. Совершенствование технологий хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий функционального назначения Монография. — Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2012. —

262 с.

19. Корячкина С.Я. и др. Инновационные технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Монография. — Орел: ФГОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2011. — 265 с
20. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 – 304 с.
21. Производственные технологии. Ответы на экзаменационные вопросы/ Самойлов М.В., Сычев Н.Г. Мн.: ТетраСистемс, 2010 – 192 с.
22. Скляренко В.К. и др. «Экономика предприятия (в схемах, таблицах, расчетах)», М.: ИНФРА – М, 2010 – 256 с.
23. Хлебопек. Научный производственно-практический журнал для хлебопеков и кондитеров. 2011 – 56 с.
24. Хлебопек. Научный производственно-практический журнал для хлебопеков и кондитеров. 2013 - №1 - 56 с.
25. Хмырова С. В. Ресторанный маркетинг : учеб. пособие / С. В. Хмырова. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2010. - 255 с.
26. Цыганова Т.Б., Касаткина Г. Д. Методические указания по дипломному проектированию хлебозаводов – М., МГУТУ, 2012 – 41 с.
27. Шильман А. З. Технологические процессы предприятий питания / Л. З.Шильман. — М.: Издательский центр «Академия», 2013 – 174 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/diplomnaya-rabota/277705>