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/290237

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология продукции общественного питания

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3
1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ 5
1.1 Характеристика ресторана «Казан Мангал» в соответствии с особенностями производства, выполняемыми функциями, типом и классом 5
1.2. Характеристика услуг, предоставляемых предприятием 16
1.3. Анализ ассортимента блюд и меню ресторана «Казан Мангал» 17
2. ПРАКТИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ 23
3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ 48
3.1. Расчет загрузки торгового зала 48
3.2. Расчет количества блюд, реализуемых в зале 50
3.3. Расчет и составление меню 52
3.4. Расчет количества сырья 61
3.5. Расчет и проектирование холодного цеха 62
ЗАКЛЮЧЕНИЕ 76
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ 78

ВВЕДЕНИЕ

В условиях высокоинтенсивного рабочего ритма и темпах современной жизни общественное питание стало неотъемлемым элементом графика как занятых людей, так и неработающей молодежи.
Современные тенденции развития предприятий общественного питания заключаются в следующем: повышение качества, безопасности продуктов и культуры (сервиса) обслуживания; расширение сети специализированных предприятий общественного питания, в том числе предприятий быстрого обслуживания; совершенствование организации питания по месту работы и учебы; подготовка грамотных специалистов; использование современного оборудования, повышение автоматизации и механизации труда.
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: фирменное блюдо «Теплый салат с куриной печенью су-вид и томатами конфи».
Предмет исследования: разработка технологии приготовления фирменного второго горячего блюда и разработка нормативной документации.
Цель выпускной квалификационной работы: разработать технологию приготовления фирменного блюда «Теплый салат с куриной печенью су-вид и томатами конфи» и разработать нормативную документацию.
Задачи выпускной квалификационной работы:
- дать теоретическую оценку кулинарного изделия;
- перечислить контроли качества сырья для данного блюда;
- составить технологическую карту;
- составить технологическую схему приготовления блюда;
- определить органолептические показатели;
- рассчитать пищевую ценность сырьевого набора и готового блюда;
- составить технико-технологическую карту;
- составить калькуляционную карту фирменного блюда.

Выпускная квалификационная работа состоит из введения, трех разделов, заключения, графической части

и библиографического списка.

1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Характеристика ресторана «Казан Мангал» в соответствии с особенностями производства, выполняемыми функциями, типом и классом

Ресторан - чайхана «Казан Мангал» расположена по адресу: г. Чита, ул. Костюшко-Григоровича, д. 5, на втором этаже отеля «Монблан».
Тип рассматриваемого предприятия питания – ресторан.
Ресторан – это предприятие, которое предоставляет потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров.
Ресторан «Казан Мангал» относится к ресторанам с национальной кухней, а именно восточной кухни.
Ресторан организует праздничные банкеты: свадьбы, дни рождения, корпоративные мероприятия, юбилеи, профессиональные и семейные торжества.
Ресторан «Казан Мангал» относится к заготовочным предприятиям, работающим на сырье.
Время работы ресторана «Казан Мангал»: ежедневно с 12.00 до 02.00.
Форма обслуживания в ресторане «Казан Мангал» - обслуживание официантами. При проведении банкетов, в ресторане практикуется частичное обслуживанием официантов.
Обслуживаемый контингент:
1) Туристы.
2) Жители г. Чита.
3) Гости, приглашенные на банкет и т.д.
По ассортименту реализуемой продукции ресторан «Казан Мангал» относится к ресторанам с национальной кухней. Посетителям предлагают: холодные блюда, горячие закуски, первые блюда - супы, основные горячие блюда, блюда на мангале, гарниры, десерты, горячие и холодные напитки.
В ресторане «Казан Мангал» используют разные виды музыкального обслуживания (использование музыкальных автоматов, звуко-, видеовоспроизводящей аппаратуры).
В данном заведении средний чек составляет от 1000 руб. до 2000 руб., что является показателем доступности ресторана для достаточно большого слоя населения.
К помещениям для организации обслуживания потребителей в ресторане «Казан Мангал» относят:
1) залы,
2) банкетные залы (обязательны в ресторанах всех классов),
3) вестибюли,
4) гардеробы,
5) мужские и женские туалетные комнаты с помещениями для мытья рук,
6) курительные комнаты для посетителей.
Вспомогательные помещения ресторана «Казан Мангал» представлены:
1) сервизной,
2) моечной столовой посуды,
3) раздаточной.
Вестибюль - помещение, в котором начинается обслуживание потребителей. Площадь вестибюля различна и зависит от вместимости залов. В вестибюле ресторана располагают гардероб для верхней одежды, туалетные комнаты, зеркала, мягкая мебель - кресла, полукресла, банкетки (сиденья с мягкой подушкой без спинок), журнальные столики.
Гардероб располагается в вестибюле и оборудуется секционными металлическими двусторонними вешалками с раздвижными кронштейнами. Расстояние между вешалками должно быть не менее 70 см, а количество крючков соответствовать количеству мест в зале, кроме того иметь 10%-ный резервный запас.
В туалетных комнатах подведена горячая и холодная вода, электрополотенце, зеркала, озонаторы воздуха или устройство автоматического включения освежителя воздуха. Туалетные комнаты в ресторане «Казан

Мангал» оснащены диспенсерами - дозаторами туалетной бумаги, полотенец, салфеток и жидкого мыла, а также динамиками, которые дают возможность включить легкую музыку.
Торговый и банкетный залы - помещения для обслуживания потребителей. Их планировке, оформлению и оборудованию уделено большое внимание.
Сервизная - помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды из фарфора, стекла, металла и столовых приборов. Оно должно располагаться рядом с моечной столовой посуды, что обеспечивает удобство передачи посуды и приборов и способствует их сохранности.
Производственные помещения ресторана «Казан Мангал» оснащены разными видами оборудования:
1) холодильное: стол-секция с охлаждаемым шкафом, шкаф холодильный,
2) весоизмерительное оборудование: весы напольные, весы настольные.
3) тепловое оборудование: пароконвектомат, плита электрическая, фритюрница,
4) нейтральное оборудование: стол производственный, стол со встроенной моечной ванной, ванна моечная, раковина,
5) раздаточное оборудование: стойка раздаточная.
На рисунке 1 представлен схема взаимосвязи помещений ресторана первого класса «Казан Мангал».

Рис. 1 Схема взаимосвязи помещений ресторана первого класса «Казан Мангал»

Производственно-торговый процесс предприятия общественного питания представляет собой совокупность взаимосвязанных процессов труда в результате которых исходное сырье превращается в готовую продукцию, реализуется населению и организуется его обслуживание по потреблению этой продукции.
Выделяют две стадии производственно-торгового процесса:
1) производственный,
2) торговый.
Основой сложной и многогранной деятельности ресторана «Казан Мангал» будет производственный процесс, который представляет собой совокупность процессов труда, в результате которых происходит изготовление блюда – от переработки сырья – до готового блюда.
Производственный процесс неоднороден. В зависимости от роли в создании готовой продукции он подразделяется на два вида:
1) Основное производство – это те процессы, которые имеют прямое отношение к производству готового продукта.
2) Вспомогательные процессы – направлены на создание условий для осуществления основных (транспортировка, ремонт и т.д.).
Торговый процесс, представляющий собой совокупность действий по реализации блюд, товаров и организации обслуживания потребителей. Он может быть:
1) единым, т.е. одновременно производит реализует и организует обслуживания (ресторан, кафе);
2) различаться, т.е. делиться на две стадии - продажа и организация обслуживания (столовые и т.д.).
Но в большинстве случаев этот процесс един и сложно выделить отдельно эти составляющие.
Для организации торгового процесса в предприятии общественного питания предусматриваются помещения для потребителей. Их состав, требования к ним определяются строительными нормами (СНиП).
Рабочий коллектив. В общей сложности в ресторане работают 16 человек с учётом смены. В таблице 1 представлена информация о работниках: пол, возраст, образование и стаж работы.
Таблица 1
Информация о работниках
Показатели Всего
Человек %
1. Половой признак
Мужчина 2 12,5
Женщина 14 87,5

Продолжение табл. 1
2. Возраст
18-25 лет 7 43,7
26-36 лет 6 37,5

37-65 лет 3 18,8
3. Стаж работы
До 1 года 7 43,7
От 1 до 3 лет 4 25
От 3 до 5 лет 2 12,5
От 5 лет и выше 3 18,8
4. Образование
Высшее 4 25
Незаконченное высшее 3 18,8
Среднее специальное 7 43,7
Незаконченное среднее 1 6,25
Общее среднее 1 6,25

Делая анализ таблицы 1, можно прийти к нескольким выводам:
• Практически весь коллектив состоит из женщин, что говорит о высоком уровне взаимопонимания между работниками.
• Возраст большинства работников составляет 18-25 лет, что обусловлено тем, что молодые работники более активны, работоспособны, они легче приспосабливаются к новым условиям труда.
• Стаж сотрудников «Казан Мангал» в большинстве своём находится в пределах до 1 года, что является недостатком, при этом большая часть работников (более 50%) имеют опыт более 1 года
• Практически половина (43,7%) работников имеют законченное среднее специальное образование. Работодатели в большей степени отдают предпочтение выпускникам колледжей, чем специалистам с высшим образованием. Об этом говорит статистика: процент трудоустройства выпускников колледжей по специальности значительно выше.
Схема управления предприятием общественного питания – ресторана «Казан Мангал» представлена на рисунке 2.

Рис. 2 Схема предприятия общественного питания - ресторана «Казан Мангал».
Рестораном «Казан Мангал» руководит управляющий. В его подчинении находятся следующие сотрудники:
1) менеджер,
2) бухгалтер,
3) заведующий производством - шеф-повар,
Управляющий выполняет следующие задачи:
1) разрабатывает план развития;
2) определяет стратегию позиционирования предприятия общественного питания;
3) осуществляет финансовый контроль за деятельностью заведения;
4) участвует в составлении меню;
5) принимает решение о проведении маркетинговых, рекламных, PR – мероприятий;
6) определяет корпоративную культуру;
7) осуществляет кадровое планирование.
В подчинении шеф-повара находятся следующие сотрудники:

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учеб. метод. пособие / В. И. Богушева. - Изд. 5-е. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. – 374 с.
2. Бредихина О. В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : учеб пособие / О. В. Бредихина. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 192 с.
3. Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. , 2015. – 416 с.Любецкая ; ред. А. Т. Васюкова. – Москва : Дашков и К
4. Васюкова А. Т. Справочник повара : учеб.пособие / А. Т. Васюкова. – , 2016. – 496 с.Москва : Дашков и К
5. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. – 2-е изд., испр., и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2012. – 320 с.
6. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский,

Д. А. Куликов ; ред. А. Т. Васюкова. – Москва : Дашков и К°, 2015. – 496 с.
7. Веснин В.Р. Основы менеджмента/ 3-е изд., доп. и исп.,- М.: ООО «Т.Д. Элит-2000», 2013.
8. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов - СанПиН 2.3.2.1324 – 03. – Введ. 25 июня 2003. – М: Минюст РФ 2003. – 10с.
9. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 01.01.2016. – Москва :Стандартинформ, 2014. – 20 с.
10. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
11. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва :Стандартинформ, 2014. – 12 с.
12. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва :Стандартинформ, 2014. – 28 с.
13. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва :Стандартинформ, 2014. – 20 с.
14. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. –18 с.
15. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва :Стандартинформ, 2014. – 17 с.
16. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
17. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
18. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации
19. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб.пособ. / О.П. Ефимова; под ред. И.И. Кабушкина. – 4-е изд., испр. – Минск: Новое знание, 2014. – 347 с.
20. Кучер Л.С. «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания». М.: «Деловая литература». 2012.
21. Литвинова Е.В. Технология и контроль качества кулинарной продукции. М.: ИЦ «Академия», 2014. – 156 с
22. Могильный М.П., Баласанян А.Ю. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах (рекомендации, перспективы, проектирование). – М.: ДеЛиПринт, 2014. – 176 с.
23. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2013. – 176 с.
24. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. «Проектирование предприятий общественного питания». М.: «Колос». 2017.
25. О безопасности пищевой продукции. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. - 2011 г.
26. Организация производств и управления качеством продукции в общественном питании А.Т. Васюкова, В.Н. Пивоваров, учебное пособие «Москва», 2016.
27. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Л.А.Радченко; под ред. С.Н.Белоусовой – Изд. 7-е доп. и перераб. – Ростов-на-Дону: издательство «Феникс», 2013. – 318 с.
28. Ратушный Д.С., Баранов Б.Д., Ковалев Н.И. и др. Технология продукции общественного питания. М.: Издательство: Форум, 2019. — 240 с.
29. Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. учебное пособие. — Казань: КНИТУ, 2016. — 96 с.
30. Технологический каталог для проектирования объектов общественного питания 2010-2011: каталог.: ООО "Сухаревка". – 2014 г.
31. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Издательский центр «Academa», 2016.
32. Фархутдинов Р. А. Производственный менеджмент. СПб.: Питер, 2015.

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/290237