

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/366494>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Введение

Характеристика закусочной и холодного цеха

Характеристика закусочной

Описание холодного цеха в закусочной

Технологические расчёты

Разработка производственной программы предприятия

Составление таблиц реализации продукции холодного цеха

Определение режима работы цеха и численности производственных работников, составление графика выхода на работу

Технологический расчёт и подбор оборудования

2.4.1 Механического оборудования

2.4.2 Холодильного оборудования

2.4.3 Вспомогательного (нейтрального) оборудования

Расчёт площади холодного цеха

Планировка исследуемого цеха

Заключение

Список использованных источников

Приложения

Создание необходимых условий для удовлетворения потребностей людей в полноценном питании по месту работы, учебы, жительства и отдыха, повышение качества обслуживания и предоставление дополнительных услуг предприятиями общественного питания — важнейшие социально – экономические задачи государства [22].

Первостепенное значение в этом отношении приобретает комплекс мероприятий, направленных на рациональную организацию сети предприятий общественного питания, строительство новых предприятий и реконструкцию действующих, внедрение прогрессивных технологий и форм обслуживания. Развитие и совершенствование отрасли общественного питания в значительной степени зависит от ее материально-технической базы, внедрения в проекты прогрессивных научно-технических достижений.

Организация предприятий общественного питания является исходным этапом становления производства, от качества технологических инженерных расчётов зависит эффективность производственно-торговой деятельности предприятия [10], поэтому данная тема - организация холодного цеха является актуальной. Среди различных типов предприятий общественного питания видное место занимают закусочные.

Холодные блюда готовят в заготовочном цехе – холодном цехе, поэтому тема курсовой работы - организация работы закусочной на 40 мест, организация производства готовой продукции в холодном цехе предприятия, является актуальной.

Объект исследования - закусочная на 40 мест.

Предмет исследования - холодный цех.

Целью работы является организация производства готовой продукции в холодном цехе в закусочной на 40 мест.

В связи с этой целью необходимо решить следующие задачи:

- представить характеристику закусочной на 40 мест и холодного цеха, в том числе гигиенические требования к проектированию и размещению предприятия,
- произвести технологические расчёты (разработать производственную программу, составить таблицы реализации продукции холодного цеха, определить режим работы цеха и численность производственных работников, составить график выхода на работу, привести технологический расчёт и подбор оборудования),
- описать гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятия,
- выполнить графическую часть - планировку холодного цеха.

1 ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАКУСОЧНОЙ И ХОЛОДНОГО ЦЕХА

1.1 Характеристика закусочной

В соответствии с требованиями ГОСТ Р 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» закусочная - предприятие общественного питания, реализующее ограниченный ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольных напитков, покупных товаров.

С 01.01.2016 вступил в действие ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», в соответствии с которым установлены обязательные требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания, основанным на принципах HACCP.

Предприятия питания размещаются в местах интенсивного движения и массового скопления потребителей: в торговых комплексах и центрах, кинотеатрах, на центральных улицах и площадях, в зонах отдыха и др.

Предприятия закусочные различают:

- по ассортименту реализуемой продукции - неспециализированные и специализированные (винные, рюмочные, пивные и т.д.);
- по составу и назначению помещений - стационарные и передвижные;
- по времени функционирования - постоянно действующие и сезонные (летние).

По данной классификации организация холодного цеха предусмотрено в закусочной – неспециализированном предприятии, стационарном, постоянно действующим, с частичным самообслуживанием.

На предприятиях отпуск продукции и обслуживание потребителей осуществляют, как правило, на раздаточной линии, и могут использоваться одноразовые посуда и приборы. Потребление продукции осуществляется в зале предприятия на территории торговых центров (комплексов), единой для нескольких предприятий общественного питания. При этом отдельные технологические операции допускается осуществлять на виду у потребителей в выделенных рабочих зонах, оснащенных малогабаритным специализированным оборудованием.

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания описывают гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания: строгая поточность технологического процесса, разделения потоков персонала, посетителей, пищевых продуктов; гигиенические особенности условий и сроков хранения различных продуктов [6].

Цеховое деление предприятия обусловлено главным образом санитарно-гигиеническими требованиями, предъявляемыми к обработке различных видов пищевых продуктов. В каждом цехе предусматриваем организацию технологической линии.

Кроме цехов, на производстве имеются вспомогательные помещения, в которых выполняются работы, сопутствующие основному производственному процессу. К ним относятся моечная кухонной и столовой посуды, помещение для хранения суточного запаса продуктов и др.

К административным помещениям относим кабинет директора и бухгалтерию. Складские помещения включают: охлаждаемые камеры для хранения сырья, кладовые для хранения картофеля и овощей, сухих продуктов, тары, упаковочных материалов и производственного инвентаря. К бытовым помещениям относим раздевалку для персонала, душевую и туалетные комнаты. Для обслуживания посетителей расположены следующие помещения: для мытья рук, вестибюль, гардероб, комната отдыха, зал закусочная с баром.

Предприятия общественного питания должны располагаться с учётом градостроительных параметров расселения, системы транспортных магистралей и размещения производственных, культурно – бытовых объектов и сооружений [12].

Соответственно размещение предприятий питания увязывают с общей пространственной структурой города так, чтобы включались в общую архитектурно – пространственную структуру города [13].

Рациональное размещение предприятий питания – это создание наибольших удобств населению при организации общественного питания по месту работы, учёбы, отдыха и во время передвижений, а также обеспечение высокой эффективности самого предприятия [23].

Ориентация, размещение производственных и складских помещений, их планировка и оборудование должны обеспечивать соблюдение требований санитарного законодательства, технологических регламентов производства, качество и безопасность готовой продукции, а также условия труда работающих.

Для сбора мусора и пищевых отходов на территории следует предусмотреть отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны [6].

Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов.

Мусоросборники очищаются при заполнении не более 2/3 их объема, после этого подвергаются очистке и дезинфекции с применением средств, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. Площадка мусоросборников располагается на расстоянии не менее 25 м от жилых домов, площадок для игр и отдыха [6].

На территории организаций рекомендуется предусматривать площадки для временной парковки транспорта персонала и посетителей.

Площадки должны размещаться со стороны проезжей части автодорог и не располагаться во дворах жилых домов.

Территория организации благоустроена и содержится в чистоте.

Предприятие имеет цеховую структуру и работает на сырье, частично на полуфабрикатах. Высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха посетителей. Организуются обслуживание приемов, семейных торжеств, банкетов, проведение тематических вечеров. Предприятие предоставляет населению и дополнительные услуги: изготовление блюд из сырья заказчика на предприятии; доставку кулинарной продукции по заказам потребителей, в том числе и в банкетном исполнении.

Закусочная предоставляет следующие виды услуг (в соответствии с требованиями ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»). Услуги общественного питания подразделяют:

- на услуги питания;
- услуги по изготовлению продукции общественного питания;
- услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживанию;
- услуги по реализации продукции общественного питания и покупных товаров;
- прочие услуги общественного питания.

В состав здания закусочная входят: торговый зал, бар, производственные помещения, административные помещения, складские помещения, помещения для персонала [12].

Закусочная, как организация является обществом с ограниченной ответственностью (ООО). Общество с ограниченной ответственностью является разновидностью объединения капиталов, не требующего личного участия своих членов в делах общества.

1. О защите прав потребителей: федер.закон Рос.Федерации от 7 февраля 1992 г. N 2300-I: принят Государственной Думой 11 октября 2007 г.: одобрен Советом Федерации 17 октября 2007 г.: ред. от 25 октября 2007 года // Рос. газ.- 1992.- 7 апреля. Рос. газ. № 241- 2007.- 27 октября.
2. Об утверждении республиканских нормативов градостроительного проектирования «Градостроительство. Планировка и застройка городских округов и поселений ЧР»: Постановление Кабинета Министров ЧР 2008 г. N 21, в ред. Постановления Кабинета Министров ЧР от 11.09.2008 № 259 // Вести Чувашии N 7.- 2008.- 21 февраля.
3. О техническом регулировании: федер.закон Рос.Федерации от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ: принят ГД ФС РФ 15 декабря 2002 г.: одобрен Советом Федерации 18 декабря 2002 г.// Рос. газ. N 245.- 2002.- 27 декабря. Рос.газ. – 2010.- 30 сентября.
4. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер.закон Рос.Федерации от 26 апреля 2004 г. N 29-ФЗ: принят ГД ФС РФ 26 марта 2004 г.: одобрен Советом Федерации 23 декабря 1999 г. // Рос.газ. – 2000.- 2 января.
5. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 9. Методы микробиологических испытаний [Текст] : ГОСТ Р 54607.9-2016. - Введ. 2017-01-01. - Москва: Стандартинформ. 2016. – 8 с.
6. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст] : ГОСТ 32691-2014. - Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2015. – 10 с.
7. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания [Текст] : ГОСТ Р 54607.3-2014. - Введ. 2016-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2015. – 19 с.
8. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие

- требования [Текст] : ГОСТ 30389-2013. – Введ. 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 9 с.
9. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст] : ГОСТ 30390-2013. – Введ. 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 13 с.
10. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст] : ГОСТ 31987-2012. – Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2013. – 14 с.
11. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст] : ГОСТ 31987 – 2012. – Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 16 с.
12. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний [Текст] : ГОСТ Р 54607.2 – 2012. – Введ. 2014-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2013. – 32 с.
13. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст] : ГОСТ 31986-2012. – Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2013. – 15 с.
14. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям [Текст] : ГОСТ Р 54607.1-2011. – Введ. 2013-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2012. – 16 с.
15. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции [Текст] : ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007. – Введ. 2008-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2007. – 30 с.
16. Система качества. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов HACCP. Общие требования [Текст] : ГОСТ Р 51705.1 – 2001. – Введ. 2001-07-01. – Москва: Госстандарт России, 2001. – 21 с.
17. Основные требования к рабочей документации. СПДС [Текст]: ГОСТ 21.101-97. – Введ. 1998-04-01. – Москва: Изд-во стандартов, 1997. – 27 с.
18. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Текст] : СанПиН 2.3.2.1324 – 03. – Введ. 2003-06-25. – Москва: Минздрав России, 2003. – 24 с.
19. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Текст] : СанПиН 2.3.2.1078-01. – Введ. 2002-07-01. – Москва: Минздрав России, 2002. – 168 с.
20. Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Текст] : СанПиН 2.3.6.1079-01. – Введ. 2001-02-01. – Москва: Минздрав России, 2001. – 72 с.
21. СНиП 31-05-2003. Общественные здания административного назначения (приняты постановлением Госстроя РФ от 23 июня 2003 г. № 108). // М.: Стандарт информ, 2003.-58 с.
22. СНиП 31-06-2009. Общественные здания и сооружения. – М.: Минстрой России, 2009.-49 с.
23. МУК 4.2.1.1847-04. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 марта 2004 г.). // М.: Стандарт информ, 2004.-18 с.
24. 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.: Дашков и К, 2008. – 328 с.
25. Ковачева, Н.П. Марикультура России: проблемы и перспективы развития / Н. П. Ковачева, А. В. Жигин // Рыбное хозяйство. – 2014. – № 4. – С. 99 – 103.
26. Никуленкова Т.Т., Яснина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: Колос, 2007. – 247 с.
27. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник/ Л. А. Радченко.- Изд. 7-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2007.- 373 с.
28. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие/ Л. А. Радченко. – Изд. 5-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 318с.
29. Ратушный, А.С. Технология продуктов общественного питания. В 2-х т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др. – М.: Мир, 2004. – 416 с.
30. Рубина, Е. А. Санитария и гигиена питания: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений/ Е. А. Рубина. – М.: Издательский центр «Академия», 2005.-288с.
31. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. – Изд. 7-е . – СПб. : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2005. – 688 с.

32. Строкова, Н. Г. Пищевая и биологическая ценность мяса креветок промысла и аквакультуры: функциональные пищевые продукты / Н. Г. Строкова, Н. В. Семикова, Т. В., Родина, А. В. Подкорытова // Рыбное хозяйство. – 2013. – № 4. – С. 122 – 128.
33. Технология продукции общественного питания / Под общей редакцией проф. А.С.Ратушного. – В 2-х т. – М.: Мир, Колос С, 2004. – 760 с.
34. Фурс, И.Н. Технология производства продукции общественного питания [Текст] : учебное пособие для вузов / И.Н. Фурс. - Минск: Новое Знание, 2002. -798 с.
35. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие для учреждений начального профессионального образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. - М.: Академия, 2004. -282 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/kurovaya-rabota/366494>