

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/367795>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

ВВЕДЕНИЕ 2

- 1 Характеристика проектируемого предприятия и цеха 5
- 1.1. Характеристика проектируемого предприятия 5
- 1.2. Характеристика проектируемого горячего цеха 7
- 1.3. Технологические расчеты горячего цеха 9
- 2. Проектирование доготовочных цехов 17
- 2.1. Разработка производственной программы предприятия 17
- 2.2. Составление плана-меню 19
- 2.3. Расчет и подбор оборудования горячего цеха 24
- 2.4. Расчет численности производственных работников 25
- 2.5. Подбор кухонной посуды и инвентаря 27
- 2.6. Расчет полезной и общей площади цеха 27

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 29

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 30

- 1 Характеристика проектируемого предприятия и цеха
 - 1.1. Характеристика проектируемого предприятия
- Кафе «Андерсон» - кафе, предназначенное для детей и взрослых со средним чеком 600 руб.
Кафе находится по адресу д. 1. ул. Комсомольская г. Москва и недалеко от центра. Рядом с кафе находится две школы и детский сад.
Часы работы кафе: 10:00-22:00.
Кафе содержит 30 посетительских мест.
В таблице 1 приведена краткая характеристика кафе.
Таблица 1 - Краткая характеристика кафе
- Характеристика Описание
Вид Кафе
Часы работы 10:00 до 22:00
Ассортимент продукции на каждый день по отдельности Холодные блюда - 10
Первые блюда - 5
Вторые блюда - 13
Гарниры - 4
Хлебобулочные изделия - 10
Количество мест 30
Дополнительные формы услуг Проведение юбилеев, торжеств

Рисунок 1 - Организационная структура кафе

Таблица 2 - Услуги предоставляемые кафе

№ Наименование

- 1 Услуги общественного питания
- 2 Услуги питания кафе
- 3 Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий
- 4 Изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе в сложном исполнении и с дополнительным оформлением на предприятиях общественного питания
- 5 Услуги по организации потребления и обслуживания
- 6 Организация и обслуживание торжеств, семейных обедов и ритуальных мероприятий
- 7 Бронирование мест в зале предприятий общественного питания

- 8 Организация рационального комплексного питания
- 9 Услуги по организации досуга
- 10 Услуги по организации музыкального сопровождения
- 11 Организация проведения концертов, программ варьете и видеопрограмм
- 12 Информационно-консультативные услуги
- 13 Консультация специалистов по изготовлению, оформлению кулинарной продукции и кондитерских изделий, сервировке столов
- 14 Организация обучения кулинарному мастерству
- 15 Прочие услуги общественного питания
- 16 Гарантированное хранение ценностей потребителей
- 17 Вызов такси по заказу потребителя (посетителя предприятия общественного питания)
- 18 Парковка личных автомобилей потребителя на организованную стоянку у предприятия общественного питания

Исходя из планируемого месторасположения проектируемого предприятия, определим наиболее удобно расположенные источники снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами (табл. 3).

Таблица 3 - Источники продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Периодичность поставки
ООО «Ермолинское»	Молоко и молочные продукты	Каждые два дня
ООО «Прод-Лидер»	Мука крупы, сахар, соль, макаронные изделия, специи, пряности	Раз в неделю большими партиями
ООО «Рамис»	Рыба, морепродукты, консервированная продукция	Каждые два дня
ООО «Новаторг»	Овощи, фрукты, ягоды, грибы, зелень	Каждые три дня

1.2. Характеристика проектируемого горячего цеха

Горячий цех занимает центральное место. Он является основным цехом для процесса приготовления: тепловой обработки пищевых продуктов и полуфабрикатов, приготовления бульонов и супов, соусов, гарниров, тепловой обработки второго блюда, а также холодных блюд (табл. 4).

Таблица 4 - Организация трудового процесса на рабочем месте

Операция Прием, действие

Приготовление бульонов, супов, соусов Делает один повара за 15 минут один бульон

Варка гарниров и тепловая обработка продуктов Делает два повара. Один следит за гарнирами, другой за тепловой обработкой

Приготовление горячих напитков Делает один повар за 5 минут

Горячий цех кафе имеет удобный контакт с цехом сбора, складом и холодильным цехом, торговым помещением для раздачи, кухонной утварью.

Температура помещения не должна превышать 23°C в соответствии с требованиями научной организации работ, поэтому в кафе предусмотрена мощная приточно-вытяжная вентиляция (скорость потока воздуха 1-2 м/с); относительная влажность 60-70%. Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, испускаемых нагревательной и варочной поверхностями, площадь варочной панели должна быть в 45-50 раз меньше площади пола.

Режим работы горячего цеха зависит от режима работы предприятия (торгового зала) и способа выпуска готовой продукции. Работники горячего цеха, чтобы успешно выполнять производственный план, приступают к работе не позднее, чем за два часа до открытия торгового зала.

Поскольку работа в горячем цехе очень разнообразна, там работают повара с разной квалификацией. В кафе есть следующий список повара горячего цеха:

- категория VI-15-17%,
- категория IV-32-34%,
- категория III-24-26%.

В производственную команду горячего цеха также входит персонал, обслуживающий кухню.

Горячий цех оснащен современным оборудованием: нагревательным, охлаждающим, механическим оборудованием; немеханическим оборудованием (плитами, жарочными шкафами, электросковородами,

электрофритюрницами, производственными столами и полками).

Горячий цех разделен на два специальных отделения: для супа и соуса. В суповом отделе готовят бульон и первые блюда, а в соусном - вторые блюда, гарниры, соусы и горячие напитки.

Горячие цеховые блюда должны соответствовать требованиям национальных стандартов, отраслевых стандартов, стандартов предприятий, рецептурных наборов блюд и кулинарных изделий, технических условий и разрабатываться на основе технических описаний и карт, а также технических карт, соответствующих гигиеническим нормам предприятий общественного питания.

Производственный план горячего цеха основан на различных блюдах, продаваемых через торговый зал, различных продуктах для приготовления пищи, продаваемых через буфеты и предприятия розничной сети.

Горячий цех очень важен. Поэтому при проектировании необходимо очень внимательно и скрупулезно соблюдать правильное размещение технического оборудования на территории горячего цеха, поскольку правильный дизайн играет важную роль в последующей организации работы цеха.

1.3. Технологические расчеты горячего цеха

Производственный график мясного цеха определяется с учетом плана меню или определенного количества сырья. Также важно принять во внимание ассортимент перерабатываемого сырья и производимых полуфабрикатов. Приблизительный ассортимент перерабатываемого сырья приведен в таблице 5.

Таблица 5 - Ассортимент перерабатываемого сырья в день

Наименование сырья Удельный вес в % Масса, т

Мясо 100 34

в том числе: Говядина I категории 25 1

Говядина II категории 35 1

Свинина 25 1

Баранина I категории 15 1

Количество мясных полуфабрикатов, изготавливаемых из данного количества сырья, рассчитаем по следующей формуле и занесём все в табличную форму:

$$K = P * \frac{q}{q_1} \quad (1)$$

где K - количество мясных полуфабрикатов (кг);

P - общий вид мяса, из которых выпускаются полуфабрикаты, кг;

q_1 - удельный вес в туше тех частей мяса, из которых приготавливаются полуфабрикаты, %;

q - вес штучных полуфабрикатов, кг.

Далее следует определить, сколько порций антрекота весом 119 г. приготовлено из т. говядины I категории. Для этого используем таблицу «Нормы выходов мясных полуфабрикатов» и определим выход тех частей мяса, которые используются для приготовления антрекота.

Соответственно, итог будет 3,5% (1,8 + 1,7).

Масса нетто мяса для нарезки антрекота будет составлять 105 кг ((3000 * 3,5) : 100). Количество порций антрекота на порцию 119 г. Будет равно 882 (105000 : 119).

Ниже приведем расчет выхода полуфабрикатов и отходов при обработке 3 т говядины I категории в мясном цехе, работающей в одну смену (табл. 6).

Таблица 6 - Расчет выхода полуфабрикатов и отходов

Наименование частей туши Выход Наименование полуфабрикатов Масса 1 порции, г. нетто Количество полуфабрикатов, шт.

% кг всего кг., шт. предприятия доготовочные магазины кулинарии

Спинная и поясничная части 3,5 105 Антрекот 119 882 500 382

Итого: 3,5 105

Верхний и внутренний куски заднетазовой части 6,5 95

100 Ромштекс

Бефстроганов 110

1000 863

100 563

700 300

30

Итого: 6,5 195

Боковой и наружный куски заднеязыковой части 10,0 181

119 Говядина духовая

Азу 125

119 1448

1000 800

700 648

300

Итого: 10,0 300

Следует отметить, что во всем мясном цехе холодильные камеры включают для хранения сырья (туш баранины, частей говядины и др.) в подвешенном состоянии, также имеются места для кратковременного хранения полуфабрикатов, изготавливаемых для доготовочных предприятий и магазинов кулинарии.

По спецификации оборудования подбирают холодильную камеру соответствующей площади, чтобы все полуфабрикаты находились на своём месте. Ниже приведены сроки и режим хранения сырья, полуфабрикатов, нормы загрузки на 1 м² грузовой площади камер в кг/м² (табл. 7).

Таблица 7 - Примерные сроки и режим хранения сырья, полуфабрикатов, нормы загрузки

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 12.1.004-91 ССБТ Пожарная безопасность. Общие требования.
4. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
5. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
6. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации.
8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения: национальный стандарт Российской Федерации.
9. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования: национальный стандарт Российской Федерации.

Библиографический список:

10. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. – 3-е изд. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с.
11. Дашков, Л. П. Основные направления развития и совершенствования деятельности предприятий быстрого питания в крупных городах : монография / Л. П. Дашков, С. В. Новиков. – М. : Маркетинг, 2019. - 167 с.
12. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М. : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 560 с.
13. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. – М. : Дашков и К, 2022. – 140 с.
14. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л. А. – Москва : КноРус, 2020. – 321 с.
15. Розен, Л. Правила столового этикета / Л. Розен. - М.: Астрель, Харвест, 2019. - 144 с.

16. Самойлов, И.В. Организация детского питания в столовой / И.В. Самойлов. -М.: Логос, 2021. - 127 с.
17. Соловьева, В.П. Общественное питание / В.П. Соловьева. -М.: Наука, 2020. -128 с.
- 18.Смирнова, И. Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. - СПб. : Троицкий мост, 2019. - 232 с.
19. Ульянов, В. Б. Посуда и столовые приборы организаций / В.Б. Ульянов. - М.: Логос, 2019. - 464 с.
20. Ульянов, В. Б. Ресторанное меню / В.Б. Ульянов. - М.: Наука, 2021. - 512 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/367795>