

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/372958>

**Тип работы:** Дипломная работа

**Предмет:** Технология приготовления пищи

Введение.....	3
Глава 1. Технологический процесс производства сложной кулинарной продукции	
1.1. Историческая справка.....	4
1.2. Общая характеристика вида кулинарной продукции.....	5
1.3. Организация контроля качества и безопасности при приготовлении сложной кулинарной продукции.....	6
Глава 2. Характеристика предприятия	
2.1. Общая характеристика предприятия.....	8
2.2. Ассортимент продукции структурного подразделения.....	10
2.3. Организация работы структурного подразделения.....	11
Глава 3. Разработка технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции	
3.1. Разработка фирменных блюд (изделий).....	14
3.2. Расчет сырья и энергетической ценности блюд (изделий).....	19
3.3. Организация рабочего места при приготовлении сложной кулинарной продукции.....	28
Глава 4. Планирование основных показателей производства	
4.1. Расчет пропускной способности торгового зала.....	30
4.2. Расчет производственной программы предприятия.....	31
4.3. Расчет численности производственных работников.....	35
Заключение.....	39
Список литературы.....	40
Приложение А.....	41
Приложение Б.....	43
Приложение В.....	45

Общественное питание представляет собой отрасль экономики, основу которой составляет предприятие, характеризующееся единством форм организации производства и обслуживания посетителей и различающееся по типам специализации. В настоящее время общественное питание развивается по различным направлениям. Появляется большое количество ресторанов с национальной зарубежной и местной кухней, появляются новые виды предприятий общественного питания (пабы, суши-бары, лаунж-кафе), в наши дни предприятия общественного питания оснащаются автоматизированными системами ведения счетов, появляются новые профессии (сомелье, хостес) и, в конце концов, современное предприятие общественного питания становится местом красивого, приятного времяпрепровождения. Однако современного потребителя услуг общественного питания привлекают не только предприятия, предлагающие зарубежную кухню. По результатам глобального онлайн-исследования компании Nielsen, проведенного в 52 странах, включая Россию, 48% российских потребителей, решая в какой пойти ресторан, голосуют за национальную местную кухню.

Разнообразие блюд русской кухни определили самобытность русского народа и в то же время тесные контакты с соседями - издавна бок о бок переселенцы из русских и украинских земель, калмыки, болгарские, греческие, армянские поселенцы. Русская кухня вобрала в себя лучшие черты из кулинарных традиций этих народов, проживающих испокон века на просторах нашей страны. Помимо этого во время походов и воинской службы в разных уголках мира наши воины впитывали обычаи европейской, кавказской и восточной культуры, что также нашло отражение в русской кухне.

Всё это многообразие, сформированное не одним тысячелетием и не одним поколением наших предков сформировало ту самобытность русской кухни, которой мы пользуемся сейчас для формирования ассортимента блюд русской кухни.

## 1.2. Общая характеристика вида кулинарной продукции

Отличительная особенность русской кухни заключается в простоте как технологий приготовления, так и входящих ингредиентов. Русская кухня отличается использованием щадящих технологий приготовлений, которые позволяют максимально сохранить пользу блюда.

Традиционные процессы тепловой обработки, используемые в русской кухне: варка, жарка, припускание, тушение, запекание, томление.

К традиционным блюдам русской кухни относят:

- Каша и блюда из круп, крупеники
- Первые блюда: щи, супы обычные и «похмельные», ботвинья, солянки
- Холодные закуски: заливные, зельцы, соленья, икра и строганина
- Блюда из мяса и птицы: фаршированные, жареные, блюда на костре
- Пироги, пряники, блины и выпечка

История русских закусок поистине удивительна. Начиная с того, что само слово «закуска» имело значение, далекое от современной его интерпретации, заканчивая уникальными рецептурами блюд, которые отсутствуют в других кухнях мира.

Помимо тепловой обработки в русской кухне широко применяется такой способ как ферментация для приготовления холодных блюд и закусок

В процессе ферментации образуются новые вещества, которые придают продукту специфический вкус, запах и текстуру. Один из самых известных примеров ферментации – это процесс приготовления квашеной капусты. В этом случае капусту помещают в рассол из соли и добавляют специальные молочнокислые бактерии, которые запускают процесс ферментации. В результате образуются новые вкусовые и ароматические свойства, а также повышается содержание витамина С в продукте.

Холодные блюда и закуски подаются перед основным приемом пищи и служат для стимуляции пищеварения. Однако, в русской кухне с учетом разнообразных технологий ферментации (брожение, квашение и т.д.) значимость холодных блюд и закусок для организма возрастает. Актуальность формирования необходимого ассортимента данной категории блюд в разрабатываемом кафе очень важна.

## 1.3 Организация контроля качества и безопасности при приготовлении сложной кулинарной продукции

Особое место при организации работы холодного цеха занимает контроль качества поступающего сырья и контроль за отпуском готовой продукции.

Предприятие общественного питания должно:

- требовать от сотрудников соблюдения гигиены и регулярно проводить инструктаж по санитарно-гигиеническим нормам;
- иметь оборудование, соответствующее нормам безопасности и надлежащего качества;
- предоставлять клиентам чистую посуду и столовые приборы;
- иметь договоренности с поставщиками качественных продуктов;
- проводить регулярный контроль качества продукции;

Главный метод определения качества готовой продукции холодного цеха – органолептический.

Органолептический метод основан на определении соответствия готового блюда характеристикам, заложенным при его разработке в технико-технологические карты.

Готовое блюдо оценивается по следующим показателям: внешний вид; консистенция; цвет; вкус; запах.

Для контроля качества на предприятии питания организуется бракеражный журнал, в который заносятся показатели оценки производимой продукции.

Учетные формы содержат информацию об источнике поступления продуктов, дате получения, количестве, качестве и других параметрах, которые могут повлиять на безопасность и качество продукта. Благодаря ведению бракеража можно своевременно выявлять продукты с признаками порчи, загрязнения или иных повреждений, отделять их от нормальных поставок, предупреждать распространение заболеваний и сохранять репутацию заведения.

В среде общественного питания очень важно повышать качество и безопасность блюд, которые готовятся и подаются клиентам. При этом следует помнить, что продукты питания могут содействовать здоровью, но могут быть и причиной возникновения заболеваний. Поэтому необходимо выполнять все требования производственного контроля и учета, заполнять учетные документы, производить контроль качества и утилизацию поврежденных продуктов, а также учитывать все изменения, которые связаны с поставками и куплей-продажей. За соблюдением этих правил следят специальные службы санитарно-

эпидемиологической службы.

Помимо определения органолептических показателей, готовое блюдо должно соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1078-01, согласно которому нормируется наличие следующих групп микроорганизмов:

- КМАФАнМ;
- Бактерии группы кишечной палочки;
- Золотистый стафилококк;
- Сульфидредуцирующие клостридии;
- Патогенные микроорганизмы.

## Глава 2. Характеристика предприятия

### 2.1. Общая характеристика предприятия

Кафе размещается в зоне отдыха. Объекты инфраструктуры – развлекательный парк культуры и отдыха, детский центр, кинотеатр. Расположение кафе достаточно выгодное в плане пересечения транспортных и пешеходных потоков. Это как жители близлежащих домов, так и гости города. Транспортная доступность обеспечит поток гостей из соседних микрорайонов и пригорода.

Вывеска кафе «Ермак» выполнена в минималистичном стиле, однако оформлена достаточно яркими световыми элементами, что позволяет увидеть её с разных сторон с близкого и дальнего расстояния. Режим работы предприятия с 11 до 22 ч. Режим работы кафе «Ермак» разработан с учетом типа предприятия, геолокации и контингента будущих потребителей. Удовлетворению спроса во время бизнес-ланча способствует расположение в шаговой доступности производственных предприятий и офисных помещений. Близость спального района удовлетворяет спрос в вечернее время.

Широта ассортимента продукции кафе «Ермак» достигнута за счёт включения в меню всех категорий блюд и закусок, начиная от фирменных и заканчивая простыми позициями. Так же это различные супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.

В настоящее время все больше людей уделяет внимание своему здоровью, что означает не только рациональное питание, но и эстетичность приема пищи. Выбор типа предприятия основан на необходимости и желании создания места встреч близких друзей, проведения светских мероприятий, торжеств, дней рождений, семейных обедов, свадеб и т.д. Для удобства посетителей обслуживание производится официантами.

В вечернее время в кафе предусмотрена развлекательная программа. Осуществляется реализация кондитерских изделий, штучных покупных товаров. Ассортиментом бара предусмотрен широкий выбор алкогольных и безалкогольных напитков из цитрусовых и других фруктов.

В кафе предусмотрено обслуживание банкетов и выездное обслуживание – кейтеринг. Такой формат подразумевает наличие высококвалифицированной команды персонала, однако, это оправданно в плане разработки путей повышения прибыли.

Также предусмотрена услуга по доставке готовой продукции на дом с разработкой соответствующего программного обеспечения.

Интерьер кафе. Торговое помещение кафе представляет из себя терем в древнерусском стиле – изба с большим окном. Барная стойка выполнена в стиле имитации бруса. Люстры из дерева ручной работы имеют достаточную мощность для создания уютной светлой атмосферы русской горницы. Теплый свет создает ассоциацию с ярким солнечным светом. Настенные покрытия выполнены в виде росписи под хохлому, что

является важным элементом концепции предприятия. Сочетание красного и золотого на черном фоне создает атмосферу родного и уютного заведения.

Потолочные покрытия выполнены в том же стиле, с применением пожаробезопасных негорючих материалов, с помощью которых скрыты вентиляционные трубы и решетки. В кафе предусмотрена эстрада, которая органично вписана в интерьер благодаря соответствующим цветовым и интерьерным решениям.

Фишка в оформлении кафе – потолочные дизайнерские решения. Его переплетающиеся линии и формы создают уникальный образ. Это решение воплощает в себе красоту природы и передает ее эстетическую ценность. Вестибюль оформлен в идентичном стилевом решении, чтобы не нарушать единства стилистического пространства.

Гардероб, выполнен в стиле "сельский шик". Он олицетворяет мир и спокойствие, которое может достичь только природа. Материалы, использованные в его создании, добавляют ему неповторимый шарм и создают ощущение уютного и теплого дома.

Дверь в санузел, выполненная из различных досок, добавляет к этому ощущению еще большую эстетическую ценность, создавая уникальный образ, который покорило сердца всех любителей необычных вещей. Такие интересные детали делают гардероб в стиле "сельский шик" действительно уникальным. Они придают ему особую текстуру и ощущение настоящей природы. Большое зеркало с планками вместо рамы добавляет еще больше деталей из дерева в интерьер, что создает эффект единства и гармонии в комнате. Рисунок на стеклянной двери в зал также подчеркивает использование натуральных материалов и природных мотивов в гардеробе. Все это придает комнате особый шарм, создает теплую и уютную атмосферу, которая может стать настоящим убежищем для тех, кто ценит простоту и красоту сельской жизни. Напольные светильники с матовыми плафонами, словно дым выпускают из себя ажурное переплетение. Мебель от дизайнеров в стиле кантри расставлена вокруг, образуя столами лепестки у светящейся серединки. На фоне светлого дерева и белой посуды яркими пятнами выделяются красные салфетки.

Круглый бар из черного мрамора, украшенный золотыми элементами, словно светится изнутри. На полу, окружающем бар, уложен глубокий ковер с геометрическим узором, который создает эффект объемности. Вдоль бара размещены высокие стулья в черном кожаном окантовке, сочно контрастирующие с белым обшивкой стен. На полках видны изысканные бутылки под роскошными стеклянными колпаками, готовые осчастливить искушенных гурманов.

В центре бара - глубокий бассейн с рыбками, мерцанием которых завораживает и создает приятную атмосферу для отдыха. В углу зала расположена мягкая и удобная секция, окруженная занавесками из мерцающих стеклянных шариков, создающих таинственное освещение. В центре же увенчанный шелковым покрывалом круглый диван приглашает гостей.

## 2.2. Ассортимент продукции структурного подразделения

Известность русской кухне по всему миру сложно переоценить. Разнообразие ассортимента, простота продуктов, замысловатые и необычные способы приготовления помогли русской кухне закрепить свое почетное место среди традиционных кухонь народов мира.

Проводя аналогию между русской и французской кухнями стоит отметить, что они занимают почетной и важное места в мировой культуре. Несмотря на изысканность и утонченность кухни Франции, русская кухня не уступает по вкусовым характеристикам. Заливные, холодцы, зельцы, кисели - кухня самобытна, оригинальна и своеобразна. Такой широкий ассортимент овощных, мясных, рыбных и других холодных закусок, первых, вторых, сладких блюд, кулинарных изделий можно встретить только в русской кухне. Становлению кухни способствовало развитие земледелию, возделывания злаковых культур - рожь, пшеницу, ячмень, овес, просо. На Руси раньше всех научились замешивать тесто, сначала пресное, затем и дрожжевое. Отсюда и такое огромное разнообразие мучных кулинарных и кондитерских изделий: пирогов и пирожков, кулебяк, пышек, калачей и булок, караваев, расстегаев, блинов, оладий. Многие изделия готовились на основе кислого теста. Не менее важную роль играло пресное тесто, из которого в основном готовят пельмени, вареники, блинчики, лапшу, блинчатые пироги и т.д.

Традиционная русская кухня изобилует блюдами из круп: каши, запеканки, крупеники, овсяные кисели, блюда из гороха, чечевицы, миксование с другими продуктами - творогом, молоком, яйцами, овощами, рыбой, грибами. Особую роль в их приготовлении играет русская печь. Многие предприятия общественного питания устанавливают у себя современные аналоги русской печи с целью воссоздания вкуса и аромата древнерусских блюд.

### 2.3. Организация работы структурного подразделения

Холодный цех выпускает продукцию для реализации в торговом зале предприятия общественного питания, а также в магазины и отделы кулинарии. Их организуют для повышения объемов реализации продукции собственного производства.

Холодный цех требует повышенного внимания в плане соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил. Блюда, выпускаемые этим цехом, проходят тепловую обработку перед взаимодействием с руками и инвентарем в отличие от блюд горячего цеха.

В связи с этим основными требованиями работы холодного цеха являются:

- соблюдение санитарно-гигиенических норм;
- следование срокам и температуре хранения при реализации блюд;
- обособление участков нарезки отварных и сырых овощей;
- обособление участков нарезки гастрономии, мясных и рыбных продуктов.

1. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л.А. Радченко// Феникс. – 2010.
2. Голунова, Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ Л.Е. Голунова// Профикс. – 2011.
3. Голунова, Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий народов России/ Л.Е. Голунова// Профикс. – 2012.
4. Никуленкова, Т.Т. Ястина, Г.М. Проектирование предприятий общественного питания/ Т.Т. Никуленкова Г.М. Ястина// КолосС. – 2012.
5. Похлебкин, В.В. Национальные кухни наших народов/ В.В. Похлебкин// Агропромиздат. – 2013.
6. Брунько, В.А. Кухня донских казаков/ В.А. Брунько// Москва. – 2010.
7. Лагутина, Л.А. Лагутина, С.В. Донская и казачья кухня. Сборник кулинарных рецептов/ Л.А. Лагутина С.В. Лагутина// Феникс. – 2010.
8. <http://www.dontourism.ru/>
9. Шленская, Т.В., Шабурова Г.В. Проектирование предприятий общественного питания / Т.В. Шленская Г.В. Шабурова// Троицкий мост. – 2011.
10. Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания/ А.Т.Васюкова// Дашков и Ко. – 2013.
11. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания// ООО «Дом Славянской книги». – 2014.
12. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств/ Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов.//ГИОРД - 2011.

*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/372958>