

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/427764>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология приготовления пищи (другое)

Введение

Глава 1. Теоретическая часть

1.1. Характеристика проектируемого предприятия

1.2. Структура производства

1.3. Производственная программа предприятия

Глава 2. Практическая часть

2.1. Разработка плана-меню

2.2. График выхода на работу

2.3. Оборудование кондитерского цеха

2.4. Расчёт потребного количества сырья для приготовления блюд

Заключение

Список использованных источников

Приложения

Введение

Общественное питание играет значительную роль в повседневной жизни людей, обеспечивая их потребности в питательных веществах. Предприятия питания выполняют важные функции, включая производство, реализацию и организацию потребления кулинарных продуктов в специально оборудованных заведениях. Они не отличаются от других предприятий, предоставляя услуги обществу. Организация питания населения осуществляется преимущественно небольшими частными предприятиями. В данном курсовом проекте разрабатывается кафе-кондитерская с 48 местами для посетителей. Основное разнообразие предлагаемых гастрономических изделий состоит из мучных кулинарных и кондитерских препаратов: блинов, блинчиков, пирожков, пирогов, кулебяк, расстегаев, пирожных, тортов, печенья, пряников и прочего. Эти уникальные изделия характеризуются большим разнообразием и высоким качеством, что существенно влияет на пищевую ценность для потребителей. Мучные и кондитерские изделия играют значительную роль в обеспечении питания населения.

Кафе-кондитерская – это не только место, где можно насладиться вкусными сладостями, но и пространство, где люди проводят время в приятной и уютной атмосфере.

Цель данной курсовой работы – разработать проект кафе-кондитерской в г. Санкт-Петербург на 48 мест.

В процессе выполнения курсовой работы необходимо решить следующие задачи:

1. Провести характеристику проектируемого предприятия.
 2. Изучить структуру производства.
 3. Составить производственную программу предприятия.
 4. Определить количество блюд и напитков, реализуемых за день, разработать план-меню, произвести расчет рабочей силы, и оборудования для кондитерского цеха, а также кухонной посуды и кондитерского инвентаря для цеха.
 5. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления блюд и полезной и общей площади цеха.
- Предметом исследования является организация работы кафе-кондитерской на 48 мест, включая все процессы, связанные с ее функционированием. Объект исследования – факторы, влияющие на успешность работы и развитие такого предприятия, а также потребности современных потребителей в области гастрономии и сервиса.
- Кондитерский цех является основным производственным отделом кафе. В основе работы состоит разработка проекта кондитерского цеха, включающая расчет необходимого оборудования, на основе составленного меню и определение площади цеха. Работа в кондитерском цехе требует строгого соблюдения требований, особенно в случае скоропортящихся продуктов. Он обеспечивает приготовление разнообразных мучных и сладких кулинарных изделий для реализации в торговом зале предприятия. Таким образом, разработка модели работы кафе-кондитерской на 48 мест является важной задачей,

требующей глубокого анализа и учета различных факторов. Результатом данной курсовой работы будет являться готовое предложение по оптимизации функционирования кафе-кондитерской с учетом требований рынка и потребностей клиентов.

Глава 1. Теоретическая часть

1.1. Характеристика проектируемого предприятия

Кафе-кондитерская – это заведение общественного питания, которое совмещает в себе небольшой магазин, кафетерий и мини-цех по производству кондитерских и хлебобулочных изделий [11, с. 114].

Кафе на классы не делятся, поэтому ассортимент блюд зависит от специализации кафе.

Кафе специально создано для отдыха посетителей, и поэтому оформление торгового зала с декоративными элементами, освещение и цветовое решение имеют большое значение. Микроклимат в кафе поддерживается системой приточно-вытяжной вентиляции. Для мебели используются стандартные облегченные конструкции, а столы покрываются полиэфирным покрытием. В кафе применяется различная посуда: металлическая из нержавеющей стали, полуфарфоровая фаянсовая и сортовая стеклянная. Минимальная площадь кафе рассчитывается исходя из количества посадочных мест – не менее 1,6 м² на одного человека.

В зависимости от количества посадочных мест и объема выпускаемой продукции предприятия питания подразделяются на:

- крупные (свыше 120 мест);
- средней мощности (от 40 до 120 мест);
- малые (до 40 мест).

Кондитерский цех занимает особую позицию в сфере общественного питания. Он часто функционирует независимо от горячего цеха и представляет собой автономное подразделение предприятия.

Кондитерские цехи классифицируются по производительности и ассортименту выпускаемой продукции:

- Малой мощности считаются цехи, выпускающие до 12 тыс. изделий в смену;
- Средней мощности – 12-20 тыс. изделий в смену;
- Большой мощности – от 20 тыс. изделий в смену.

В ресторанах, столовых, кафе организуются кондитерские цехи меньшей мощности: 3, 5, 8 или 10 тыс. изделий в день.

В кондитерском цехе используется самое разнообразное оборудование: просеиватели, тестомесильные машины, тестораскаточные аппараты, взбивающие механизмы, универсальный привод с комплектом сменных механизмов (мясорубки, просеиватели, протирочные аппараты, взбивающие механизмы), пищеварочные котлы, электроплиты, электропекарные шкафы и холодильное оборудование.

Для нормального ведения технологического процесса в кондитерском цехе необходимо наличие следующих отделений: отделение по замесу теста, отделение тесторазделки, отделение выпечки, отделение отделки изделий, отделение приготовления крема и фаршей, кладовая для хранения суточного запаса продуктов и тары, моечные отделения для яиц, посуды и тары, а также экспедиционное отделение. Кафе-кондитерская, принадлежащая к демократичному сектору общественного питания, предлагает своим посетителям насладиться разнообразием горячих и холодных напитков в оборудованном баре, а также ознакомиться с полным ассортиментом мучных кондитерских изделий и сладких блюд, представленных в охлаждаемой витрине. Также, посетители могут заказать изготовленные кафе-кондитерской продукты на вынос или оформить заказ на торт или десерты для особых торжеств.

В проектируемой кафе-кондитерской будет действовать частичное самообслуживание с непосредственным расчетом.

Проектируемая кафе-кондитерская будет располагаться в городе Санкт-Петербург. Так как значительную роль в обеспечении эффективной работы предприятия играет высокая проходимость, было решено расположить кафе-кондитерскую по адресу: Средний проспект Васильевского острова, 33. Выбор данного места обусловлен развитой инфраструктурой и большим количеством мест массового посещения горожан. Обслуживать посетителей будет опытный бармен, который поможет сделать лучший выбор. Он подробно расскажет о каждом десерте, его составе и способе приготовления. Основываясь на предпочтениях посетителей, он даст рекомендации. Сбор грязной посуды со столов, производится работником зала.

1.2. Структура производства

Производство кулинарной продукции в предприятиях общественного питания с использованием цеховой

системы осуществляется в производственных цехах средней и большой мощности. В этом случае, каждый цех предназначен для выполнения определенной стадии технологического процесса в производстве кулинарных изделий.

С другой стороны, в предприятиях общественного питания небольшой мощности, таких как закусочные, используется безцеховая система. В этом случае, производство организуется специальными подразделениями, не связанными с отдельными цехами.

Важным компонентом цеха является технологическая линия. Это определенный участок производства, оснащенный необходимым оборудованием и инвентарем для выполнения технологического процесса конкретного вида сырья или кулинарного изделия.

При проектировании производственных помещений необходимо учитывать их размещение на наземных этажах, а также их ориентацию на север и северо-запад. Кроме того, площадь помещений должна обеспечивать безопасные условия труда и соблюдение санитарно-гигиенических требований.

1. ГОСТ Р 31984-2013. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – М. : Стандартинформ, 2014. – 11 с. 3.
2. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – М. : Стандартинформ, 2016. – 16 с.
3. ГОСТ Р 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – М. : Стандартинформ, 2015. – 16 с.
4. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 117 с.
5. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник – М.: ИД ФОРУМ: ИНФА-М, 2008. – 115 с.
6. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции Учебник для СПО – 2-е изд стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2015. – 169 с.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник - М.: Академия, 2018. – 203 с.
8. Миляева, Л. Г. Экономика организации (предприятия). Практикоориентированный подход [Текст] : Учебное пособие / Л.Г. Миляева. □ М. : «КноРус», 2016. □ 224 с.
9. Мячикова, Н. И. Проектирование предприятий общественного питания. Расчет холодного цеха предприятий общественного питания: метод. указания по выполнению курсового проекта / Н. И. Мячикова, О. В. Биньковская. □ Белгород : ИД «Белгород», 2012. □ 22 с.
10. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 169 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/427764>