

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/444227>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология приготовления пищи (другое)

ВВЕДЕНИЕ 3

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ 5

1.1 Общая характеристика предприятия 5

1.2 Ассортимент продукции структурного подразделения 7

1.3 Организация работы структурного подразделения 7

1.3 Организация контроля качества и безопасности при приготовлении кулинарной продукции 10

2. ПЛАНИРОВАНИЕ ОСНОВНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПРОИЗВОДСТВА 14

2.1 Расчет пропускной способности торгового зала 14

2.2 Расчет производственной программы предприятия 15

2.3 Расчет численности производственных работников 16

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 18

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 19

Проектируемое предприятие располагается в Калининском районе города Санкт-Петербурга. Калининский район занимает север г. Санкт-Петербурга, имеет выход к большому количеству зеленых зон города. На севере граничит с Всеволожским районом, на востоке - с Красногвардейским (железная дорога в сторону г. Приозерск), на юге - с Центральным районом. На территории Калининского района расположены исторические местности и достопримечательности: Парк Академика Сахаров, Сад Бенуа, Круглые бани, Пискаревское мемориальное кладбище. Площадь района составляет 4,8 тыс. га. По данным 2021 года в районе проживает около 540 тыс. чел [4].

Кафе будет расположено в БЦ «Ламантина». БЦ располагается по адресу: СПб, Пискаревский пр., д 2. Как отмечается на сайте БЦ «Ламантина», данный бизнес-центр отличается яркий и необычный дизайн, в аренду предлагаются светлые офисные помещений. В здании 10 этажей. Объект обеспечен высоким уровнем охранной и пожарной безопасности.

Бизнес-центр находится недалеко от метро «Новочеркасская» и «Площадь Ленина». Это позволяет добираться до него не только на личном транспорте, но и на метро, и на городском наземном транспорте, и даже пешком.

Здание имеет фитнес-центр с бассейном и СПА, сквош-клуб и клуб единоборств. Кафе будет ориентировано на европейскую, как на самую популярную, кухню. Название кафе «Рыжий кот». Работать проектируемое кафе будет с 10:00 до 24:00.

Проектируемое кафе «Рыжий кот» будет ориентировано на европейский тип кухни, как на самую популярную кухню. Контингент кафе – посетители спортивной зоны, а также работники данного бизнес – центра. Кроме того, кафе будет проводить мероприятия для гостей со стороны, о чем на сайте бизнес – центра и кафе будет вывешена информация. Меню предполагается со свободным выбором блюд [9]. Несмотря на расположение кафе внутри структуры бизнес-центра «Ламантина», будет возможность пройти в кафе через индивидуальный ход, акцентирующий на себе внимание яркой вывеской с изображением кота, олицетворяющим название предприятия. Кроме того, вход в кафе оборудован пандусной системой. Название «Рыжий Кот» для данного кафе было выбрано не случайно, и оно полностью вписывается в общую концепцию заведения. Это название символизирует уют, теплоту и приветливость — все те качества, которыми отличается домашний рыжий кот. Наличие этого символа в названии кафе помогает создать ассоциацию с местом, где можно расслабиться и почувствовать себя как дома, несмотря на расположение в бизнес-центре.

В интерьере проектируемого кафе будут использованы в большей степени светлые тона. Многоуровневые потолки, создавая эффект увеличения площади зала, будут белого цвета, а стены, в свою очередь будут иметь оливковый оттенок. Стены кафе дополнительно украшены декором из натуральных материалов: деревянных и каменных вставок, создающих эффект большего уюта. Кресла и стулья в зале обиты материалом рыжего оттенка, что усиливает ощущение уюта и комфорта. Но при этом не делается акцент на явное изображение кота, что позволяет избежать навязчивости и сохранить стильный и изысканный

образ заведения.

Символика рыжего кота также находит отражение в подходе к обслуживанию. Как и домашний кот, персонал стремится к тому, чтобы посетители чувствовали себя в своей тарелке. Они проявляют внимание к каждому клиенту, учитывают его предпочтения и стараются создать максимально комфортные условия для отдыха или работы.

В зале кафе будет организована барная стойка, благодаря которой, не дожидаясь официанта, можно быстро заказать и получить любимый десерт и напиток из предлагаемого ассортимента. В кафе «Рыжий кот» оно будет комбинированным: через панорамные окна и при помощи подвесных металлических светильников ажурного типа.

1.2 Ассортимент продукции структурного подразделения

Был составлен ассортимент овощного цеха. Он включает в себя однокомпонентные салаты из овощей, необходимые для дополнительной витаминизации, многокомпонентные салаты, для повышения калорийности рациона, и основные горячие блюда из овощей различной тепловой обработки, а именно: овощи тушеные, овощи жаренные и овощи запеченные. Ассортимент выпускаемой продукции будет представлен ниже в рамках производственной программы предприятия.

Разработанный ассортимент кулинарной продукции из овощей, который является разнообразным и включает в себя как салаты, так и основные горячие блюда.

1.3 Организация работы структурного подразделения

Овощной цех спроектирован на первом этаже в одном помещении, которое удобно связано с кладовой овощей, горячим и холодным цехами. В цехе выделены рабочие места для обработки отдельных видов овощей, оснащены в основном механическим и вспомогательным оборудованием. Кроме этого, используется специальное оборудование, облегчающее труд работников: столы доочистки картофеля и корнеплодов, столы для чистки лука.

Каждый из цехов оснащен необходимым оборудованием, отвечает санитарным правилам и нормам, что позволяет эффективно осуществлять технологический процесс.

Использование инноваций в области повышения качества продуктов питания повышает их питательную ценность и показатели безопасности, обеспечивает стабильно высокое качество продукции, позволяет увеличить срок годности кулинарной продукции по сравнению с традиционными технологиями приготовления пищи. [10]

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
12. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 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/444227>