

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/65495>

**Тип работы:** Дипломная работа

**Предмет:** Технология приготовления пищи

#### ВВЕДЕНИЕ 4

##### 1. АНАЛИЗ ПРЕДПРИЯТИЯ -КАФЕ КАЗАХСКОЙ КУХНИ 7

1.1. Анализ места расположения, формы обслуживания, источники продовольственного снабжения предприятия 7

1.2. Анализ организации производства и техническое оснащение кафе казахской кухни 9

##### 2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ 16

2.1. Анализ плана-меню и конкретные предложения по усовершенствованию 16

2.2. Рецептура и технологический процесс приготовления горячих блюд 19

2.3 Расчёт сырья. Составление сводно-продуктовой ведомости 35

2.4. Подбор технологического оборудования, инвентаря и посуды на количество посадочных мест 37

2.5. Анализ работы отдела рекламы в ресторане казахской кухни 39

##### 3. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ 43

3.1. Принципы формирования цен на предприятиях общественного питания 43

3.2. Калькуляция цен на блюдо 45

3.3. Торговые наценки и учет на предприятии общественного питания 48

##### 4. АНАЛИЗ ОХРАНЫ ТРУДА ДАННОГО ПРЕДПРИЯТИЯ 51

4.1 Безопасность жизнедеятельности 51

4.2. Анализ работы по охране окружающей среды 55

#### ЗАКЛЮЧЕНИЕ 57

#### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 59

#### ПРИЛОЖЕНИЕ 62

#### ВВЕДЕНИЕ

В последние годы сфера общественного питания активно развивается, практически обеспечивая самый высокий уровень показателей по сравнению с другими отраслями экономики. Открываются новые заведения, которые привлекают к себе гостей своими особенностями: наличие уникальных сервисов, неординарная обстановка, усовершенствованные системы обслуживания, необычные технологии приготовления блюд.

В последнее время все большую популярность набирают предприятия питания с национальной кухней: итальянской, французской, кавказской, восточной, к примеру, казахской.

Современные технологии приготовления блюд и напитков весьма востребованы в силу высокого уровня конкуренции за потребителя, с одной стороны, и все большей взыскательности посетителей заведений, организующих питание вне дома. В какой-то мере эти технологии способствуют и повышению экономической эффективности предприятий питания за счет снижения издержек на сырье и полуфабрикаты, а также более рационального использования труда производственного персонала.

Использование современных технологий и оборудования актуально и при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.

Цель данной работы – определить особенности организации процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции казахской кухни в ресторане на 34 места.

Для достижения вышеуказанной цели, необходимо решить следующие задачи данной работы:

- 1) Провести анализ места расположения, формы обслуживания, источники продовольственного снабжения предприятия;
- 2) Проанализировать организацию производства и техническое оснащение кафе казахской кухни «Азия»;
- 3) Провести анализ плана-меню и конкретные предложения по усовершенствованию рецептуры и технологический процесс приготовления горячих блюд;

- 4) Осуществить расчёт сырья и составить сводно-продуктовую ведомость;
  - 5) Подобрать технологическое оборудование, инвентарь и посуду на количество посадочных мест;
  - 6) Провести анализ работы отдела рекламы в кафе казахской кухни «Азия»;
  - 7) Рассмотреть принципы формирования цен на предприятиях общественного питания;
  - 8) Осуществить калькуляцию цен на блюдо;
  - 9) Описать виды торговых наценок и особенности учета на предприятии общественного питания;
  - 10) Рассмотреть особенности безопасности жизнедеятельности в кафе казахской кухни «Азия»;
  - 11) Проанализировать работу кафе казахской кухни «Азия» по вопросам охраны окружающей среды.
- Объектом исследования данной дипломной работы является сложная горячая кулинарная продукция казахской кухни.

Предметом данной работы являются особенности организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Методы исследования. В работе использованы следующие методы исследования: анализ различных источников литературы, синтез, обобщение, систематизация, сбор данных, органолептический метод и т.д. Критический обзор литературы. В ходе данной работы в качестве основной литературы будут использованы труды следующих авторов:

Андреева Л. А., Ковалев Н.И., Антонова Р.П., Куткина М.Н., Перкель Т.П., Фоминых И.Л. и др. С целью наиболее полного раскрытия темы работы будет использована нормативная документация (ГОСТы, СанПин).

Практическая значимость работы состоит в следующем: разработанные технологии сложной горячей кулинарной продукции (а также нормативная технологическая документация) могут быть применены при приготовлении горячей кулинарной продукции на предприятиях общественного питания (кафе, рестораны).

Структура исследования.

Данная работа состоит из введения, четырех глав, двенадцати параграфов, заключения, приложений.

## 1. АНАЛИЗ ПРЕДПРИЯТИЯ -КАФЕ КАЗАХСКОЙ КУХНИ

### 1.1. Анализ места расположения, формы обслуживания, источники продовольственного снабжения предприятия

Кафе «Азия» расположено в Волжском районе г. Саратова, по ул. Соколовогорская, 18а.

Кафе «Азия» относится к предприятиям с полным циклом производства. Время работы кафе: ежедневно с 11.00 до 22.00, без выходных. Средний чек в данном кафе составляет 450 рублей.

Кафе - это предприятие (объект) питания, которое предоставляет потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, и реализует фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары.

Форма обслуживания в кафе «Азия» - обслуживание официантами по карте меню со свободным выбором блюд.

Посетителям предлагают: холодные блюда, горячие закуски, первые блюда - супы, основные горячие блюда, гарниры, десерты, горячие и холодные напитки. В меню кафе «Азия» значительное место занимают блюда национальной казахской кухни:

- 1) бешбармак с кониной, бараниной
- 2) куырдак,
- 3) балык куырдак,
- 4) кеспе с кониной, бараниной,
- 5) сурпа с бауырсаками,
- 6) тушпалалар и др.

Далее проведем анализ рынка на предмет наличия организаций общественного питания в данном районе города.

Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия, представлен в таблице 1.

Таблица 1

Список предприятий общественного питания, действующих в зоне кафе «Азия»

Наименование действующих предприятий общественного питания Адрес Количество мест Режим работы

## Форма

обслуживания

Столовая «Дон бульон» Симбирская, 154а 15 мест 08:00–16:00 Самообслуживание

Таким образом, в рассматриваемом районе работает одно предприятие общественного питания – столовая «Дон бульон», при этом режим работы данного предприятия питания ограничен – до 16.00.

Доставка продуктов может осуществляться централизованным и децентрализованным способами.

Централизованная доставка товаров на предприятия осуществляется силами и средствами поставщиков.

При централизованной доставке предприятие освобождается от необходимости иметь свой транспорт. При децентрализованной доставке вывоз товаров от поставщиков обеспечивает непосредственно само предприятие, используя свой транспорт.

Снабжение кафе «Азия» сырьем и полуфабрикатами осуществляется согласно договорам о поставке.

Основные элементы инфраструктуры, обеспечивающие работоспособность проектируемого предприятия представлены в таблице 2.

## Таблица 2

Источники продовольственного снабжения кафе «Азия»

## Сырьё и продукты

### Источники снабжения

#### Периодичность завоза

Мясо и мясные продукты Базарно-Карабулакский мясокомбинат Через день

Свежие фрукты, ягоды ООО «Дельта» Ежедневно

Жиры Саратовский

жиркомбинат 1 раз в 5 дней

Молоко, молочные продукты Саратовский молокозавод Ежедневно

Свежие овощи ПСССПК «ЦКП» «Покровские овощи» Ежедневно

Яйца и яичные продукты Михайловская

птицефабрика 1 раз в 5 дней

Зелень

(петрушка, укроп, салат) ООО АК «Агри Экспорт» Ежедневно

Договор поставки – это основной документ, который определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции. В кафе «Азия» сформирован список потенциальных поставщиков, который периодически обновляется и дополняется.

## 1.2. Анализ организации производства и техническое оснащение кафе казахской кухни

Производственная структура кафе «Азия» – цеховая:

1) заготовочные цехи - мясорыбный и овощной;

2) доготовочные цеха (холодный и горячий цех).

Кафе «Азия» оснащено современным оборудованием:

1) тепловое,

2) холодильное,

3) механическое,

4) производственные столы,

5) стеллажи.

В данной работе будет проанализирован процесс организации и приготовления сложной горячей продукции, которую готовят в горячем цехе. поэтому далее рассмотрим особенности организации горячего цеха кафе «Азия».

Горячий цех занимает центральное место в кафе, именно в горячем цехе завершают технологический процесс приготовления пищи: осуществляют тепловую обработку продуктов и полуфабрикатов, варку

бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также осуществляют тепловую обработку продуктов для холодных и сладких блюд. Помимо этого, в горячем цехе готовят горячие напитки. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные с целью реализации потребителю. Горячий цех кафе «Азия» подразделяют на 2 специализированных отделения:

- 1) суповое,
- 2) соусное.

В суповом отделении осуществляют приготовление бульонов и первых блюд, в соусном - приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. Оборудование суповой линии состоит из электрических плит, котлов пищеварочных, рабочих столов для подготовки продуктов для гарниров к супам, для пассерования овощей и т.д.

В горячем цехе кафе для удобства организации процессов приготовления горячих блюд используют секционное модулированное оборудование [15, с. 176].

Оборудование соусного отделения кафе можно сгруппировать в следующие технологические линии. Первая линия предназначена с целью тепловой обработки и приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде. Вторая линия предназначена с целью выполнения вспомогательных операций и включает секционные модулированные столы.

На производственных столах подготавливают к тепловой обработке следующие виды полуфабрикатов: мясные, рыбные, овощные. Производственный стол с охлаждаемой горкой и шкафом используют в кафе с целью порционирования и оформления блюд.

Для жаренья картофеля (к примеру, фри, пай) используют фритюрницы.

Горячий цех кафе оснащают современным оборудованием: тепловое, холодильное, механическое и немеханическое: плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, холодильные шкафы, а также производственные столы и стеллажи.

Посуда, используемая в горячем цехе кафе: наплитные котлы, кастрюли, сотейники, противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы.

Из инвентаря в горячем цехе кафе применяют: венчики, вилки поварские (большие и малые); лопатки для котлет, рыбы; приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки.

Персонал горячего цеха кафе «Азия»: повара III, IV, V разряда.

Повар 3-го разряда осуществляет приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки: варка, жарка овощей, варка макаронных изделий; процеживание, измельчение, фарширование, порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Повар 4-го разряда осуществляет приготовление:

- 1) блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности. Варка бульонов, супов.
- 2) приготовление горячих напитков и др.

Повар 5-го разряда осуществляет приготовление:

- 1) блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем, и др.
- 2) приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованов, крутонов, тарталеток.

В производственную бригаду горячего цеха входят также мойщицы кухонной посуды, кухонные подсобные работники.

Горячий цех кафе «Азия» оснащен современным оборудованием: тепловое, холодильное, механическое и немеханическое: плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, холодильные шкафы, а также производственные столы и стеллажи.

Посуда, используемая в горячем цехе кафе: наплитные котлы, кастрюли, сотейники, противни и т. д.

Из инвентаря в горячем цехе кафе «Азия» применяют:

- 1) вилки поварские (большие и малые);
- 2) лопатки для котлет, рыбы;
- 3) приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки, шумовки.

Требования к рабочим местам в горячем цехе.

Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов. Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с Нормами оснащения в зависимости от следующих факторов:

- 1) тип предприятия,
- 2) мощность предприятия.

К производственному инвентарю предъявляются требования:

- 1) прочность,
- 2) надежность в работе,
- 3) эстетичность и др.

Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, посуде, инструментам определены СП и СанПиН, согласно которым посуда, инвентарь и инструменты должны изготавливаться из безвредных и безопасных для здоровья людей и окружающей среды материалов.

Для предприятий общественного питания является обязательным соблюдение санитарных правил:

1. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Нормативная документация способствует обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, а также повышению качества.

Предоставляемые услуги предприятием общественного питания должны обеспечить не только высокую степень безопасности потребителям, но и не нанести вред здоровью. Чтобы удовлетворить их потребности в полной мере, предприятиям необходимо ответственно выполнять все требования.

Рабочие места для варки, тушения, припускания и запекания продуктов организуются с учетом выполнения поварами нескольких операций одновременно. С этой целью тепловое оборудование (кухонные плиты, жарочные шкафы) группируют с расчетом удобства перехода поваров от одной операции к другой.

Вспомогательные операции осуществляются на производственных столах, установленных параллельно тепловой линии [15, с. 180].

На рабочем месте повара для жаренья и пассерования продуктов используют кухонные плиты, жарочные шкафы, производственные столы и передвижные стеллажи.

Для варки и быстрого удаления из стационарных котлов готового продукта применяют сетки-вкладыши из нержавеющей стали.

При работе в горячем цехе, необходимо соблюдать безопасные условия труда.

Во избежание несчастных случаев работники должны изучить правила эксплуатации теплового и механического оборудования, а также получить инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования вывешивают правила его эксплуатации. Работники, которые обслуживают газовое оборудование, должны пройти специальный технический минимум.

Далее рассмотрим требования к организации рабочих мест в горячем цехе кафе.

Площадь рабочего места должна быть достаточной с целью обеспечения рационального размещения оборудования, создания безопасных условий труда, а также удобного расположения инвентаря, инструментов. Рабочие места в цехе располагают по ходу технологического процесса.

Во время определения наиболее удобных (оптимальных) для работника размеров оборудования учитывают антропометрические данные (рост работника, длина рук и т. п.).

Большое значение с целью правильной организации труда работников имеет продуманное размещение на рабочем месте инструмента, инвентаря, различных приспособлений, которые необходимы с целью выполнения технологических операций.

Инвентарь, инструменты, которые используют постоянно, располагают непосредственно «под рукой». Те инструменты, которые работники используют реже, размещают в некотором отдалении.

2. Алешков А.В., Каленик Т.К., Моткина Е.В. Инновации в пищевой индустрии: системное обобщение // Вестник КамчатГТУ. 2016. №36.
3. Андреева Л.А., Филимонова Н.В. Аккультурация в сфере национальной кухни // Историческая и социально-образовательная мысль. 2018. №10. С. 35-42.
4. Андреева Л. А. Национальная кухня марийцев в диалоге культур народов Югры // Вестник угроведения. 2018. Т. 8. № 3. С. 491-502.
5. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. – СПб.: ПРОФИКС, 2011. - 200 с.
6. Беркетова Л.В. Продовольственная безопасность - необходимое условие национальной безопасности России // Пищевая промышленность. 2015. № 11. С. 16-18
7. Герасимова И. А., Иванов В. Ю. Проблема сохранения культурной идентичности в условиях глобализации // Сервис plus. 2017. Т. 11. № 2. С. 66–76.
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Капкан М. В. Национальная кухня как элемент национальной культуры России: динамика исторических изменений в XIX-XX вв. // Человек в мире культуры. 2013. № 3. С. 15–26.
11. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2011. – 480 с.
12. Мельситова, И. В. Качество и безопасность продуктов питания: учебное пособие – Минск: БГУ, 2016. – 199 с.
13. Плохотнюк Л.Н., Шестопалов С.Н., Антонов М.Г. Значение мяса в питании человека // Научный вестник ВВИМО // 2016. №2. С. 81-87.
14. Перкель Т. П. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов. Кемерово: КТИПП. 2009. - 100 с.
15. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: Ростов н/Д: Феникс, 2008.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебформ, 2009. – 618 с
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 2001. - 718 с.
18. Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле. – М. : КНОРУС, 2014. – 112 с
19. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с. 53.
20. Токарев М.А., Шорошнева Т.Е. Роль личных медицинских книжек при организации контроля в сфере общественного питания // Приволжский научный вестник. 2016. №1. С. 66-71.
21. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 432 с.
22. Фоминых И.Л. Основы технологии и сервис питания. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2004. – 136 с.
23. Щербакова, Е.И. Технология продукции общественного питания: учебное пособие/Е.И.Щербакова, Н.Е.Фукс Н.Е.– Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2004. – 86
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания / В. В. Усов. - М.: Академия, 2011. - 416 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/diplomnaya-rabota/65495>