

КУРСОВАЯ РАБОТА

**на тему: : Организация работы
горячего цеха общедоступной
столовой «Вкусно как дома» г.
Симферополя на 100 мест.**

3 курса группы ТПОП б-6
Джаббаровой Азизе Аликовны
Руководитель: Шелудько Н.В.



Общественное питание— отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции.

На данный момент предприятия общественного питания набирают большой оборот.

Сфера общественного питания играет огромную роль в жизни каждого человека и современного общества в целом. Все больше людей предпочитают питаться вне дома. Общественное питание занимает особое место в сфере услуг. Это обеспечивается появлением новых технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов. Общественное питание способствует решению многих социально-экономических проблем: помогает лучше использовать продовольственные ресурсы страны, своевременно предоставляет населению качественное питание, имеющего решающего значения для сохранения здоровья, роста производительности труда, повышению качества учебы; позволяет более эффективно использовать свободное время, что в наши дни является немало важным фактором для населения.



Термин «общественное питание» согласно ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» можно определить, как «самостоятельную отрасль экономики, состоящую из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующую питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг . Как видно из определения предприятия общественного питания выполняют три главные функции: производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах, однако наряду с этими функциями необходимо выделить такую функцию общественного питания как «организация досуга и социальных мероприятий населения».



Услуги общественного питания являются особыми по важности и масштабу. Они занимают определяющее место на отраслевом рынке предоставления потребительских услуг. Именно услуги общественного питания формируют эффективный механизм удовлетворения потребностей населения в удовлетворении индивидуальных, персонифицированных потребностей потребителей не только в услугах по организации питания, но и по организации досуга населения. Услуги общественного питания на рынке потребительских услуг – категория исторически развивающаяся, изменяющаяся. На том или ином этапе экономического развития нашей страны одни услуги прочно входят в жизнь, становятся традиционными, другие только зарождаются.



Цели и задачи курсовой работы

- Целью исследования данной курсовой работы является изучение организации работы горячего цеха, столовой «Вкусно как дома» города Симферополя на 100мест.
- Задачей исследования является, проведение анализа и формирование оптимальной модели работы горячего цеха,.
- Предметом исследования является, технические аспекты организации работы горячего цеха.



Характеристика столовой «Вкусно как дома»

Согласно ГОСТу 30389-2013 «Услуги общественного питания. Общественное питание. Термины и определения». Столовая - общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие ресторанного хозяйства, осуществляющего реализацию обеденной продукции массового спроса в соответствии с разнообразного по дням меню. Услуга питания в столовой - это изготовление кулинарной продукции, разнообразной по дням недели, или специальных рационов питания для различных групп обслуживаемого контингента (рабочих, школьников, туристов и др.), а также создание условий для реализации и потребления на предприятии.



Характеристика столовой «Вкусно как дома»

Моделируемая мною общественная столовая находится по адресу г. Симферополь ул Кирова д 48. Это место является центром города и недалеко от предприятия находится автовокзал , и поэтому месторасположение считается удачным из за хорошей проходимости посетителей. Размещение столовой вблизи мест учебы, работы, домов и т.д. приближает его к посетителю, а значит, повышает вероятность посещения этого заведения.

Время работы столовой с 08:00 до 20:00, без выходных и перерывов, это предприятие рассчитано на 100 мест. Форма собственности столовая ИП.

В столовой на 100 мест, готовят и реализуются для потребления на месте горячие и холодные блюда, блюда и кулинарные изделия несложного приготовления, холодные и горячие напитки, а также реализуются некоторые покупные товары.



Дизайн и интерьер столовой «Вкусно как дома»



В общедоступной столовой посетители сами набирают блюда на подносы на раздаточной линии. Оплата отпущенной продукции производится на кассе которая находится в конце раздаточной линии.





Организация рабочих мест структурного подразделения (горячего цеха).

Цех - обособленная в административном отношении первичная производственная ячейка предприятия ,в которой осуществляется механическая и кулинарная обработка сырья , приготовление полуфабрикатов и выпуск готовой продукции.

Горячий цех – относится к группе доготовочных цехов и предназначен для завершения технологического процесса приготовления пищи:

Осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов ,варка бульонов, приготовление супов , соусов ,гарниров ,вторых блюд,горячих сладких блюд , кроме того ,в горячем цехе приготавливаются горячие напитки .

Горячий цех располагается на одном этаже с заготовочными цехами и иметь удобную взаимосвязь с помещением заведующего производством. С холодным цехом , с раздаточной и торговым залом. Рядом с горячим цехом должны располагаться моечные кухонной и столовой посуды.



Оптимальная температура воздуха в горячем цехе 23 С°. Относительная влажность – не более 60%. Данные микроклиматические условия создаются путем устройства приточно-вытяжной вентиляции. В горячем цехе приток – 3 кратности, а вытяжка – 4, т.е. вытяжка должна быть больше притока. Над секционным модулированным оборудованием (плитами, электросковородами, фритюрницами, мармитами) устраивают местные вентиляционные отсосы, которые предназначены для удаления водных паров, акролеина.

Помещения должны иметь искусственное и естественное освещение.

В горячем цехе пищеварочные котлы, электрокипяtilьники, моечные ванны, раковины должны иметь подводку горячей и холодной воды. Канализация обеспечивает удаление сточных вод при эксплуатации пищеварочных котлов, ванн и мармитов. Допустимый уровень шума в горячем цехе составляет 60-75 Дц.

Линии в горячем цеху

- По приготовлению бульонов и супов (суповое отделение).
- По приготовлению вторых блюд, соусов и гарниров (соусное отделение).





Организация работы коллектива исполнителей

В горячем цехе на повышение качества выпускаемой продукции большое влияние оказывает специализация работников. В горячем цехе создаются специальные бригады : в суповом отделении – для приготовления первых блюд и в соусном отделении – для приготовления 2 блюд.

Количество поваров в каждом отделении определяется соотношением 2:1, т.е в соусном отделении поваров обычно в 2 раза больше , чем в суповом . Работают повара в горячем цехе – III,IV,V, разрядов.согласно стандарта 2012 обязанности горячего цеха

Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря,инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов,используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий илиоставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.



Расчет основных технологических показателей деятельности структурного подразделения

Расчет количества посетителей

Зал	Часы работы	Оборачиваемость	Коэффициент загрузки	Количество посетителей
Столовая « Вкусно как дома» на 100 мест	8 – 9	3	0.3	90
	9 – 10	3	0.2	60
	10 – 11	3	0.2	60
	11 – 12	2	0.4	80
	12 – 13	2	0.7	140
	13– 14	2	0.9	180
	14 - 15	2	0.8	160
	15 – 16	2	0.4	80
	16- – 17	Перерыв		
	17 – 18	2	0.3	60
	18 – 19	2	0.4	80
	19-20	2	0.2	40
Итого				1100

Наименование	Единица измерения	Коэффициент потребления (для типа заведения по варианту)	Общее количество (л)	Количество порций
		Столовая		
Горячие напитки	л	0,05	55	275
Чай	л	0,01	11	55
Кофе	л	0,035	39	193
Какао, шоколад	л	0,005	5.5	28

Количество блюд по группам

Наименование	Коэффициент потребления	Количество блюд (порций)
	Столовая	
Суммарный коэффициент потребления	2.5	2750
Холодные блюда и закуски	0.5	550
Первые блюда	0,75	825
Вторые блюда	1.0	1100
Сладкие блюда	0,25	275

Процентное соотношение блюд для плана-меню

Наименование	Общее количество	%	Расчетное количество
		Столовая	
Холодные блюда и закуски	550		
Рыбные		15	82
Мясные		15	82
Овощные салаты и винегреты		25	138
Кисло молочные продукты		45	248
Первые блюда	825		
Заправочные:		90	743
Мясные		25	186
Рыбные		60	446
Овощные		15	111
Прозрачные		10	82
Вторые блюда	1100		
Рыбные		15	165
Мясные		65	715
Овощные		10	110
Крупяные и мучные		5	55
Яичные		5	55
Сладкие блюда	275	10	
Холодные		95	261
Горячие		5	14





Рыбный суп с сайгой



Азу



Яблоки печеные



Рекомендация по совершенствованию производственной деятельности предприятия.

К совершенствованию и разработке новых услуг для столовой «Вкусно как дома» необходимо подходить крайне осторожно, поскольку нельзя нарушить баланс между сохранением привлекательности ресторана для постоянных клиентов, созданием для них дополнительной привлекательности и привлечением новых посетителей.

В качестве совершенствования производственной деятельности предприятия я могу ввести следующие рекомендации:

1. Разработка систем стимулирования и мотивационных механизмов повышения заинтересованности и удовлетворенности трудом, оплаты труда.
2. Внедрение в меню предприятия новых блюд и кулинарных изделий.
3. Внедрение новых технологий.
4. Создание новых рабочих мест.
5. Выставки для привлечения посетителей.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе исследования данной курсовой работы на тему: Организация работы горячего цеха столовой «Вкусно как дома» г.Симферополь на 100 посадочных мест. Изучила и описала тенденцию развития общественного питания. Дала характеристику столовой « Вкусно как дома», изучила и сделала анализ организации работы рыбного цеха ресторана и персонала.

Произвела все необходимые расчёты для горячего цеха а именно: расчет количества потребителей, составление графика загруженности торгового зала, расчет количества блюд, реализуемых за день, расчет количества блюд по группам, расчет количества прочей продукции собственного производства и покупных товаров, составление таблицы процентного соотношения блюд для плана-меню, ознакомление с ассортиментным минимумом, составление плана-меню со свободным выбором блюд, подбор блюд из плана-меню, содержащих рыбное сырьё, расчет потребности сырья, составление свободной продуктовой ведомости, определение производственной программы цеха, расчет выхода п/ф и отходов при ручной обработке, подбор технологического, холодильного оборудования для выполнения производственной программы цеха, расчет численности работников, составление графика и табеля выхода на работу, подбор немеханического оборудования, подбор инструментов, инвентаря.

В третьей главе я описала как производится контроль за работой на предприятиях, описывала нормы и требования которые должны соблюдаться в процессе работы . Так же, внесла свои идеи и предложения по улучшению работы предприятия.



**Спасибо за
внимание!**