

Перечень подлежащих разработке задач/вопросов:

Введение

- 1 Организация работы организации общественного питания
 - 1.1 Характеристика предприятия: место расположения, характеристика контингента, часы работы, стиль интерьера, ассортимент предлагаемых услуг.
 - 1.2 Определить пропускную способность торгового зала.
 - 1.3 Определить выпуск готовых блюд, напитков, кулинарных изделий по группам, по часам реализации.
 - 1.4 Разработать производственную программу предприятия.
- 2 Характеристика производственного цеха по выпуску полуфабрикатов
 - 2.1 Дать характеристику мясорыбного цеха.
 - 2.2 Организация производства в мясорыбном цехе
 - 2.3 Организация обслуживания в предприятии.

Заключение

Рекомендуемые информационные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. Радченко, Лидия Александровна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / Л. А. Радченко. - М. : КНОРУС, 2016. –
3. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/389895> (дата обращения:)
4. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — М.: КноРус, 2020. — 321 с. — URL: <https://book.ru/book/932123> (дата обращения:). — Текст : электронный.
5. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М: Колос С, 2015.
6. Фоминых, Ирина Леонидовна. Технология и организация услуг питания. Банкетные услуги: учеб. пособие [для студентов вузов] / И. Л. Фоминых, Л. Л. Руденко ; Владивосток. гос. ун-т экономики и сервиса. - Владивосток : Изд-во ВГУЭС, 2015. - 188 с.

Дополнительные источники:

1. Катсигрис, Костас. Учебник ресторатора. Проектирование. Оборудование. Дизайн / К. Катсигрис, К. Томас; [пер. с англ. С.В. Прокофьева]. - М. : Ресторанные ведомости, 2016. - 576 с. : ил. - Пер. изд.: Design and equipment for restaurants and foodservice: a management view/C. Katsigris, C. Tomas. - 2nd. ed.- John Wiley & Sons, 2016.
2. Профессиональные стандарты индустрии питания: [справочник]. Т. 1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М. : Ресторанные ведомости, 2019. - 512 с.

Интернет-ресурсы:

<http://worldskills.ru/>

www.foodis.ru/article/razvitie-obshhestvennogo-pitaniya - информационный сайт: материалы для организации работы общественного питания

www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания

www.gestus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан

<http://www.rprest.ru> – современные технологии индустрии общественного питания

Дата выдачи задания « 17 » 2023 г.

Руководитель _____ (подпись)

Задание принял к исполнению «17» 2023 г.

_____ (подпись студента)

Содержание

Введение	3
1 Организация работы общественного питания	5
1.1 Характеристика предприятия	6
1.2 Пропускная способность торгового зала	7
1.3 Выпуск готовых блюд , напитков , кулинарных изделий по группам, по часам реализации	9
1.4 Производственную программу предприятия	11
2 Характеристики производственного цеха по выпуску полуфабрикатов	27
2.1 Характеристика мясорыбного цеха	27
2.2 Организация производства в мясорыбном цехе	27
2.3 Организация обслуживания в предприятии	28
Заключение	33
Список источников	32
Приложение А. Сырьевая ведомость	

Введение

Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации.

Основной особенностью деятельности предприятий общественного питания является изготовление, реализация и организация потребления готовой продукции. Правильная организация работы предприятия общественного питания способствует рациональному использованию общественного труда и повышению его производительности, экономии материальных ресурсов, повышению качества обслуживания, а также способствует повышению качества продукции и культуры обслуживания, улучшению санитарно-гигиенических условий.

Деятельность предприятий общественного питания связана с необходимостью строгого учёта санитарно-гигиенических требований к организации производственно-технических процессов. В предприятиях общественного питания в наше время происходит внедрение новых современных технологий, способствующих повышению качества кулинарной продукции.

Научно-технический прогресс в отрасли направлен на комплексную механизацию и автоматизацию производственных процессов, использование новейшей техники и на этой основе на максимальную интенсификацию технологических процессов приготовления и отпуска пищи. Применение новой техники и технологии возможно при переходе на индустриальные, промышленные методы обработки сырья и приготовления пищи. Неотъемлемой частью научно-технического прогресса в отрасли является внедрение прогрессивных форм обслуживания, расширение перечня предлагаемых предприятиями общественного питания услуг, совершенствование научной организации труда и управления, эффективное использование техники, а также создание новых технологий.

В настоящее время между предприятиями общественного питания существует жесткая конкуренция. Выдержать ее могут лишь предприятия с хорошо налаженной организацией производства предлагающие новые виды услуг и обслуживания потребителей.

Целью данной курсовой работы является организация процесса приготовления полуфабрикатов мясорыбного цеха городского ресторана на 50 мест.

Задачами курсовой работы являются :

- дать характеристику предприятию ;
- определить пропускную способность торгового зала;

- определить выпуск готовых блюд , напитков , кулинарных изделий по группам , по часам реализации;
- разработать производственную программу предприятия ;
- дать характеристику мясорыбному цеху.

Объектом работы будет ресторан городского типа. При выполнении курсовой работы будут использованы различные методы исследования, например, такие как :расчетно-конструктивный метод , теоретический метод . Так же в процессе выполнения работы будет обращение к справочным материалам, что позволит сделать правильный вывод по представленному материалу.

1 Организация работы общественного питания

1.1 Характеристика предприятия

Ресторан — это особый тип предприятия, в котором организация производства широкого ассортимента кулинарной продукции сложного приготовления сочетается с организацией высокого уровня обслуживания посетителей в торговых залах ресторана.

Обслуживают гостей в ресторанах официанты, бармены, метрдотели, прошедшие специальную подготовку. Блюда и напитки приготавливают высококвалифицированные специалисты.

Многие рестораны специализируются на приготовлении национальных блюд. В меню обязательно включаются фирменные блюда, закуски, напитки, которые готовятся только в этом ресторане. В качестве дополнительных услуг рестораны организуют реализацию кулинарных и кондитерских изделий через магазины кулинарии, кафе, бары, розничную торговлю, принимают заказы на приготовление блюд для семейных торжеств, а также обслуживание гостей на дому.

Ресторан должен иметь на фасаде вывеску с названием ресторана выполненную накладными буквами и хорошо освещенную в вечернее время. У входа в ресторан вывешивается табличка с режимом работы. Подъезд к ресторану должен хорошо освещаться и иметь место для припарковывания легковых автомобилей. Согласно Государственному стандарту Российской Федерации (ГОСТ Р 50762-95) устанавливается классификация ресторанов в зависимости от качества предоставляемых услуг, ассортимента заказных и фирменных блюд, изделий, интерьера и т.д.

Опорой для курсовой работы будет ресторан японской кухни «Токио».

Время работы ресторана: пн-вс с 11:00 до 23:00

Место расположения: г. Владивосток . ул. Шилкинская 4а .

В японский ресторан «Токио» можно прийти, чтобы уединиться от других и побыть в атмосфере покоя и уравновешенности. Этому способствуют интерьеры -как правило, в их создании сохранен принцип минимализма.

В ресторане вы не увидите декоративных элементов в обычном понимании роскоши, тем не менее, использованные в украшении пространства детали, несомненно, будут иметь художественную ценность и нести какой-то символический смысл.

«Токио» сохраняет и развивает лучшие традиции японского кулинарного искусства, гармонично сочетая их с высокими мировыми стандартами ресторанного сервиса. Предлагаемые блюда, приготовленные из высококачественных продуктов поварами высшей

квалификации, оформляемые и подаваемые с учетом национальных японских традиций, не оставят равнодушными и надолго запомнятся своей неповторимостью.

При желании можно заказать блюда, которые будут приготовлены на столах - тепанах в вашем присутствии. Сам процесс приготовления и мастерство поваров - тепанщиков с элементами жонглирования поварской атрибутикой превращают приготовление блюд в настоящее кулинарное шоу.

Интерьер ресторана, выдержанные в минималистическом японском стиле, располагают к приятному, спокойному отдыху. Уютные кабинеты, удобные столики и кресла, приветливый, внимательный, обходительный персонал и, конечно же, предлагаемые блюда и напитки позволят прекрасно провести время.

1.2 Пропускная способность торгового зала

Пропускная способность зала — это максимально возможное количество потребителей, обслуженных в единицу времени (за смену, месяц, год). Она рассчитывается исходя из количества часов работы зала, числа мест, продолжительности приема пищи одним потребителем, нормы площади на одно место и его оборачиваемости за день.

Для расчета потребителей за каждый час работы ресторана нужно использовать формулу

1

$$N_{\text{чел}} = (P * \Phi * X) / 100, \quad [1]$$

где

$N_{\text{чел}}$ - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час, чел;

P - вместимость зала (количество мест);

Φ - оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

X - загрузка зала в данный час.

Таблица 1 –Количество посетителей торгового зала общественного питания

Часы работы зала	Оборачиваемость и час (Ф)	Средний процент загрузки зала (X)	Количество посетителей, чел (N чел.)
11-12	1,5	60	45
12-13	1,5	90	68
13-14	1,5	100	75
14-15	1,5	90	67
15-16	1,5	60	45
16-17	1,5	50	38
17-18	1,5	50	37
18-19	0,4	50	10
19-20	0,4	100	20
20-21	0,4	100	20
21-22	0,4	100	20
22-23	0,4	80	16
Итого	-	-	461

Исходя из выше предоставленных вычислений можно сделать вывод , что за одну рабочую смену ресторан посетили 461 человека. Ниже разработан график загруженности торгового зала за 12 рабочих часов.

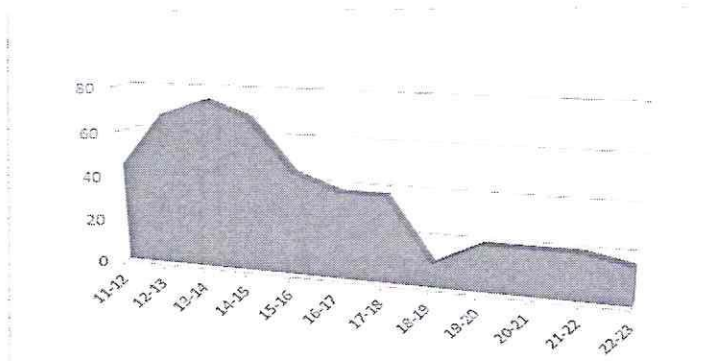


Рисунок 1 – График загруженности торгового зала

Исходя из графика видно, что большая часть загрузки торгового зала приходится на обеденное время , а точнее на период с 12:00 до 14:00 .

1.3 Выпуск готовых блюд, напитков, кулинарных изделий по группам, по часам реализации

Количество реализуемых за день блюд является важным показателем не только для составления производственной программы, но и для расчетов экономической эффективности работы предприятия. Можно сказать, что это комплексный показатель, который возможно использовать при различных производственных и экономических расчетах на предприятии. Кроме этого, данный показатель наглядно отображает объем работ доготовочных цехов, что позволяет рационально и эффективно организовать его работу, создать соответствующие технологические линии на производстве рассчитать потребность в сырье и материалах.

Исходными данными для определения количества блюд является количество потребителей и коэффициент потребления блюд.

Общее количество блюд рассчитывается по формуле 2:

$$n = m \cdot N_d, \quad [2]$$

где n – количество блюд за день или за определенный период реализации;

m – коэффициент потребления блюд на одного потребителя в зависимости от типа предприятия;

N_d – количество потребителей за день или за определенный период реализации.

$$N = 461 \cdot 3,5 = 1613 \text{ блюд}$$

Расчет количества потребителей представлен в таблице 2. Расчет количества горячих и холодных напитков, кондитерских изделий и хлеба в таблице 3.

Таблица 2 – Расчет количества блюд

Вид блюда	% от общего количества	Коэффициент потребителей	Количество блюд
Холодные блюда	25	0,875	403
Горячие закуски	10	0,35	161
Вторые блюда	37	1,295	596
Супы	20	0,7	322
Сладкие блюда	8	0,28	129
Итого	100%	3,5	1613

Таблица 3- Расчет количества горячих и холодных напитков, мучных изделий и хлеба

Наименование продукции	Кол-во потребителей	Норма потребления	Общее количество на 461 человек
			шт.
Горячие напитки, шт.	461	0,5	230
Холодные напитки, шт.	461	0,25	115
Мучные изделия ,порций .	461	0,5	233

В таблице 4 представлен расчет блюд по часам реализации

Таблица 4 – Определение количества блюд по часам реализации в предприятии

Часы работы	Кол-во Потребителей	Ассортимент продукции по группам				
		Холодные блюда	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда	Горячие закуски
		Коэффициент потребителей				
		0,875	0,7	1,295	0,28	0,35
11-12	45	39	32	58	13	16
12-13	68	60	48	88	19	24
13-14	75	66	53	97	21	26
14-15	67	59	47	87	19	23
15-16	45	39	32	58	13	16
16-17	38	33	27	49	11	13
17-18	37	32	26	48	10	13
18-19	10	9	7	13	3	4
19-20	20	18	14	26	6	7
20-21	20	18	14	26	6	7
21-22	20	18	14	26	6	7
22-23	16	14	11	21	4	6
Итого		403	323	597	129	161

Следуя подсчетам в ресторане на 50 мест «Фудзи» ежедневно выпускает 1613 блюд.

1.4 Производственная программа ресторана на 50 мест

Меню – это перечень расположенных в одном порядке разных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, имеющих в продаже ресторана на данный день с указанием цен, выхода, метода приготовления и перечня входящих в их состав компонентов. Меню – это визитная карточка предприятия и средство рекламы. При составлении меню следует руководствоваться ГОСТ Р 5076 – 95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

Расчет общего количества блюд производится по данным:

- количество блюд, выпускаемых предприятием за день;
- количество питающихся за день;
- коэффициент потребителей блюд.

Коэффициент характеризует среднее количество блюд, потребляемое одним посетителем.

Меню на два дня

Меню на первый день

Наименования блюд	Выход блюда (л, гр.)
Холодные блюда	
Салат с тунцом гриль	210
Салат с осминогом	195
Коул-слоу	150
Поке с лососем	310
Тунта таки	170
Ролл «Филадельфия»	275
Ролл с копченой курицей и авокадо	250
Ролл «Веганский»	160
Ролл с крабовым муссом	245
Горячие закуски	
Паттай ролл	240
Запеченные мидии	160
Наггетсы из морепродуктов	155
Еринги фрай (белые грибы в панировке)	150
Супы	
Сливочный суп с угрем	250
Традиционный рамен	650

Мисо	200
Том ям	300
Острый суп «Кимчи»	400
Вторые Горячие блюда	
Стейк из палтуса	230
Утка по азиатски	180
Картофельные дольки с кальмаром на гриле	230
Пенце с гребешком и креветкой	240
Свинина тонкоцу	230
Говядина с овощами	250
Японский тофу с овощами	250
Менчи-кацу с черри (японские котлеты)	280
Такояки	290
Японский омлет	230
Сладкие блюда (десерты)	
Данго	165
Карамельный чизкейк	150
Вишневый моти	160
Павлова с клубникой	150
Напитки (холодные)	
Коктейль «Тоторо»	170
Классический лимонад	180
Махито б/а	180
Лимонад ананас-шалфей	180
Тайкири	130
Тропический лимонад	180
Лимонад клубник-паприка	180
Напитки (горячие)	
Чай «Унесенные призраками»	600
Японский чай	600
Глинтвейн белый	180
Имбирный кисель	180
Чай «Таежный»	600
Матча латте	230
Чай сенча	500

Чай молочный улун	500
Мучные изделия	
Тайяки с вишней 306(153) одна	
Японский чизкейк 100	
Тайяки с арахисовой пастой 153	
Тайяки с сыром 153	
Японские блины 260	
Хоккайдо (японский хлеб) 300	
Меню на второй день	
Холодные блюда	
Салат с авокадо	140
Салат «Цезарь»	215
Ролл «Кунжут»	225
Салат из водорослей чука	70
Ролл с креветкой темпура (Спринг-ролл)	275
Поке с креветкой	370
Острый ролл с лососем	275
Салат азиатский (фунчеза)	100
Битые огурцы	150
Нежный онегири	120
Горячие закуски	
Запеченный ролл с курицей	240
Жареный ролл с крабом	230
Жареный ролл с лососем	230
Запеченный рол с гребешком	240
Супы	
Сливочный суп с крабом	250
Том Кха	300
Острый суп со свининой	300
Грибной крем суп	250
Уха с морепродуктами	300
Вторые Горячие блюда	
Стейк из лосося	240
Баклажаны с грибами шиитаке	150

Свинина по-азиатски	200
Вок из гречневой лапши	290
Рис с овощами	250
Шпинатная лапша с копченой курицей	250
Китайские пельмени	200
Китайские пельмени в сливочном соусе	140
Рис с морепродуктами	220
Вок с крабом	230
Сладкие блюда (десерты)	
Сладкие роллы с вишней и бананом	145
Карамельный чизкейк	150
Вишневый моти	160
Павлова с клубникой	150
Напитки (холодные)	
Коктейль «Тоторо»	170
Классический лимонад	180
Махито б/а	180
Лимонад ананас-шалфей	180
Тайкири	130
Тропический лимонад	180
Лимонад клубник-паприка	180
Напитки (горячие)	
Чай «Унесенные призраками»	600
Японский чай	600
Глинтвейн белый	180
Имбирный кисель	180
Чай «Таежный»	600
Матча латте	230
Капучино	230
Американо на молоко	280
Мучные изделия	
Гедза в кисло-сладком соусе	125
Гедза со свининой	140
Гедза с курицей	140

Гедза с море продуктами (жаренные)	120
Японские блины	260
Хоккайдо (японский хлеб)	300

Производственная программа предприятия представляет собой расчетное меню для реализации блюд в зале данного предприятия таблица 5 .

Таблица 5 - Расчетное меню на 1-й день

Наименования блюда	Выход грамм	Кол-вл блюд по гршпам	% разбивка	Кол-во блюд данного вида порции	Коэффициент трудоемкости	Кол-во условных блюд
Меню на первый день						
Холодные блюда		403	100%			
Салат с тунцом гриль	210		10	40	1,3	52,4
Салат с осминогом	195		9	36	1,8	65,3
Коул-слоу	150		5	20	1,2	24,2
Поке с лососем	310		11	44	0,8	35,5
Тунта таки	170		12	48	0,8	38,7
Ролл «Филадельфия»	275		15	60	1,5	90,7
Ролл с копченой курицей и авокадо	250		14	56	0,8	45,1
Ролл «Веганский»	160		12	48	0,8	38,7
Ролл с крабовым муссом	245		12	48	0,5	24,2
Горячие закуски		161				
Паттай ролл	240		28	45	1,0	45,1
Запеченные мидии	160		25	40	0,5	20,1
Наггетсы из морепродуктов	155		25	40	0,4	16,1
Еринги фрай (белые грибы в панировке)	150		22	35	0,2	7,1
Вторые горячие блюда		597				
Стейк из палтуса	230		5	30	1,0	29,9
Утка по- азиатски	180		13	78	1,6	124,2
Картофельные дольки с кальмаром на гриле	230		11	66	1,8	118,2
Пенце с гребешком и креветкой	240		15	90	1,4	125,4

Продолжение таблицы 5

Наименования блюд	Выход грамм	Кол-вл блюд по группам	% разбивка	Кол-во блюд данного вида порции	Коэффициент трудоемкости	Кол-во условных блюд
Свинина тонкоцу	230		10	60	1,3	77,6
Говядина с овощами	250		15	90	1,1	98,5
Японский тофу с овощами	250		5	30	0,8	23,9
Менчи-кацу с черри (японские котлеты)	280		5	30	0,8	23,9
Такояки	290		10	60	1,0	59,7
Японский омлет	230		10	60	0,4	23,9
Супы		323				
Сливочный суп с угрем	250		25	81	1,1	88,8
Традиционный рамен	650		20	65	1,1	71,1
Мисо	200		10	32	1,1	35,5
Том ям	300		25	81	1,5	121,1
Острый суп «Кимчи»	400		20	65	1,1	71,1
Сладкие блюда (десерты)		129				
Данго	165		25	32	0,8	25,8
Карамельный чизкейк	150		25	32	1,5	48,4
Вишневый моти	160		25	32	1,0	32,3
Павлова с клубникой	150		25	32	1,3	41,9
Мучные изделия		233				
Тайяки с вишней	153		15	35	1,0	35
Японский чизкейк	100		10	23	1,5	35
Тайяки с арахисовой пастой	153		25	58	1,0	58,3
Тайяки с сыром	153		25	58	1,0	58,3
Японские блины	260		15	35	0,8	28

Продолжение таблицы 5

Наименования блюд	Выход грамм	Кол-во блюд по группам	% разбивка	Кол-во блюд данного вида порции	Коэффициент трудоемкости	Кол-во условных блюд
Хоккайдо (японский хлеб)	300		10	23	1,5	35
Напитки (холодные)		115				
Коктейль «Тоторо»	170		10	12	0,1	1,2
Классический лимонад	180		20	23	0,1	2,3
Махито б/а	180		25	29	0,1	2,9
Лимонад ананас-шалфей	180		10	12	0,1	1,2
Тайкири	130		10	12	0,1	1,2
Тропический лимонад	180		15	17	0,1	1,7
Лимонад клубник-паприка	180		10	12	0,1	1,2
Напитки (горячие)		230				
Чай «Унесенные призраками»	600		25	58	0,2	11,5
Японский чай	600		25	58	0,2	11,5
Глинтвейн белый	180		10	23	0,2	4,6
Имбирный кисель	180		5	12	0,2	2,3
Чай «Таежный»	600		10	23	0,2	4,6
Матча латте	230		5	12	0,2	2,3
Чай сенча	500		10	23	0,1	2,3
Чай молочный улун	500		10	23	0,1	2,3
Итого за 1-й день						2047,1
Меню на второй день						

Продолжения таблицы 5

Наименования блюда	Выход грамм	Кол-вл блюд по грппам	% разбивка	Кол-во блюд данного вида порции	Коэффициент трудоемкости	Кол-во условных блюд
Холодные блюда		403				
Салат с авокадо	140		15	60	0,2	12,9
Салат «Цезарь»	215		15	60	1,6	96,7
Ролл «Кунжут»	225		11	44	0,8	35,5
Салат из водорослей чука	70		5	20	0,1	2
Ролл с креветкой темпура (Спринг-ролл)	275		5	20	0,8	16,1
Поке с креветкой	370		11	44	1,0	44,3
Острый ролл с лососем	275		13	52	1,2	62,9
Салат азиатский (фунчеза)	100		10	40	1,5	60,5
Битые огурцы	150		5	20	0,9	18,1
Нежный онегири	120		10	40	1,0	40,3
Горячие закуски		161				
Запеченный ролл с курицей	240		25	40	0,8	32,2
Жареный ролл с крабом	230		25	40	1,0	40,3
Жареный ролл с лососем	230		25	40	1,0	40,3
Запеченный рол с гребешком	240		25	40	0,8	32,2
Вторые горячие блюда		597				
Стейк из лосося	240		5	30	1,0	29,9
Баклажаны с грибами шиитаке	150		5	30	0,8	23,9
Свинина по- азиатски	200		12	72	0,8	57,3
Вок из гречневой лапши	290		10	60	1,3	77,6
Рис с овощами	250		8	48	0,8	38,2
Шпинатная лапша с копченой курицей	250		15	90	1,3	116,4

Продолжение таблицы 5

Наименования блюд	Выход грамм	Кол-вл блюд по гршпам	% разбивка	Кол-во блюд данного вида порции	Коэффициент трудоемкости	Кол-во условных блюд
Китайские пельмени	200		10	60	1,3	77,6
Китайские пельмени в сливочном соусе	140		10	60	1,8	107,5
Рис с морепродуктами	220		10	60	0,8	47,8
Вок с крабом	230		15	90	1,3	116,4
Супы		323				
Сливочный суп с крабом	250		20	65	1,1	71,1
Том Кха	300		20	65	1,1	71,1
Острый суп со свининой	300		20	65	1,1	71,1
Грибной крем суп	250		20	65	1,1	71,1
Уха с морепродуктами	300		20	65	1,1	71,1
Сладкие блюда (десерты)		129				
Сладкие роллы с клубникой и бананом	145		25	32	0,8	25,8
Карамельный чизкейк	150		25	32	1,5	48,4
Вишневый моти	160		25	32	1,0	32,3
Павлова с клубникой	150		25	32	1,3	41,9
Мучные изделия		233				
Гедза в кисло-сладком соусе	125		20	47	1,4	65,2
Гедза со свининой	140		20	47	1,4	65,2
Гедза с курицей	140		20	47	1,4	65,2

Продолжение таблицы 5

Наименования блюда	Выход грамм	Кол-вл блюд по гршам	% разбивка	Кол-во блюд данного вида порции	Коэффициент трудоемкости	Кол-во условных блюд
Гедза с море продуктами	120		20	47	1,4	65,2
Японские блины	260		10	23	0,8	18,6
Хоккайдо (японский хлеб)	300		10	23	1,5	35,0
Напитки (холодные)		115				
Коктейль «Тоторо»	170		10	12	0,1	1,2
Классический лимонад	180		20	23	0,1	2,3
Махито б/а	180		25	29	0,1	2,9
Лимонад ананас- шалфей	180		10	12	0,1	1,2
Тайкири	130		10	12	0,1	1,2
Тропический лимонад	180		15	17	0,1	1,7
Лимонад клубник- паприка	180		10	12	0,1	1,2
Напитки (горячие)		230				
Чай «Унесенные призраками»	600		25	58	0,2	11,5
Японский чай	600		25	58	0,2	11,5
Глинтвейн белый	180		10	23	0,2	4,6
Имбирный кисель	180		5	12	0,2	2,3
Чай «Таежный»	600		10	23	0,2	4,6
Матча латте	230		5	12	0,1	1,2
Капучино	230		10	23	0,2	4,6
Американо на молоко	280		10	23	0,2	4,6
Итого						2100,5

Более трудоемким днем является второй день по количеству условных блюд. По меню второго дня составлена сырьевая ведомость. В сводной сырьевой ведомости указывают ассортимент блюд согласно плану – меню.

Расчет сырья следует проводить по формуле 3:

$$Q = q \cdot n / 1000, \quad (3)$$

где Q – суточное количество сырья данного вида, кг;

q – норма сырья по рецептуре на одно блюдо;

n – количества блюд за день.

Расчет количества сырья, расходуемого на изготовление изделий, рассчитывается на основании разработанного ассортимента изделий, их количества из соответствующих рецептов. Расчет сырья представлен в таблице 6. (Приложение А)

Таблица 6 - Расчет количества продуктов

Наименование сырья	Единицы измерения	Количество сырья
Курица филе	граммы	6575
Салат «Романо»	граммы	3000
Помидор красный	граммы	3600
Сыр «Пармезан»	граммы	1360
Сухари	граммы	300
Лист салата	граммы	2000
Салат «Фрезе»	граммы	1560
Салат «Айсберг»	граммы	780
Черри	граммы	12425
Икра летучей рыбы	граммы	1980
Маринованные водоросли «Чука»	граммы	900
Огурец	граммы	5944
Цукини	граммы	4448
Лапша «Фунчеза»	граммы	640
Древесные грибы	граммы	720
Морковь	граммы	7079
Маринованная креветка	граммы	1540
Рис отварной	граммы	60081

Продолжение таблиц 6

Наименование сырья	Единицы измерения	Количество сырья
Апельсин	граммы	5195
Тофу	граммы	1000
Микс кунжута	граммы	280
Соус «Терияки»	граммы	5720
Соевый соус	граммы	6290
Унаги соус	граммы	3780
Сахар	граммы	1280
Лук зеленый (перья)	граммы	1834
Рисовая бумага	граммы	52
Креветка темпура	граммы	800
Манго	граммы	520
Сыр сливочный	граммы	4985
Авокадо	граммы	5700
Имбирь маринованный	граммы	410
Васаби	граммы	160
Свежий лосось	граммы	5190
Кунжут белый	граммы	1108
Кинза	граммы	2150
Лист нори	граммы	296
Краб фаланга	граммы	6650
Мука пшеничная	граммы	34760
Меланж	граммы	2001
Масло фритюрное	граммы	18060
Гребешок свежий	граммы	2164
Лосось горячего копчения	граммы	1200
Лосось для стейка П/ф	граммы	3900
Пак-чой	граммы	7470
Лепестки арахиса	граммы	605
Масло растительное	граммы	8900
Баклажаны	граммы	4350

Продолжение таблицы 6

Наименование сырья	Единицы измерения	Количество сырья
Грибы «Шиитаке»	граммы	5320
Свинина (сувид)	граммы	5050
Мясо соевое	граммы	2160
Гречневая лапша	граммы	9000
Шампиньоны	граммы	10055
Брокколи	граммы	3000
Стрелки чеснока	граммы	900
Жареный орех «Кешью»	граммы	900
Перец сладкий	граммы	2064
Соя	граммы	1440
Горошек зеленый	граммы	2740
Масло сливочное	граммы	5115
Курица копченая	граммы	4500
Шпинатная лапша	граммы	9000
Сливки	граммы	15080
Молоко	граммы	37320
Устричный соус	граммы	2100
Креветка свежая	граммы	5027
Кальмар свежий	граммы	4024
Осминог свежий	граммы	1800
Филе мидии	граммы	1200
Приправа «Хондаши»	граммы	645
Лапша пшеничная (удон)	граммы	10800
Мини шпинат	граммы	1465
Приправа «Анджиномото»	граммы	650
Сок лимона	граммы	2442
Рыбный сухой бульон	граммы	260
Минтай филе	граммы	3250
Чеснок	граммы	2403
Куриный бульон кубики	граммы	975

Продолжение страницы 6

Наименование сырья	Единицы измерения	Количество сырья
Кокосовое молоко	граммы	4710
Лемонграсс	граммы	195
Паста «Том ям «	граммы	1950
Масло кунжутное	граммы	2550
Лапша « Рамен»	граммы	1625
Паста «Мисо»	граммы	2925
Лук репчатый	граммы	1770
Масло зеленое	граммы	130
Филе палтуса	граммы	1625
Отварной картофель	граммы	2275
Соль	граммы	5465
Лавровый лист	граммы	800
Кукурузный крахмал	граммы	24960
Фарш говяжий	граммы	3600
Фарш из морепродуктов	граммы	2700
Банан	граммы	1024
Клубника	граммы	2240
Обезжиренный творог	граммы	4800
Мед	граммы	4460
Гранола	граммы	320
Клубника с.м	граммы	2900
Желатин	граммы	160
Разрыхлитель	граммы	325
Мука рисовая	граммы	1600
Сахарная пудра	граммы	2720
Маскарпоне	граммы	640
Шоколад белый	граммы	320
Яйца	граммы	7474
Фарш свинины	граммы	2350
Лист бамбука	граммы	94

Продолжение таблицы 6

Наименование сырья	Единицы измерения	Количество сырья
Вареная сгущенка	граммы	710
Дрожжи	граммы	115
Сухое молоко	граммы	230
Чипс лимона	граммы	690
Кордиал клауди-лимон	граммы	406
Мята свежая	граммы	870
Содовая	граммы	10670
Сок лайма	граммы	1460
Мятный сироп	граммы	480
Сахарный сироп	граммы	240
Ананас (цукат)	граммы	360
Сироп "Шалфей"	граммы	360
Сироп "Ананас"	граммы	720
Кордиал клубника-паприка	граммы	680
Сироп "Манго"	граммы	680
Сироп "Маракуя"	граммы	3420
Чипс манго	граммы	120
Сироп "Тай"	граммы	480
Белый ром	граммы	840
Малиновая пудра	граммы	85
Кордиал брусника-зизифора	граммы	240
Кордиал пало-санто	граммы	960
Игристое вино	граммы	480
Синий чай	граммы	1160
Сироп "Лимонграсс"	граммы	290
Корица палочка	граммы	162
Сухари панировочные	граммы	1200

Продолжение таблицы 6

Наименование сырья	Единицы измерения	Количество сырья
Анис	граммы	162
Кардамон	граммы	46
Лимон	граммы	3250
Чай жасминовый (листовой)	граммы	290
Яблочный сок	граммы	2300
Порошок "Матча"	граммы	72
Кофейные зерна	граммы	1380
Сосновый кордиал	граммы	1840
Барбарис	граммы	230
Розмарин	граммы	345
Шиповник	граммы	69
Шишки (цукат)	граммы	690
Имбирь свежий	граммы	420
Оливковое масло	граммы	780
Креветочный соус	граммы	600
Майонез	граммы	2100
Трюфельное масло	граммы	600
Анчоусы консерв.	граммы	300
Базилик свежий	граммы	240
Каперсы	граммы	180
Перечное масло	граммы	900
Стружка тунца	граммы	220
Мирин	граммы	440
Томатный конфи	граммы	1200
Кетчуп	граммы	643
Семга	граммы	1300
Сырный соус	граммы	780
Соус "Шприрача"	граммы	460

Продолжение таблицы 6

Наименование сырья	Единицы измерения	Количество сырья
Соус "Шичими"	граммы	260
Карамельный соус	граммы	480
Песочное тесто П/Ф	граммы	640
Уксус рисовый	граммы	235
Вишня	граммы	416

2 Характеристики производственного цеха по выпуску полуфабрикатов

2.1 Характеристика мясорыбного цеха

Для механической обработки рыбы, мяса и птицы и изготовления полуфабрикатов используется мясо-рыбный цех. Это специально отведенное помещение, организованное на базе предприятия с полным производственным циклом.

Рабочие места в мясорыбном цехе организуются для трех технологических процессов: для обработки мяса крупного рогатого скота, свинины, баранины и телятины; для обработки домашней птицы, дичи и мясных субпродуктов, для обработки рыбы и море продуктов.

Учитывая специфический запах рыбных продуктов, необходимо организовать отдельные потоки обработки мяса и рыбы. Кроме отдельного оборудования выделяются отдельно инструмент, тара, разделочные доски, маркированные для обработки рыбы и мяса.

2.2 Организация производства в мясорыбном цехе

На рабочем месте для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов устанавливается производственный стол, на который укладывают разделочную доску, с левой стороны от нее располагают лоток с сырьем, а с права- с полуфабрикатами. За доской располагают настольные циферблатные весы. Для приготовления полуфабрикатов могут применяться столы со встроенным холодильным шкафом. Около производственных столов помещают передвижной стеллаж для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех. На местах обработки мяса можно обрабатывать и птицу.

На линии обработки мяса устанавливается ванна для промывания мяса, разрубочный стул, мясорубка, опалочный шкаф для обработки птицы. Кроме того, в цехе устанавливается холодильный шкаф для хранения и охлаждения полуфабрикатов.

Вместо моечной ванны на участке обработки мяса могут устанавливать резервуары с низкими бортиками, выложенными керамической плиткой, и трапом. Мясо оттаивает и обмывается над трапом щеткой-душем.

Для производства полуфабрикатов из рыбы размещают разделочные доски, циферблатные весы, тару для полуфабрикатов. Нарезку рыбы осуществляют большим ножом поварской тройки.

На линии обработки рыб осетровых пород устанавливают производственные столы, ванну с подогревом для ошпаривания звеньев, моечные ванны.

Рыбу оттаивают на воздухе на стеллажах. Продолжительность оттаивания 12-14 ч. В процесс обработки рыбы входит: отделение головы, срезание спинных жучков, вытягивание

визиги, пластование рыбы на звенья, ошпаривание, зачистка поверхности звеньев, промывание, укладка в тару, маркирование, транспортировка.

В рыбном цехе на предприятиях средней мощности перерабатывается вся поступающая рыба (в том числе и осетровых пород) и изготавливаются полуфабрикаты максимальной степени готовности - порционные куски, рубленые изделия. Рыбные полуфабрикаты поступают в горячий цех для тепловой обработки.

Морепродукты поступают на предприятие чаще всего в замороженном виде, так как этот вид транспортировки наиболее благоприятен для сохранения органолептических качеств данного вида продуктов. Перед тем как приступить к приготовлению морепродукта, к примеру, варке, жарке, тушению, надо обработать тушки. Предварительно потребуется разморозить морепродукт. Размораживать необходимо строго естественным путём. Запрещается прибегать к помощи микроволновой печи, а также не следует заливать горячую жидкость. Оттаивание считается окончанным тогда, когда температура станет -1° .

Когда продукт оттаял, потребуется удалить внутренние органы и плёнки. Далее приступать к привычному методу готовки. Однако, нужно придерживаться всех правил как подготовки, так и приготовления. Это позволит избежать появления неприятного привкуса и аромата, а также заражение гельминтами.

2.3 Организация обслуживания в предприятии

Процесс обслуживания общественного питания определяют как совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.

Качество услуг должно удовлетворять установленным или предполагаемым потребностям потребителя. Наряду с этим, услуги общественного питания должны отвечать требованиям безопасности и экологичности, целевому назначению и предоставляться потребителю в условиях, отвечающих требованиям действующих в данной сфере нормативно – правовых документов. При оказании услуг должно быть учтено требование эргономичности, т.е. соответствие условий обслуживания антропометрическим, гигиеническим и физиологическим потребностям клиента. Предоставляемая услуга должна отвечать требованиям эстетичности. Эстетичность характеризуется гармоничностью архитектурно-планировочного решения помещений предприятия, условиями обслуживания, сервировкой столов, оформлением и подачей кулинарной продукции. Потребитель должен получать полное и своевременное информирование о предоставляемой услуге. Предприятия общественного питания могут предоставить потребителям следующую услугу:

- питание;

- изготовление кулинарной продукции;
- реализация ее;
- организация обслуживания, в том числе и досуга;
- информационно-консультативные услуги;
- прочие услуги.

За качество предоставляемых услуг, расширение их ассортимента, соответствие реализуемых услуг положение закона «О защите прав потребителей», а также составленным на основании его «правилом оказания услуг» в сфере общественного питания отвечает руководство предприятия, его производственный и обслуживающий персонал.

Посетителей ресторана «Токио» встречает официант либо администратор зала предлагая посетителям занять места за столом, следует иметь в виду, что женщина должна сесть с правой стороны от мужчины, а при обслуживании ей нужно подавать блюда в первую очередь. Официант, подходя к столику. Должен приветствовать гостей в зависимости от времени посещения словами «Доброе утро», «Добрый день», или «Добрый вечер».

Прием заказа. При приеме заказа официант должен стоять возле гостя по возможности с правой стороны от него, не касаясь при этом стола, стула, не наклоняясь близко к гостям. Меню предлагается в раскрытом виде на первой странице слева левой рукой. Если за столом одной компанией сидят несколько человек, меню подается старшему из них. При встрече посетителей, приеме заказа и обслуживании официант должен соблюдать принятые правила этикета. Так. Если среди гостей есть женщина, следует помочь ей занять место за столиком, подставить кресло.

Выполнение заказа. Приняв заказ, официант получает в сервизной посуду для холодных закусок и делает заказ. Затем он идет в горячий цех и заказывает горячие блюда. И только после этого пробивает чеки на кассовой машине для получения буфетной продукции. Обычно при заказе вторых блюд (горячих) официант делает заказ и на десертные блюда, для того чтобы повара подготовили необходимые продукты или полуфабрикаты. Тогда в нужный для подачи момент приготовление их займет значительно меньше времени.

При получении напитков официант обращает внимание:

- на соответствие их заказу по наименованию, полноте ассортимента и качеству;
- на чистоту наружной части бутылок;
- на целостность заводской укупорки и этикеток со штампом ресторана: проверить; нет ли осадка в бутылках, хорошо ли вымыты и обсушены яблоки, груши и т.д;
- после напитков официант получает и подает последовательно холодные закуски; горячие закуски, супы, вторые горячие блюда, а затем десерт.

При получении горячих закусок официант должен обратить внимание на чистоту посуды, наличие папильоток на кучках кокошниц и салфеток, на ручках кокошниц или ручках порционных сковород, сложенных треугольником. Это необходимо для предохранения левой руки гостя от ожогов, которой он во время еды придерживает посуду за ручку.

При получении супов официант должен: поставить поднос, покрытый салфеткой, стопку подогретых глубоких тарелок (тарелки подогревают в тепловых шкафах или передвижных электрических кассетах), рядом со стопкой тарелок поставить миску с супом, накрытую крышкой, соусник или розетку со сметаной и зеленью, отпускаемый отдельно.

Вторые горячие блюда отпускают с производства в металлической посуде на однопорционном или многопорционных блюдах, в баранчиках, сковородках, а также фарфоровой и керамической посуде.

Гарниры и соусы можно отпускать отдельно от основного продукта, горячие гарниры – в металлической посуде, а холодные – в фарфоровой.

При получении вторых горячих блюд официант должен:

- поставить на поднос с помощью ручника стопку подогретых мелких (столовых) тарелок;
- вручить марочнице (или повару) чек на сумму полученной продукции;
- обратить внимание на соответствие кол-ва порции заказу, внешний вид, оформление блюда, чистоту посуды, температуру блюда (75-85градусов).

Поставить блюда с помощью ручника на поднос и доставить в зал на подсобный стол.

При получении сладких блюд особое внимание обращают на блюда, отпускаемые в стеклянной, хрустальной посуде, чтобы на ней не было сколов, трещин.

Интервалы между получением и доставкой разных блюд устанавливают официант и посетители по договорённости.

Техника работы официанта. Приступая к работе с заказом, официант должен соблюдать общие правила техники обслуживания, а также принятую последовательность подачи холодных и горячих закусок, блюд и напитков. Гостей следует обслуживать быстро, без шума и суеты. Время ожидания должно составлять не более 15-20 минут (до момента подачи холодных блюд). Официант должен уметь ставить посуду и раскладывать столовые приборы перед гостем без шума, плавным движением и в определённом порядке.

Официант должен подавать блюда и напитки правой рукой с правой стороны от посетителя. Каждое последующее блюдо подают лишь после того, как со стола будет убрана использованная посуда. Уборка посуды с остатками пищи производится только с согласия гостя.

Заключение

С каждым годом общественное питание все больше проникает в быт широких масс населения. В условиях современного мегаполиса при глобальном разделении труда, работающее население, учитывая острую нехватку свободного времени, крайне заинтересованно в услугах общественного питания. Оно наиболее полно удовлетворяет потребности человека в питании и является одной из важнейших социально-экономических составляющих уровня развития общества.

В данной курсовой работе спроектирована производственная программа ресторана на 50 мест и организация выпуска готовой продукции. Выполнены следующие задачи :

- дали характеристику предприятию ;
- определили пропускную способность торгового зала;
- определили выпуск готовых блюд , напитков , кулинарных изделий по группам , по часам реализации;
- разработали производственную программу предприятия ;
- представили характеристику мясорыбному цеху.

Вся деятельность данного предприятия направлена на производство продукции и услуг, которые:

- отвечают четко определенным потребностям;
- удовлетворяют требованиям потребителя;
- соответствуют применяемым стандартам и техническим условиям;
- отвечают действующему законодательству и другим требованиям общества;
- предлагаются потребителю по конкурентоспособным ценам;
- обуславливают получение прибыли.

Поэтому данный тип предприятия экономически эффективен.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

- 1 Мокшина И.В. Методические указания по содержанию и оформлению курсовой работы КСД ВВГУ, 2016 – 46 с
- 2 Официальный сайт ресторана «Токио». <https://tokyobar.ru/about/restaurants/>(дата обращения 20.02.2023)
- 3 ГОСТ 30389-2013 «Услуги Общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Дата введения 2016-01-01 // Все ГОСТы. – URL: <http://vsegost.com/Categories/119.shtml> (дата обращения 10.03.23)
- 4 ГОСТ 32691-2018. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятии общественного питания. – Общие требования разработки фирменных и новых блюд изделий на предприятии общественного питания.
- 5 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- 6 Шатун, Любовь Григорьевна. Повар: учебное пособие для студентов образоват. учреждений СПО, обуч. по специальности 19.02.10 "Технология общественного питания", по рабочей профессии 19.0 / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д.: Феникс, 2017. - 250 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).
- 7 СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации // <http://1000gb.ru/80486>.
- 8 Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И.Ботов, В. Д. Елхина, В.П. Кирпичников. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 416 с. — (Сер. Бакалавриат).
- 9 А.И. Мглинец. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина – Москва : Колос, 2017. - 541с. 7
- 10 Радченко Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Радченко Л. А. – Москва: КноРус, 2016. - 328 с.1

