

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

Меньшикова Анжелика Васильевна _____
(подпись студента)

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ТЕМАТИЧЕСКОГО МЕРОПРИЯТИЯ «ДЕНЬ
РОЖДЕНИЯ» В РЕСТОРАНЕ ТАТАРСКОЙ КУХНИ НА 24 ЧЕЛОВЕКА

КУРСОВАЯ РАБОТА
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании

Профессиональный модуль: ПМ.01 Организация питания в
организациях общественного питания.

Междисциплинарные курсы:

МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции
общественного питания;

МДК.01.02 Организация и технология производства продукции
общественного питания;

МДК.01.03 Физиология питания, санитария и гигиена;

МДК.01.04 Кулинарная и кондитерская продукция общественного
питания.

Руководитель:
Додух Елена Александровна

Омск, 2019 г

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ХАРАКТЕРИСТИКА РЕСТОРАНА «РОЗМАРИН»	5
1.1 Общая характеристика ресторана	5
1.2 Характеристика производственных цехов	7
1.3 Поставка и хранение продовольственного сырья	12
2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ТЕМАТИЧЕСКОГО МЕРОПРИЯТИЯ «ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ» НА ПРИМЕРЕ РЕСТОРАНА ТАТАРСКОЙ КУХНИ «РОЗМАРИН»	15
2.1 Особенности татарской кухни	15
2.2 Разработка плана - меню на мероприятие «День рождения» на 24 человека	19
2.3 Оперативное планирование производства и снятия бракеража в ресторане	21
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	25
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	27
ПРИЛОЖЕНИЯ	29

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание - отрасль народного хозяйства, представляющая предприятия по производству и продаже готовой кулинарной продукции для потребления населения. [2]

Большое количество полезной информации о истории, продукции, услугах технологии, производстве, деятельности и видах общественного питания можно почерпнуть у следующих авторов: Радченко Л.А., Дубцов, Г.Г., Васюкова А.Т., Голунова Л.Е. и Лабзина М.Т.

Актуальность темы: в настоящее время предприятия общественного питания становятся местом не только принятия пищи, но и местом красивого, приятного времяпрепровождения. Не всегда можно найти время для организации какого-либо праздника. Поэтому многие люди прибегают к услугам предприятий общественного питания, которые в настоящее время осуществляют как функции, непосредственно касающиеся организации питания, так и функции, связанные с организацией досуга.

Именно поэтому, актуальность выбранной темы очевидна. Так сложилось, что День рождения празднуется во все времена всеми народами. Это самый главный для человека праздник, именно поэтому люди стремятся отпраздновать его так, чтобы это запомнилось надолго, и так продолжается из года в год. Безусловно, каждый хочет удивить своих гостей разнообразием закусок, блюд, напитков, и в то же время превратить событие в некое торжество, создав праздничную атмосферу. В то же время, не всегда можно найти время на создание подобного праздника. Поэтому многие прибегают к услугам предприятий общественного питания, которые в настоящее время осуществляют как функции непосредственно касающиеся организации питания, так и функции, связанные с организацией досуга.

Цель исследования: разработка проекта по организации питания тематического мероприятия «День рождения» в ресторане татарской кухни на 24 человека.

Объект исследования: организация питания всех предприятий общественного питания.

Предмет исследования: процесс организации питания в ресторане татарской кухни.

Задачи исследования:

1. На основе теоретического анализа литературы дать характеристику предприятию;
2. Составление меню и расчёт количества сырья по мероприятию;
3. Дать характеристику выпускаемых блюд;
4. Дать характеристику производственных помещений в ресторане «Розмарин»;
5. Проследить за процессом поставки продовольственных товаров;
6. Рассмотреть требования контроля качества готовой продукции.

Методы исследования: для раскрытия темы данной работы использовались следующие методы: анализ, синтез и классификация полученной информации, библиографический анализ и математические расчеты.

Структура работы: курсовая работа включает введение, две главы, заключение, список литературы (16 источников) и 13 приложений.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА РЕСТОРАНА «РОЗМАРИН»

1.1 Общая характеристика ресторана

В соответствии с ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания, ресторан - предприятие общественного питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров.

Ресторан "Розмарин"- является уютным предприятием общественного питания в городе Омске, ориентированным прежде всего на развитие татарской национальной кухни.

Созданы комфортные условия для посетителей ресторана:

- великолепный интерьер выполнен в светлых бежевых, оливковых тонах в сочетании с мебелью из темного дерева, геометрических национальных узоров;
- тихая, спокойная располагающая атмосфера;
- приятная фоновая национальная музыка;
- уютный бар с широким ассортиментом чая, кофе, прохладительных фирменных напитков и вкусной домашней кухней;
- в заведении размещены несколько залов, зонирование выполнено с помощью панелей, арочных проёмов
- для создания оптимального микроклимата в ресторане имеется система кондиционирования воздуха.

Услуги по организации досуга включают:

- организацию музыкального обслуживания;
- организуются обслуживание приемов, семейных торжеств, банкетов, проведение тематических вечеров;
- посетителям предоставляются обеды (бизнес-ланч) и ужины.

Режим работы ресторана татарской кухни «Розмарин»:

- Работает ежедневно: 10:00 – 24:00;
- Бизнес-ланч: 11:00-16:00.

Выбранный режим работы ресторана - с 10 часов дня до 24 часов ночи без выходных дней – является наиболее рентабельным и комфортным, как для функционирования предприятия, так и для гостей.

Особенности ресторана: Wi-Fi, кальян, гардероб, санузел, административно-бытовые помещения, летние веранды, ТВ, фоновая музыка, выступление фольклорных коллективов, парковка, национальная татарская кухня, национальные напитки.

Ресторан имеет возможность проведения: банкетов, фуршетов, свадеб, торжественных встреч и званых обедов, дегустаций.

- Средний чек -900 руб.;
- Вместимость -3 зала на 12, 20, 40 мест;
- Способ оплаты -наличные, безналичный.

В меню ресторана «Розмарин» представлено множество видов татарской выпечки - куриный элеш, эчпочмак из говядины, губадия с рисом и изюмом, кыстыбый с картофелем, сочник с творогом, пирожки с картофелем и капустой, сладкие таргалетки, диетические треугольники с тыквой и курицей, медовый чак-чак и баурсак. Почти вся выпечка приготовлена без дрожжей, а начинка из местных продуктов. Можно взять комплексные обеды с элешем и бульоном, на завтрак предлагают кашу с ягодами и орешками. Также к услугам гостей представлен бар с обширным ассортиментом чая и кофе.

Гостям ресторана, также предоставляется возможность приобрести блюда на вынос со скидкой 15%, а также скидка предоставляется на всю выпечку с 18:00 до 20:00.

Выбранный режим работы ресторана - с 10 часов дня до 24 часов ночи без выходных дней – является наиболее рентабельным и комфортным, как для функционирования предприятия, так и для гостей

1.2 Характеристика производственных цехов

Данное предприятие, на котором планируется выпускать кулинарную продукцию, будет иметь производственные цеха, которые специализируются на переработке определенного вида сырья и изготавливаемой продукции. Это мясорыбный, овощной, кондитерский, горячий, холодный цеха. Кроме того, имеются складское, тарное хозяйства и санитарно-технические службы. В связи с этим в ресторане производственные помещения (цеха), будут подразделяться на заготовочные, доготовочные и вспомогательные (моечные, сервизные). Схема помещений ресторана «Розмарин» представлена на рисунке 1. Все производственные цеха планируется располагать так, чтобы не нарушалась поточность производства и последовательность операций технологического процесса. Во всех помещениях в зависимости от назначения установят технологическое, электрическое, холодильное и другое оборудование.

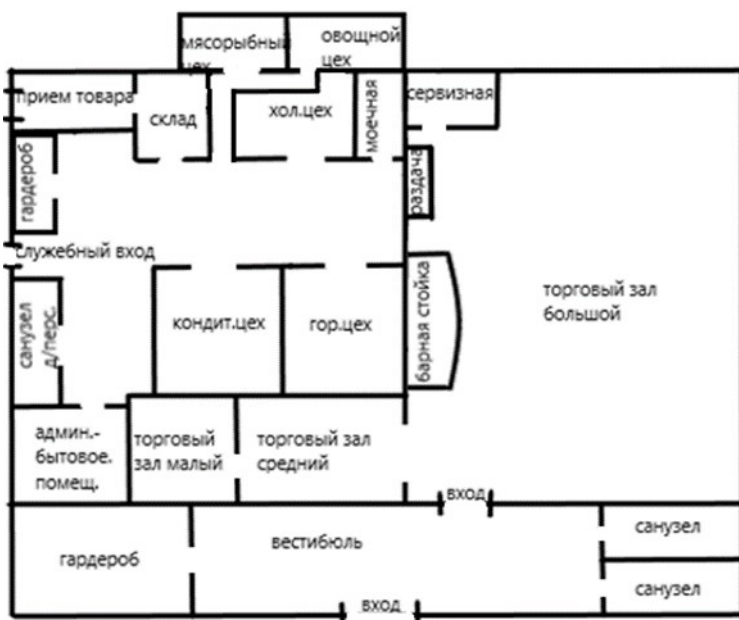


Рисунок 1- Схема расположения цехов в ресторане.

Овощной цех

Овощной цех расположен таким образом, чтобы он с одной стороны находился неподалеку от склада-овощехранилища, а с другой - имел удобное сообщение с холодным и горячим цехами. В этом случае создаются удобства для доставки в цех картофеля и овощей, а также технологическая цепочка: склад - овощной цех (предварительная обработка) - горячий цех (завершающая обработка). На рабочем месте слева от работника находятся овощи, предназначенные для переработки и очистки, справа - тара для очищенных овощей. Если овощи после очистки необходимо промыть, то для этой цели применяют ванны со вставной сеткой, большие дуршлагаи и другое оборудование. Подготовленные овощные полуфабрикаты доставляют в горячий цех.

Мясорыбный цех

Данный ресторан предусматривает два заготовочных цеха, один из них мясорыбный цех. В цехе оборудованы места для обработки мяса и рыбы. Птица обрабатывается на том же участке, где и мясо. Оборудование и инвентарь промаркированы в соответствии с принадлежностью той или иной линии обрабатываемого сырья. Мясорыбный цех предназначен для первичной обработки мяса и рыбы, и для приготовления из них полуфабрикатов. Стены и пол выложены плиткой. Освещение искусственное и естественное: посредством ламп накаливания и через оконные проёмы

В цехе имеется оборудование и инвентарь:

- 2 производственных стола
- мясорубка
- холодильник, морозильник
- раковина, 2 ванны
- стеллаж для посуды цеха
- промаркированные ножи, лопатки, разделочные доски и т.п.
- весы типа ВНЦ-2
- разрубочный стул

Также, при обработке рыбы учитывается специфический запах рыбных продуктов, на предприятии выделяются отдельные инструменты, тары, разделочные доски, маркированные для обработки рыбы.

На линии обработки рыбы установлена ванна для дефростации мороженой рыбы, стол для очистки и потрошения рыбы. Потрошат рыбу на производственном столе ручным способом при помощи малого ножа поварской тройки. Непищевые отходы собирают в специальный бак.

Холодильного шкафа для хранения полуфабрикатов в рыбном цехе нет, так как имеется складское помещение, которое непосредственно связано с цехом. К тому же заготовленные полуфабрикаты рыбы в основном сразу подвергают тепловой обработке и подают гостям.

Холодный цех

Холодные цехи предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд, закусок, бутербродов, сладких блюд.

В него будут поступать продукты из горячего цеха (после тепловой обработки, например, для салата) и из заготовочного (продукты, не требующие предварительную тепловую обработку). Так как готовые блюда будут относиться непосредственно потребителю в столовой посуде, то он будет расположен рядом с моечной.

В холодных цехах устанавливается и холодильное оборудование для хранения в нем скоропортящихся продуктов и холодильные камеры для кратковременного хранения уже приготовленных блюд (или стол-секция с охлажденным шкафом). Также используются различные приспособления и инвентарь для нарезки продуктов.

Рабочие места поваров организованы таким образом, чтобы они были разграничены.

Организация рабочего места: слева от производственного стола устанавливают стеллаж с чистой посудой, а справа располагают стеллаж с подносами для готовых блюд. В самом столе (под столешницей) делают полки,

на которых лежат инструменты и инвентарь. А на самом столе устанавливают весы и горку для прав и специй.

Время на подготовку работы в начале рабочего дня используется для подбора посуды, инвентаря, получения продуктов в соответствии с производственным заданием. При хорошей организации производства время на подготовку работы должно составлять не более 20 мин. Повара получают задания в соответствии с их квалификацией.

Горячий цех

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Микроклимат горячего цеха. Температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23°C, поэтому более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха 1-2 м/с); относительная влажность 60-70%.

Режим работы горячего цеха зависит от режима работы предприятия (торгового зала) и форм отпуска готовой продукции. Работники горячего цеха, чтобы успешно справиться с производственной программой, должны начинать работу не позднее чем за два часа до открытия торгового зала.

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами,

электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

В горячем цехе для удобства организации процессов приготовления горячих блюд целесообразно использовать секционное модулированное оборудование, которое можно устанавливать островным способом, или организовывать несколько технологических линий - для приготовления бульонов и первых и вторых блюд; гарниров и соусов. Для рациональной организации рабочего места повара следует применять также секционные модулированные производственные столы и другое немеханическое оборудование.

Кондитерский цех

Кондитерский цех, входящий в состав ресторана, как правило, работают автономно, независимо от других подразделений, и располагаются самостоятельным блоком.

Планировка цеха должна обеспечивать организацию производства по ходу технологического процесса, исключать перекрещивание потоков движения сырья и готовой продукции, позволять располагать всё необходимое оборудование для кондитерского цеха и организовывать удобные рабочие места для пекарей и кондитеров.

Участок для отделки изделий оборудуют столом с охлаждением и передвижным стеллажом. В моечном отделении кондитерского цеха устанавливают раковину, ванну моечную с 2 отделениями и стеллаж. Помещение для кратковременного хранения готовой продукции оснащают холодильным шкафом и двумя стеллажами.

Режим работы специализированного кондитерского цеха устанавливается в соответствии с графиком приготовления изделий, зависящим от режима работы предприятий, в которых запланирована реализация продукции цеха. Необходимо также учесть сроки реализации кондитерских изделий.

Моечная кухонной посуды

Помещение моечной должно быть расположено рядом с горячим цехом. Здесь должны быть предусмотрены: естественное и искусственное освещение, система вентиляции, горячее и холодное водоснабжение, канализация, а также влагоустойчивые стены, полы и потолок. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения устанавливают электроводонагреватель.

На моечную поступает использованная наплитная посуда, производственный и кухонный инвентарь, гастроремкости с линии раздачи, детали электромеханического оборудования, применяемые для протирания, нарезания, взбивания и перемешивания. Её оборудуют подтоварниками для грязной посуды, стеллажами для хранения чистой посуды, двумя моечными ваннами, а также предусматривают специальную тару с крышками для сбора пищевых отходов.

Складская группа помещений

Складские помещения предназначены для приема и кратковременного хранения сырья и полуфабрикатов и дальнейшего отпуска их на производство. В ресторане между складскими и производственными помещениями удобная связь, которая позволяет ускорить технологический процесс.

К ним относятся:

- Склад для хранения овощей и фруктов.
- Холодильные камеры, где будут храниться колбасные изделия, сыры, молочные продукты, грибы.
- Помещение для хранения напитков и сыпучих продуктов, где будут хранить различные крупы, сахар, мука, соль, консервированные изделия.
- Помещение, где планируется разместить морозильный ларь для хранения мяса.

К оборудованию складских помещений относятся стеллажи и подтоварники для размещения и хранения продуктов, в мясных камерах - подвесные крючья, весоизмерительное и холодильное оборудование.

Складские помещения должны быть оснащены необходимым инвентарем, инструментом для приемки сырья, его хранения и отпуска.

Технологическое помещение (вентиляция, электропитание, тепловой узел) обеспечивают слаженную и бесперебойную работу всех групп помещений.

Административно-бытовые помещения включают: кабинет директора, бухгалтерия, помещение психологической разгрузки (комната отдыха) для персонала, гардероб, санитарные узлы и душевые для персонала, бельевая.

Торговая группа представлена помещениями для отдыха и обслуживания потребителей. Сюда входят: вестибюль, торговый зал.

Сервизная

Сервизная - это помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды. Оно должно - находиться рядом с моечной столовой посуды. В сервизной допускается хранение небольшого количества чистых скатертей, салфеток, ручников для выдачи официантам в том случае, когда полученных предметов окажется недостаточно. Для хранения посуды и приборов сервизная оборудуется шкафами и стеллажами. Удобны для этого и подвесные полки. Посуду размещают для хранения по видам, отдельно из фарфора, стекла, хрусталя, металла. Приборы размещают в ящиках с отделениями для ножей, вилок, ложек.

Посуду ставят так, чтобы ее было удобно брать, например, чашки, соусники - ручками наружу. Посуда выдается в количестве, необходимом для бесперебойного обслуживания посетителей.

1.3 Поставка и хранение продовольственного сырья

В предприятиях общественного питания независимо от вида собственности создаются отделы снабжения, на небольших предприятиях назначается работник, ответственный за организацию снабжения. Отдел снабжения, как правило, работает самостоятельно.

На предприятиях общественного питания должен формироваться список потенциальных поставщиков, который постоянно обновляется и дополняется.

Составленный перечень поставщиков анализируется на основании специальных критериев. Зачастую ограничиваются ценой и качеством поставляемой продукции, а также надежностью поставок.

Каждое предприятие должно повышать эффективность товародвижения.

Товародвижение - это транспортировка товаров от мест их производства до места потребления.

Существует такое понятие, как складская звенность, т.е. через сколько складов проходит товар на пути его движения от производства до потребителя. Например, товар со склада изготовителя транспортируется на склады выходных баз, потом - на торгово-закупочные базы, затем товар транспортируется на склады торговых баз, потом на склады потребителя.

При такой схеме товар проходит не менее чем через четыре склада, что может привести к ухудшению качества товара. Такая форма снабжения называется складской. При складской форме поставок обеспечивается лучшая комплектность поступающего сырья и товаров. Транзитная форма снабжения предполагает прямые связи «поставщик-предприятие», минуя промежуточные оптовые базы.

Для скоропортящихся, а также для крупногабаритных товаров (мука, сахар, макаронные изделия и т.д.) используется транзитная форма, для нескоропортящихся - складская, а в большинстве случаев применяется - смешанная форма снабжения.

Подписать Таблица

Основные поставщики ресторана татарской кухни «Розмарин»:

Поставщик	Продукция
ИП Вагнер В.О.	Молоко и молочные изделия
ИП Афанасенко	Мясо и мясные изделия
ООО "С-Фрукт Сибирь"	Овощи и фрукты
ООО "Белград"	Безалкогольные напитки
ОПК (омская продовольственная компания, ИП Лялюшкин)	Сыры, колбасные изделия и изделия из мяса
ООО "Омская шоколадная фабрика"	Кондитерские изделия
ООО Торгинвест (Оптовая продажа чая и кофе от производителя)	Чай и кофе
ИП Азовский бройлер	Птицы мороженая и охлажденная.
ООО СИББАЛТ	Рыбные изделия и морепродукты
ООО "Омский мельник"	Мука и крупы
Компания «Зеленая кладовая»	Орехи, консервация, соленья

В приемке сырья будет принимать участие менеджер. Осуществляется приемка будет по накладной, по количеству и качеству с обязательным наличием сертификата и удостоверения качества на отдельные группы товаров. Товар будет приниматься по: накладным, товарно-транспортным накладным, счету-фактуре. (Приложение 15). Приемку проводят в два этапа. Продукты получают по количеству и качеству. Первый этап - предварительный. Приемка продукции по количеству производится по товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивания. Если товар поступил в исправной таре, кроме проверки веса брутто предприятие имеет право потребовать вскрытие тары и проверки веса нетто. Второй этап – окончательная приемка. Масса нетто и количество товарных единиц проверяются одновременно со вскрытием тары,

но не позднее 10 дней, а по скоропортящейся продукции – не позднее 24 ч. с момента приемки товара. На каждом тарном месте должен быть маркировочный ярлык с указанием даты, часа изготовления и конечного срока реализации. При обнаружении недостачи составляется односторонний акт о выявлении недостаче, этот товар хранится отдельно, обеспечивается его сохранность и вызывается поставщик по скоропортящимся товарам немедленно после обнаружения недостачи, по остальным не позднее 24 часов. После завершения окончательной приемки составляется акт в 3-х экземплярах. Одновременно с приемкой товаров по количеству товар принимается также и по качеству. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров – 24 часа, для нескоропортящихся – 10 дней. Приемка товара по качеству производится органолептически (по виду, цвету, запаху, вкусу). При этом проверяют соответствие стандартам, ТУ. К транспортным документам прикладываются сертификаты или удостоверения качества, где указываются дата изготовления, срок реализации, название фирмы, гигиенические сертификаты (с указанием допустимых и фактических уровней тяжелых металлов). Существует несколько способов хранения и укладки сырья и продуктов:

Стеллажный - продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах; при этом способе она предохраняется от отсыревания, так как осуществляется доступ воздуха к нижним слоям. Таким способом хранят продукты в ящиках, масло, хлеб, вина в бутылках (в горизонтальном положении для смачивания пробок).

Штабельный - продукция хранится на подтоварниках; так хранят продукты в таре, которую можно складывать в высокий устойчивый штабель высотой не более 2 м; мешки с сахаром, мукой укладывают плашмя, высотой не более 6 мешков.

Ящичный - в ящиках хранят плоды, овощи и др.

Насыпной - продукты хранят навалом - в закромах, ларях, контейнерах, бункерах без тары, причем со стороны стен и пола оставляют пространство в

10-20 см для свободного доступа воздуха; таким способом хранят картофель (высота не более 1,5 м), корнеплоды (0,5 м), лук (0,3 м).

2.ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ «ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ» НА ПРИМЕРЕ РЕСТОРАНА ТАТАРСКОЙ КУХНИ «РОЗМАРИН»

2.1 Особенности татарской кухни

Сытные пироги, вкусные хлебобулочные изделия и сладкие десерты изобилуют татарской кухней - народом, чье происхождение происходит от полукочевых кланов, этнических по отношению к Центральной Азии, России и Восточной Европе. Казанский музей чак-чак закрепил сладкое блюдо как культурную икону, но в татарской кухне есть еще много всего.

Татарская кухня развивалась веками под влиянием разных культур: как лесного севера, так и степного юга, русских и турок, христианства и ислама. Это наделило очень специфические особенности, которые позволяют татарской кухне сохранять свою индивидуальность.

Татарская кухня - это результат исторического развития нации и ее географического положения. Длительные отношения между местными жителями и их соседями, торговыми партнерами повлияли на вкус людей. Булгары были хорошими скотоводами, охотниками, рыбаками и фермерами. Это основа пищевых традиций современного Татарстана.[15]

На татарскую кухню повлияли окружающие народы - русские, марийцы, удмурты, а также народы Средней Азии, особенно узбеки.

Такие блюда, как плов, халва (хялва) и шербет (ширбат), давно вошли в татарскую культуру. Татары познакомились со многими элементами русской кухни в начале своей истории. Тем не менее, кулинарное влияние и разнообразие продуктов не изменили основные этнические особенности татарской кухни, но сделали ее более разнообразной.

Татарская кухня в значительной степени опирается на основные сельскохозяйственные продукты региона - зерновые и скот. Фрукты и овощи были намного менее развиты в сельском хозяйстве региона, хотя относительная важность картофеля начала возрастать с конца 19-го века. Местные овощи включают лук, морковь, хрен, репу, тыквы, свекла и, в небольших количествах,

также огурцы и капуста. Плоды в основном выращивались в садах на правом берегу Волги, включая местные яблоки, вишню, малину и смородину. Леса были источником диких ягод, грецких орехов, хмеля, меда, пастернака, щавеля, мяты и обыкновенного лука-порея.

Издавна татары славятся своим кулинарным искусством. Этническая кухня делает жизнь этих великих людей богаче и значительнее. Еще с монгольских времен татары ведут оседлый образ жизни, в основе которого лежит сельское хозяйство и по этой причине так татарская кухня с продуктами из теста.

Блюда татарской кухни можно разделить на следующие категории:

- горячие супы;
- основные блюда;
- выпечка с несладкой начинкой (также употребляется в качестве основного блюда);
- блюда на основе теста (макаронны);
- сладкая выпечка и другие сладости, обычно подаются с чаем.

Мясо широко используется в татарских национальных блюдах. Говядина и баранина являются наиболее часто используемыми видами мяса, в то время как свинина, запрещенная мусульманами, до сих пор не приветствуется

Среди овощных блюд татарской кухни мало деликатесов. Грибы почти не используются в традиционных рецептах, в то время как молочные продукты являются большими в количестве.

Помимо мяса часто подают обычный отварной картофель с хреном, значительную часть национальных лакомств легко приготовить.

В праздничные дни одним из основных блюд является курица, фаршированная яйцами и молоком. Учитывая то, что тесто играет важную роль в национальной кухне татарского народа, здесь также много печеных пирогов; местные хозяйки могут приготовить сотни разных видов теста.

Самым древним из всех существующих пирогов является «kustybai» - сочетание пюре, пшенной каши и пресного теста. Возможно, ни одна кухня мира не может похвастаться такой любовью к хлебу.

«Перемяч» - это тоже мясной пирог, но он круглый, наполнен перцем и небольшим количеством лука, и его обычно жарят. Подается горячим, обычно с чашкой бульона. [16]

Плов – одно из любимых блюд, которые выбирают жители Татарстана. В нем есть мясо, рис, лук, морковь и много специй. Некоторые хозяйки любят изюм и курагу в плове.

Изначально самыми важными блюдами национальной кухни были бульоны и супы. Позже различные овощные блюда заняли достойное место в национальной кухне, но супы с заправкой из муки до сих пор остаются ежедневным блюдом в любой семье. Любителям супов понравится суп с лапшой и пельмени (пельмени).

2.2 Разработка плана- меню на мероприятие «День рождения» на 24 человека

План-меню составляется заведующим производством накануне планируемого дня (не позднее 15 часов) утверждается директором предприятия. Составление плана- меню невозможно без документа «Требования в кладовую». Данный документ позволяет на минимально возможном пространстве отображать все необходимые для полного понимания картины данные. Ссылка на законодательную базу помещается в правом верхнем углу. После нее следуют две таблицы: вводная и основная. В самой верхней шапочной таблице помещаются:

- Форма по ОКУД. Она уже занесена в бланк. Номер 0330503.
- Номер формы по ОКПО и вид деятельности по ОКДП.
- Вид операции.

Слева от верхних граф оставлено место для названия компании и ее структурного подразделения. Отдельно значится графа «Получатель». Это сделано для того, чтобы заявленные продукты были доставлены верно.

Ниже расположено наименование самого документа: «Требование в кладовую» с двумя графами для номера и даты составления. Стоит упомянуть, что датировка – принципиально важный момент.

Унифицированная форма № ОП-3
 Утверждена постановлением Госкомстата
 России от 25.12.98 № 132

		Код
Форма по ОКУД		0330503
по ОКПО		22222222
ООО " " (организация)		
(структурное подразделение)		
(структурное подразделение «получатель»)		
Вид деятельности по ОКДП		111111
Вид операции		111111

Рисунок 2- Требование в кладовую 1.

Подразумевается, что документ подписывается накануне поставки, то есть число должно отличаться на одни сутки в меньшую сторону от того числа, когда товары пищевого назначения были фактически поставлены (либо списаны).

Сразу под названием обычно прописывается материально ответственное лицо. В частности, его должность и ФИО. Эта графа носит название «Через кого». Именно этот сотрудник отвечает за скорость и качество поставки, сверяет его объем, качество и массу при поступлении и осуществляет другие организационные функции.

Вторая, более обширная таблица в требовании в кладовую состоит из семи столбцов. Каждый из них заполняется отдельно и должен содержать такие сведения, как:

- порядковый номер;
- код и полное наименование продукта (здесь не допустимы сокращения типа «Картошка» или «Хлеб», приветствуется подробные названия «Картофель молодой», «Хлеб ржаной грубого помола»);
- единица измерения (включая код по ОКЕИ);
- количество (в штуках, кг, граммах и пр.);

- примечание.

Последний пункт может быть расширен. В него можно включать комментарии поставщика относительно качества, количественных и других характеристик продукта, о которых должна знать принимающая сторона.

ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ

Номер документа	Дата составления
11	28.01.2019

Через кого _____ *Турманбеков Азамат Николаевич*
(фамилия, имя, отчество)

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество	Примечание
	наименование	код	наименование	код по ОКЕИ		
1	2	3	4	5	6	7
1	<i>картофель ранний</i>		<i>кг</i>		<i>20</i>	
2	<i>перец болгарский</i>		<i>кг</i>		<i>3</i>	

Рисунок 3- Требование в кладовую 2.

В представленном бланке 34 строки для описания продуктов. Если этого пространства не хватит, то допустимо продолжение табличной части на дополнительные листы. Документ от этого не потеряет силы. В самом конце требования расположено место для подписей заведующего производством и руководителя организации (а чаще – его уполномоченного лица). В последнем случае непременно прописывается должность.

Меню представляет перечень блюд, записанных в определенном порядке с указанием выхода блюд, гарнира, основного продукта и цены.

Примерный ассортимент блюд (ассортиментный минимум) - это определенное количество наименований холодных и горячих блюд, напитков характерных для различных предприятий общественного питания.

Утверждая план-меню, директор и заведующая производством несут ответственность за то, чтобы блюда, включаемые в меню, были в полном ассортименте и необходимом количестве к началу мероприятия.

По количеству выбранных позиций к приготовлению на банкет в ресторане «Розмарин» была составлена таблица для наглядного представления плана- меню (таблица 1).

Таблица 1 - План -меню для мероприятия на 24 человека

Выход, гр.	Наименование блюд и напитков	Заказано порций	Цена,руб
	<u>Холодные блюда и закуски</u>		
100/30/40	«Казылык»- сыровяленая конина с красным луком и свежим огурцом	12	?
130/90	Калжа из баранины со свежими овощами	12	
390/30	«Сырлар» - ассорти из фермерских сыров	12	
300	«Яшелче» - сезонные свежие овощи	24	
	<u>Салаты:</u>		
200	Салат «По-татарски» с курицей и зеленым горошком	12	
200	Салат «Сарык» из баранины с зеленью	12	
	<u>Горячие закуски:</u>		
150/170	Каклаган по-татарски - вырезка из говядины с пикантным гарниром из овощей и фруктов	24	
	<u>Первые блюда:</u>		
240	Шурпа с бараниной, картофелем и луком	24	
	<u>Вторые блюда:</u>		
120/140	Запеченная стерлядь с свежими овощами, лимоном и зеленью	24	
350	«Азу по-татарски» с говядиной	12	
300	«Плов по-казански» бараниной, курагой и изюмом	12	
	<u>Десерты:</u>		
150	Чак-чак с мёдом	24	
125	Губадия с кортом, рисом, курагой и черносливом	24	
75	Кош теле татарча с сахарной пудрой	24	
500	Фруктовая тарелка (яблоки, груши, апельсины ,виноград, ананас)	12	
	<u>Напитки:</u>		
0,5	Минеральная вода «Нарзан»	24	
300	Айран	24	
200	Морс клюквенный с вишней	48	
	<u>Горячие напитки:</u>		
200/50	Чай черный ассам с молоком	60	
125/30	Американо со сливками	16	
	<u>Мучные кондитерские изделия:</u>		
100	Эчпочмак с бараниной, картофелем и луком	48	
120	Перемячи с говядиной и луком	48	

2.3 Оперативное планирование производства и снятия бракеража в ресторане

Основным нормативно-технологическим документом на любом предприятии общественного питания является сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, а также действующие в отрасли стандарты и технические условия.[9]

Предприятия общественного питания разрабатывают новые рецептуры кулинарных изделий и блюд в целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей.

В соответствии с утвержденными нормами отходов и потерь при тепловой и холодной обработке различных продуктов создаются новые рецептуры фирменных блюд. Они должны включать в себя высокие вкусовые качества, новизну технологии приготовления, оригинальность оформления, вкусовые сочетания используемых продуктов.[7]

Все блюда с новой рецептурой, а также фирменные блюда должны сопровождаться разработкой и утверждением руководителем предприятия технологической документации: технические условия, СТП, технико-технологические, а также технологические карты.

Операционное планирование – это план выпуска различных видов продукции собственного производства в заведении.

В ресторане с определенным контингентом потребителей есть возможность более четко планировать работу производства на каждый день.

Оперативное планирование работы производства ресторана включает в себя следующие элементы:

1. Составление планового меню и разработка на его основе меню-плана;
2. Составление технологических карт меню мероприятия;
3. Расчет количества продуктов;
4. Оформление требования накладной на отпуск продуктов со склада;

5. Распределение обязанностей между персоналом.

Оперативное планирование производства осуществляется в определенной последовательности, поэтому на каждой стадии необходимо создавать определенные организационные условия, способствующие правильной организации технологического процесса, рациональной организации труда, четкому выполнению каждым работником своих обязанностей.

Первым этапом оперативного планирования является составление планового меню, наличие которого дает возможность обеспечить разнообразие блюд в декаде, избежать повторений одних и тех же блюд, обеспечить четкую организацию снабжения производства сырьем и полуфабрикатами, своевременно направляя заявки на оптовые базы, промышленные предприятия, правильно организовать технологический процесс приготовления пищи и труд работников производства.

Вторым и основным этапом оперативного планирования является составление плана-меню заведующим производством накануне планируемого дня (не позднее 15 часов) и утверждение его директором предприятия. В нем приводятся наименования, номера рецептов и количество блюд с указанием сроков приготовления их отдельными партиями с учетом потребительского спроса.

Блюда и закуски в меню разнообразны как по видам сырья, так и по способам тепловой обработки. Важно учитывать квалификационный состав работников, мощность производства и оснащенность его торгово-технологическим оборудованием, а также затраты времени на приготовление единицы продукции.

Меню должно быть многообразным по видам сырья (рыбные, продукты моря, мясные, из птицы, дичи, овощные, крупяные, яичные, молочные, мучные) и методами кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные). Специальное внимание при составлении меню следует уделять верному сочетанию гарнира и соусов с основными продуктами. Расчеты блюд были составлены по пожеланиям заказчика банкета.

Количество горячих и холодных напитков, определяется с учетом примерных норм потребления или по предпочтениям гостей.

На отдельные виды блюд каждой группы количество устанавливается в плане-меню на основе прошедшего опыта работы предприятия, с учетом характера потребительского спроса.

Для контроля качества хранения, а также органолептического анализа блюд необходима таблица с показателями качества и условиями реализации.

(таблица 2)

Таблица 2- Бракеражный журнал показателей качества, условия хранения и сроков реализации

Блюдо	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус	Запах	Условия и сроки реализации
Салат «Потатарски» с курицей и зеленым горошком	Правильная нарезка	Сочная	Свойственный	В меру соленый	Запах зелёного горошка	1 часа охлажд-ом месте
Калжа из баранины со свежими овощами	Правильная нарезка	Сочная	Светло-коричневый	В меру соленый	Запах чесночка	Не более 3 часов
Чак-чак с мёдом	Правильной формы	Сочная	Светло-жёлтый	В меру сладкий	Запах мёда	Не более 2 недель

Все технико-технологические карты хранятся в картотеке предприятия, имеют свой порядковый номер. Подписывает и утверждает карты заведующий производством и директор предприятия. На каждом рабочем месте поваров должны быть обеспечено наличие технологических карт.

Технико-технологическая карта включает разделы: наименование изделия и области применения карты, перечень сырья для изготовления блюда, требования к качеству сырья, нормы закладки, сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия, описание технологического

процесса, требования к оформлению, подаче, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, показатели пищевого состава и энергетической ценности.[4]

В картах также приводится краткое описание технологического процесса оформления и приготовления блюда, указывается порядок, в зависимости от сроков их тепловой обработки, закладки продуктов, описываются требования по качеству готового блюда, а также трудоемкость, выраженная через коэффициент.

Технико-технологические карты разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, непосредственно вырабатываемые и реализуемые на конкретном предприятии. Карты не имеют конкретного срока действия и определяются на предприятии.

Рецептуры блюд и технологические карты для предстоящего банкета в ресторане на 24 персоны представлены в приложениях !

Расчет сырья ведется из расчетного меню по формуле (1):[15]

$$G = n \delta \times g p / 1000 \quad (1)$$

где G – масса или количество сырья (или n/ϕ) данного вида, кг;

$n\delta$ – количество порций, блюд данного вида, шт.;

gp – норма сырья (полуфабрикатов) данного вида на одно блюдо.

Исходя из данных производственной программы предприятия, составляется сырьевая ведомость, которая основывается на нормах закладки продуктов в каждое блюдо (эта информация содержится в технологических картах, сборниках рецептур и технико-технологических картах). Все данные заносят в специальную накладную по отпуску продуктов со склада, без которой получить что-либо будет невозможно. Подробную ведомость ресторана татарской кухни «Розмарин» можно увидеть в Приложении 3.

Контроль качества готовой продукции проводится непосредственно на месте по мере выпуска блюд. Внешний контроль осуществляется со стороны органов местной администрации, санэпидемнадзора, торговой инспекции и др. оценки по качеству пищи предприятия заносятся в контрольный журнал,

бракеражный журнал. При обнаружении составляется акт проверки в двух экземплярах, один экземпляр остается на предприятии.

Внутренний контроль осуществляется администрацией предприятия: директор, зав. производством и их заместители, начальники цехов, а также повара - бригадиры. Контроль за качеством пищи называется брокеражем готовой продукции. В ресторане имеется бракеражная комиссия, которая проводит оценку качества блюд в следующем порядке. Одним из путей повышения качества пищи является организация брокеража.

Оценку качества блюд осуществляют в такой последовательности. Вначале пробуют блюда, имеющие слабовыраженные вкус и запах, затем более острые, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

Важнейшим условием выпуска блюд высокого качества является четкое соблюдение работниками норм закладки сырья и осуществления технологического процесса в строгом соответствии с установленными требованиями.

Так же крайне важно правильное распределение обязанностей между работниками кухни. Для организации работы во время проведения и подготовки мероприятия потребуются:

- повара 3-ого разряда (заготовочные цеха - овощной, мясорыбный).
- повар 4-го разряда (холодный цех).
- повара 5-го и 6-го разряда (горячий цех)

В конце рабочего дня повара отчитываются перед заведующим производством о количестве выпущенных готовых блюд согласно полученному заданию и фактической реализации блюд.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе выполнения данной работы была изучена производственная структура ресторана «Розмарин», изнутри была рассмотрена работа ресторана, его цехов, закреплены и углублены теоретические знания и приобретены практические навыки применения теоретических знаний для решения конкретных практических задач. Изучены термины и определения в области организация питания в организациях общественного питания, и приготовления пищи, организации труда обслуживающего персонала.

Общественное питание как отрасль народного хозяйства представляет собой совокупность предприятий различных организационно-правовых форм и граждан-предпринимателей, объединенных по характеру перерабатываемого сырья и выпускаемой продукции, организации производства и формы обслуживания населения.

Общественное питание выполняет три взаимосвязанные функции: производство готовой продукции, ее реализацию и организацию потребления

В процессе исследования поставленные задачи были выполнены, а цель достигнута.

На основе теоретического анализа литературы дали характеристику предприятию и определили его оснащенность производственным оборудованием. Также ресторан обладает всем необходимым производственным оборудованием. Таким образом обеспечивается технический аспект качества.

В процессе выполнения курсовой работы и изучение различных источников, цель была достигнута и для этого были выполнены следующие задачи:

1. На основе теоретического анализа литературы дать характеристику предприятию;
2. Составление меню и расчёт количества сырья по мероприятию;
3. Дать характеристику выпускаемых блюд;

4. Дать характеристику производственных помещений в ресторане «Розмарин»;
5. Проследить за процессом поставки продовольственных товаров;
6. Рассмотреть требования контроля качества готовой продукции.

Так же в процессе работы были приобретены навыки по анализу ресторанной деятельности и организации питания, изучены особенности предъявляемых требований к меню и технологическим картам для кулинарной продукции. В результате удалось разработать проект по организации питания тематического мероприятия «День рождения» в ресторане татарской кухни на 24 человека.

СПИСОК ЛИТРАТУРЫ

1. ГОСТ Р 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
2. ГОСТ Р 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
3. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (вместе с ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности пищевой продукции»)
4. Требования СЭС к кафе и ресторанам (СанПин 2.3.6.1079-01)
5. Антипов Е. Ф, Прокопенко С. Т., Физиология питания: учебное пособие / В. В. Широкожухов. – СПб.: Изд-во СПбГЭУФ, 2018
6. Васюкова А.Т. (ред.). Сборник рецептов блюд зарубежной кухни. –М.: Дашков и К, 2016. 812с.
7. Виноградов, В.М. Организация производства общественного питания: Учебное пособие для сред. проф. образования / В.М. Виноградов, И.В. Бухтеева, В.Н. Редин. - М.: ИЦ Академия, 2012. - 272 с.
8. Голунова Л.Е., Лабзина М.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – 16–е изд., испр. и доп. – СПб.: Профи, 2017. – 776 с.
9. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие/ Г.Г. Дубцов. – М.: Мастерство, 2018. – 256 с.
10. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 560 с.
11. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник Л.А, Радченко. – Изд. 10-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 373 с.

12. ГОСТы и ОСТы в общественном питании (в соответствии с федеральным законом «О техническом регулировании»). [Электронный ресурс] – М.: Книга сервис, <https://search.rsl.ru/ru/record/01002836137> (дата обращения 17.12.2019).
13. Нормативные документы индустрии питания Справочник[Электронный ресурс] /[Сост. А. Иванов]. – [6-е изд. (с испр. и доп.)] – М.: ИД «Ресторанные ведомости», <https://search.rsl.ru/ru/record/01004649500> (дата обращения 18.12.2019).

ПРИЛОЖЕНИЯ

Расчет количества сырья, подлежащего хранению

Наименование сырья и товара	Ед. изм.	Потребность на один день	Срок хранения	Количество сырья и товаров, подлежащих хранению
Перец черный молотый	кг	0,5	10	5
Майонез	кг	2,4	10	24
Лимон	кг	2,0	2	4
Петрушка (корень)	кг	0,2	5	1
Кинза	кг	4,5	2	9
Лавровый лист	кг	0,5	5	2,5
Язык говяжий	кг	40	5	6,5
Сахар	кг	19,4	10	194
Соль	кг	1,6	10	16
Уксус 3%	кг	0,9	10	9
Сметана	кг	10,0	3	30
Вырезка говяжья	кг	0,8	4	3,2
Ветчина	кг	3,6	5	18
Лук репчатый	кг	7,3	5	36,5
Морковь	кг	0,4	78	31,2
Яйцо	шт	274	6	1644
Огурцы свежие	кг	9,4	2	18,8
Помидоры свежие	кг	3,5	2	7
Сыр	кг	3,5	2	7
Жир кулинарный	кг	2,2	5	11
Мука пшеничная	кг	22,9	10	229
Курица	кг	30,4	2	60,8
Масло растительное	кг	0,9	10	9
Говядина	кг	26,5	4	106
Масло сливочное	кг	3,9	3	11,7
Творог	кг	12,9	1,5	19,4
Ряженка	кг	5,0	3	15
Изюм	кг	2,8	10	28

Продолжение приложения №8

Наименование сырья и товара	Ед. изм.	Потребность на один день	Срок хранения	Количество сырья и товаров, подлежащих хранению
Крахмал картофельный	кг	1,7	10	17
Чай	кг	0,2	10	2
Кофе натуральный	кг	0,7	10	7
Крупа рисовая	кг	1,8	10	18
Дрожжи	кг	0,2	10	2
Молоко	л	32	0,5	16
Баранина	кг	20	4	80
Горошек консер.	кг	2,0	10	20
Маргарин	кг	5,3	5	26,5
Томатное пюре	кг	0,7	5	3,5
Фруктовая вода	л	53	2	106
Минеральная вода	л	54	2	108
Натуральный сок	л	30	2	60
Хлеб	кг	90	1	90
Конфеты, печенье	кг	25	5	125