**Тема:** «Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-шашлычной»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ВВЕДЕНИЕ** | 3 |
| **ГЛАВА I ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ** | 6 |
| 1.1 Характеристика предприятия | 6 |
| **1.2 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШАШЛЫКА** | 8 |
| 1.2.1 Организация работы цеха и рабочие места. Соблюдения санитарных гигиенических требований. | 8 |
| 1.2.2 Подбор технологического оборудования и инвентаря и их безопасное использование | 12 |
| * + 1. Разработка ассортимента в закусочной-шашлычной | 19 |
| 1.3 Должностные обязанности работников предприятия закусочной-шашлычной | 24 |
| 1.4 Товароведно-технологическая характеристика продуктов для приготовления шашлыка в закусочной-шашлычной | 26 |
| **ГЛАВА II ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ** | 31 |
| 2.1 Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления шашлыка в закусочной-шашлычной. Разработка технико-технологических карт в закусочной-шашлычной | 31 |
| 2.2 Расчет калькуляции шашлыка в закусочной-шашлычной | 34 |
| 2.3 Составление технологических схем приготовления блюд в закусочной-шашлычной | 37 |
| Заключение |  |
| Список использованной литературы |  |

**ВВЕДЕНИЕ**

**Повар-технолог** - это профессия, связанная с разработкой рецептов, технологическими картами и производством кулинарной продукции в крупных предприятиях общественного питания, в том числе в закусочной-шашлычной.

Повар-технолог отвечает за контроль качества продуктов, их хранение и приготовление в соответствии с технологическими процессами, а также за организацию работы на кухне и управление персоналом.

Основные обязанности повара-технолога включают:

- Разработка меню и рецептов блюд в соответствии с сезонными и рыночными требованиями

- Создание технологических карт и инструкций для приготовления блюд

- Организация производства, контроль за соблюдением технологических процессов и качеством продуктов

- Обучение и контроль за работой персонала кухни

- Управление запасами продуктов и инвентаря на кухне

- Участие в разработке бюджета на закупку продуктов и материалов

- Контроль стоимости блюд и оптимизация затрат на производство.

При реализации закусочной-шашлычной огромную роль играет технология приготовления блюд, так как она минимизирует материальные затраты, а также затраты ручного труда при выпуске продукции. Особенно технология приготовления блюд востребована в отраслях быстрого питания, конечная продукция которых имеет массовый спрос у конечного потребителя.

**Технология приготовления мясных блюд** - это совокупность методов и приемов, которые используются для приготовления мясных продуктов, с целью придания им определенного вкуса, аромата и текстуры. К технологии приготовления мясных блюд относятся не только способы обработки мяса (жарка, запекание, тушение, гриль), но и подготовка мяса (вымачивание, замаринование), использование специй и трав, а также правильное хранение и подача блюд. Технология приготовления мясных блюд включает в себя как традиционные, так и инновационные методы, которые позволяют получить наиболее вкусный и полезный продукт.

**Закусочная-шашлычная** - это заведение общественного питания, в котором предлагаются закуски и блюда на гриле, в основном из мяса. В меню закусочной-шашлычной могут быть такие блюда, как шашлыки, кебабы, ростбиф, бургеры, салаты, гарниры, а также различные закуски, например, маринованные овощи, хлебные изделия, сыры и т.д.

Закусочные-шашлычные часто имеют открытую кухню, где готовят блюда на гриле прямо перед гостями. Обычно в таких заведениях используются свежие и качественные продукты, что делает блюда особенно вкусными. Закусочные-шашлычные могут иметь как формат быстрого обслуживания, так и формат кафе, где гости могут провести время за столом, наслаждаясь атмосферой заведения и блюдами на гриле.

Применение технологии приготовления блюд в закусочной-шашлычной позволяет добиться следующих результатов:

1. Вкусных блюд: правильно приготовленные шашлыки, кебабы и другие блюда на гриле могут иметь прекрасный вкус и аромат, что привлекает гостей и делает заведение популярным.

2. Качественных продуктов: приготовление блюд на гриле требует использования качественных продуктов, что способствует улучшению качества и вкуса блюд.

3. Сохранения полезных свойств продуктов: правильное приготовление блюд на гриле позволяет сохранить полезные свойства мяса и овощей, что делает блюда более полезными для здоровья.

4. Привлечения клиентов: закусочные-шашлычные, в которых используются современные технологии приготовления блюд, могут привлечь больше клиентов, которые хотят попробовать новые и интересные блюда.

5. Развития бизнеса: использование технологий приготовления блюд в закусочной-шашлычной может способствовать развитию бизнеса, улучшению качества продуктов и увеличению числа посетителей.

Целью дипломной работы является технология приготовления блюд для закусочной-шашлычной.

Главные задачи дипломной работы:

1. Необходимо осветить актуальные направления в приготовлении сложной кулинарной продукции в закусочной шашлычной
2. Представить и описать новые виды оборудования, и их технику безопасности в закусочной шашлычной
3. Описать новые виды сырья, используемые для приготовления сложной кулинарной продукции в закусочной шашлычной, описать требование к качеству и контрольной отработкой, для использования
4. Провести анализ по предприятию общественного питания
5. Описать актуальность данной дипломной работы для закусочной-шашлычной

**ГЛАВА I ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

* + 1. Характеристика предприятия

Кафе закусочная-шашлычная с названием «Урюк». Данное кафе располагается в центре города Казань, на улице Баумана дом 36, не далеко от метро Кремлевская.

Кафе «Урюк» - это место, где можно провести время в кругу близких и друзей, наслаждаясь вкусной едой и приятной атмосферой. Кафе обустроена уютным интерьером с мягкой мебелью, декоративными элементами и приятной подсветкой. Музыкальное сопровождение создает спокойное и расслабляющее ощущение, что производит приятную атмосферу для общения.

«Урюк» предлагает разнообразное меню, которое учитывает вкусы как взрослых, так и детей. В меню есть блюда на любой вкус, от мясных и рыбных блюд до салатов и десертов. Кроме того, есть детское меню и зоны игр для маленьких гостей.

Обслуживание в «Урюк» обычно дружелюбное и внимательное. Официанты готовы помочь с выбором блюд, рассказать о составе и способе приготовления. Кроме того, в кафе может быть возможность заказывать блюда на вынос, либо доставку на дом, либо организовывать банкеты и торжества.

В целом, атмосфера в закусочной-шашлычной является уютной, расслабляющей и дружелюбной, что делает его привлекательным для посещений и проведения выходных и праздников.

Меню кафе состоит из восточной и европейской кухни, есть огромный выбор мясных и рыбных блюд, приготовленных на огне, большое изобилие закусок и салатов, и супов, также присутствуют гарниры, напитки, десерты и меню для детей.

Высокая стоимость блюд, компенсируется её особенностью. Так как кафе имеет международный статус, то качества продукции имеет наивысшее уровень. Высокий уровень подачи блюд, используется только обученные персонал.

Большая часть людей города Казань, знают это кафе. Поэтому там всегда много посетителей, которые желают отведать данные блюда. Чтобы посетить данный кафе, нужно забронировать место за несколько дней вперед, либо заказать еду на дом, с помощью доставки.

Для увеличения количества посетителей закусочной-шашлычной кафе «Урюк», проводит различные виды акций и событий, такие как:

* Кафе часто организует детские праздники, которые могут включать в себя различные игры, конкурсы и мероприятия.
* В кафе «Урюк» могут проводить тематические вечера, например, вечера с живой музыкой, караоке или дискотеки. Это может привлечь посетителей разного возраста и создать приятную атмосферу.
* Закусочная-шашлычная проводит акции на еду, например, предлагать скидки на определенные блюда или давать возможность заказать два блюда по цене одного. Это может привлечь людей, которые хотят сэкономить на еде.
* Могут предлагать специальные меню на определенные даты, например, на День матери или День отца. Это может привлечь семьи, которые хотят отметить эти праздники в кафе.
* Бесплатные напитки, например, безалкогольные коктейли или соки, для детей. Это может привлечь семьи, которые хотят насладиться вкусной едой и приятной атмосферой, не переплачивая за напитки.
* Бесплатные развлечения, например, игровые автоматы или настольные игры, которые помогут занять детей и позволят родителям насладиться едой.
  1. **ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШАШЛЫКА**

1.2.1 Организация работы цеха и рабочие места. Соблюдения санитарных гигиенических требований.

В закусочной-шашлычной «Урюк» штат составляет 8 человек. В состав команды кафе входят официанты, кассиры, повара, помощники повара, бармены, заведующие, уборщики и другие специалисты.

В зависимости от конкретных потребностей кафе, численность сотрудников может увеличиваться.

Однако, если штат кафе «Урюк» составляет 8 человек, то это может говорить о том, что кафе уделяет большое внимание качеству обслуживания и готовке блюд, поскольку большая команда может обеспечить более высокий уровень сервиса.

Повара и помощники повара: должны готовить блюда в соответствии с рецептами и стандартами кафе, следить за качеством ингредиентов, приготовлением и подачей блюд. Повара восточной кухни должны быть знакомы с традиционными рецептами и способами приготовления блюд Востока, таких как шашлык, плов, лагман, супы и т.д. Повара по приготовлению шашлыка должны быть знакомы с традиционными рецептами блюд ближнего востока и Кавказа, таких как шашлык из баранины, говядины, курицы и т.д.

В учреждении может применяться индивидуальный метод обслуживания, при котором все функции от принятия заказа до расчета с посетителем выполняет один официант, обслуживающий одновременно 3-4 стола. Официанты работают по двойному графику, что позволяет находится в торговом зале в часы пик большему числу официантов. Каждая бригада работает по 2 рабочих дня через двое суток.

Рабочий день официанта начинается с расстановки столов в торговом зале симметрично относительно входа, танцплощадки и эстрады. Приведя в порядок столы, официант приступает к получению столового белья, посуды, приборов. До начала работы все это размещается в серванте с выдвижными ящиками, застеленными салфетками.

Коктейли готовит и отпускает один или несколько барменов. Перед началом работы, согласно составленному меню и выписанной по заявке накладной, бармен получает на несколько дней работы продукты, необходимые для приготовления коктейлей, а также бутерброды, кондитерские изделия.

Некоторые компоненты коктейлей и гарниры бармен готовит сам. К ним относятся: чайные, кофейные, сахарный сироп, некоторые виды соков (лимонный, апельсиновый) и гарниры - вишня в сиропе, лимонные или апельсиновые подвески, спираль из цедры, фрукты на шпажках, сахарная шкурка и тому подобное. Гарниры используют в качестве закуски к напитку, для дополнительной ароматизации или украшения коктейля.

Должностные обязанности заведующего производством. Осуществляет руководство производственно-хозяйственной деятельностью подразделения. Направляет деятельность трудового коллектива на обеспечение ритмичного выпуска продукции собственного производства требуемого ассортимента и качества в соответствии с производственным заданием. Проводит работу по совершенствованию организации производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии, эффективному использованию техники, повышению профессионального мастерства работников в целях повышения качества выпускаемой продукции.

Заведующий производством должен составлять план производства на неделю или месяц, определять количество необходимых продуктов и ингредиентов, учитывать сезонность и спрос на блюда. Планирование поможет избежать недостатка или избытка продукции и снизить затраты на ингредиенты. Производством должен уметь управлять персоналом и координировать работу всех сотрудников, чтобы обеспечить эффективность производства. Он должен назначать задачи, контролировать выполнение работы, обучать новых сотрудников и мотивировать коллектив.

Заведующий производством должен следить за качеством продукции и контролировать соблюдение санитарных норм и правил безопасности. Он должен обучать своих сотрудников правилам гигиены и контролировать их соблюдение.

Производством должен организовать производственный процесс таким образом, чтобы он был максимально эффективным и экономичным. Он должен уметь оптимизировать процессы, ускорять производство и снижать затраты на производство. Должен уметь работать с поставщиками, чтобы обеспечить постоянный и качественный поставки ингредиентов. Он должен контролировать качество продукции, устанавливать договоренности о цене и сроках поставок. Должен вести отчетность о производстве и контролировать финансовые показатели. Он должен уметь анализировать данные и принимать решения на основе анализа.

Гигиена - наука, которая изучает проблемы профилактики заболеваний и улучшения здоровья, работоспособности и долголетия человека. Санитария - это практическая деятельность, направленная на улучшение и сохранение здоровья человека. Работа поваров требует напряжения мышц рук и ног, а высокая температура, повышенная влажность, загрязненный воздух, большое количество разнообразного оборудования создают дополнительный риск для здоровья работников. Поэтому соблюдение правил санитарии и гигиены дает возможность обеспечить защиту здоровья работника от действия вредных факторов и повысить трудоспособность. Качество продукции, и ее калорийность непосредственно зависит от выполнения технологических, гигиенических, и санитарных режимов.

В комплект санитарной одежды повара и кондитера входят: куртка или халат; колпак или марлевая косынка; фартук; полотенце; косынка для вытирания пота; брюки или юбка; специальная обувь.

Санитарную одежду изготавливают их белой хлопчатобумажной легко стирающейся ткани из расчета три комплекта на одного работника. Санитарную одежду надевают в определенной последовательности, добиваясь аккуратного внешнего вида, головной убор должен полностью закрывать волосы. При ношении санитарной одежды каждый работник обязан выполнять следующие правила: содержать одежду в течение всего рабочего дня в чистоте и опрятности, не пользоваться булавками или иголками для застегивания курток, не класть в карманы санитарной одежды посторонние предметы; перед выходом из производственного помещения снимать санитарную одежду, а по возвращении надеть ее, предварительно вымыв руки; не входить в санитарной одежде в туалет; менять санитарную одежду по мере загрязнения (но не реже 3 раз в неделю) и перед раздачей пищи; хранить санитарную одежду отдельно от верхней одежды; запрещается стирать санитарную одежду в индивидуальном порядке в домашних условиях.

1.2.2 Подбор технологического оборудования и инвентаря и их безопасное использование

Перед работниками общественною питания стоит работа повысить производительность труда за счёт внедрения современною оборудования, инвентаря, приспособлений, а также прогрессивной технологии; улучшить качество выпускаемой продукции, ассортимент блюд, т. к. это во многом влияет на здоровье и работоспособность людей. Качество продукции во многом зависит от мастерства повара.

Следует помнить, что повышению производительности труда способствует специализация поваров на выполнении одних и тех же операций. Этим достигается высокий ритм работы, приобретаются и совершенствуются рабочие приемы и навыки.

Двухсекционная моечная ванна ВМ 2/4 э от компании Hessen устанавливают в ресторанах и столовых. Профессиональное нейтральное оборудование подходит для мытья и споласкивания посуды, кухонного и барного инвентаря, продуктов питания. Разделение на две независимые зоны позволяет одновременно осуществлять сразу несколько операций.

Корпус моечной ванны ВМ 2/4 э выполнен из углеродистой стали с полимерным покрытием, которое предотвращает появление ржавчины. Высота опор регулируется. Мойки представляют собой сварные конструкции, изготовленные по уникальной разработке производителя Technology without injuries. Особенность этой технологии заключается в использовании комплекса решений при проектировании и изготовлении оборудования для снижения травмоопасности.

Двухсекционная моечная ванна ВМ 2/4 э от компании Hessen устанавливают в ресторанах и столовых. Профессиональное нейтральное оборудование подходит для мытья и споласкивания посуды, кухонного и барного инвентаря, продуктов питания. Разделение на две независимые зоны позволяет одновременно осуществлять сразу несколько операций.

Корпус моечной ванны ВМ 2/4 э выполнен из углеродистой стали с полимерным покрытием, которое предотвращает появление ржавчины. Высота опор регулируется. Мойки представляют собой сварные конструкции, изготовленные по уникальной разработке производителя Technology without injuries. Особенность этой технологии заключается в использовании комплекса решений при проектировании и изготовлении оборудования для снижения травмоопасности.

Для приготовления фарша после обработки на производственных столах рыбу подают к универсальному приводу с мясорубкой. На мелких предприятиях для приготовления рыбного фарша используют мясорубки (рис. 2), на крупных — универсальный привод с комплектом механизмов. Мясорубки предназначены для получения фарша из рыбы, повторного измельчения котлетной массы. Готовый фарш поступает в фаршемешалки и далее - в котлетоформовочные машины.

рис.2 Мясорубка электрическая.

Готовые котлеты поступают в холодильные камеры. Холодильные шкафы предназначены для хранения п/ф и готовых блюд в производственных цехах, для хранения запаса продуктов. Холодильные шкафы ШХ-0,56, ШХ-0,4ОМ, ШХ-0,8ОМ, ШХ-0,8ОЮ, ШХ-1,12 отличаются друг от друга количеством дверей, емкостью холодильных камер и другими параметрами. Шкафы ШХ-0,56, ШХ-0,40М, ШХ-0,80М имеют нижнее расположение машинного отделения, которое закрыто жалюзийными решетками. Контроль за температурой ведется манометрическим термометром, шкала которого расположена на лицевой поверхности шкафа. При открывании одной из дверок загорается лампочка освещения шкафа.

Использование технического оборудования снижает трудоемкость первичной обработки сырья, уменьшает процент отходов и т.д. Важное значение при выполнении технологических операций при обработке рыбы имеет соблюдение правил охраны труда и техники безопасности, сводятся они к следующим.

Перед началом работы тележку универсального привода необходимо застопорить винтами. Ручки всех ножей должны быть тщательно закреплены, углы производственных столов и ванн -закругленными. На полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки.

Японский кухонный топорик специально предназначен для силовой работы. Широкое прямоугольное лезвие поможет быстро разделать мясо, тушку кролика или индейки, отделить голову рыбе и разрубить её на ровные стейки.

Благодаря своей массивности и углу заточки в 40° топорик легко справляется даже с самыми прочными тканями (костями, хрящами, сухожилиями).

И рукоять, и клинок топорика изготовлены из стали, поэтому этот инструмент очень гигиеничен. Он отвечает всем санитарным требованиям и может использоваться в сфере HoReCa.

Перед использованием кухонного ножа – расчистите рабочую поверхность.

Всегда использовать [разделочную доску](https://kupinoj.ru/articles/A012011/) (чтобы избежать скольжения доски по поверхности разделочного стола, нужно подложить под нее влажное полотенце или резиновый коврик).

Не работать с ножом в направлении своего тела, крепко держать рукоять.

Не держать в руке нож и при этом заниматься чем-то отвлекающим.

Использовать хорошо заточенные ножи.

Следить, чтобы руки и рукоять ножа были сухими, (большинство порезов происходит из-за соскальзывания ножа с разрезаемого продукта на палец или на руку).

Передавать нож кому-либо нужно ручкой вперед.

Не размахивать ножом.

Не класть нож режущей кромкой вверх.

Не вкалывать нож в продукты или в разделочный стол.

Не пытаться поймать падающий нож.

Не допустимо использовать кухонный нож не по назначению, нельзя резать замороженное мясо и кости – режущая кромка высокой твердости может быть повреждена, а при больших поперечных нагрузках на клинок возможно обламывание лезвия.

Не мыть режущую кромку ножа голыми руками (только с применением губки).

Мыть нож после каждого применения; в зависимости от типа стали протирать насухо, окисляющиеся (ржавеющие) лезвия рекомендуем протирать ромашковым маслом.

Затачивать и править ножи в соответствии с их характеристиками (многослойные ножи нельзя точить керамическими точилками).

Точить и править следует только чистые ножи.

Не проверяйте остроту ножа пальцем.

Хранить ножи, отдельно от других приборов.

Рис. 3 Тандыр

Азербайджанский тандыр изготовлен из белой глины по традиционной народной технологии с добавлением овечьей шерсти, размер 150х100 см, после обжига выгоревшая шерсть оставляет специальные поры, улучшающие свойства изделия. Эта печь-тандыр отлично подходит для выпечки чурека - национальной азербайджанской лепешки и шашлыка.

При работе с тандыром необходимо соблюдать определенные правила техники безопасности, чтобы избежать возможных травм и опасных ситуаций.

Перед началом работы необходимо убедиться в исправности тандыра и отсутствии повреждений, трещин и других дефектов.

Нельзя используйте тандыр в закрытом помещении, так как это может привести к отравлению угарным газом.

При разжигании огня не используйте легковоспламеняющиеся жидкости, такие как бензин или спирт, и не наливайте их в тандыр.

Тандыр может нагреться до очень высокой температуры, поэтому не приближайтесь к нему слишком близко и не касайтесь его голыми руками.

Используйте специальные инструменты, например, длинные щипцы или лопатку, чтобы перемещать угли или продукты внутри тандыра.

Никогда не оставляйте тандыр без присмотра во время работы, и не позволяйте детям или животным приближаться к нему.

При выключении тандыра дайте ему достаточно времени, чтобы остыть, прежде чем начинать его очистку или перемещение.

Используйте защитные перчатки и другие средства защиты, чтобы избежать ожогов или других травм при работе с тандыром.

Время приготовления определяется опытным путем, но как правило при первой закладке пищи проходит около 15 минут. После двух-трех закладок необходимо заново прогреть тандыр до рабочего состояния (около 20 минут). После того как все приготовления в Печи-Тандыре закончены необходимо дать ему остыть. Если вы собираетесь порадовать Тандыром соседей или друзей в Зимнее время, то придерживайтесь инструкции как при первом розжиге Тандыра.

Перед началом работы повар обязан привести свое рабочее место в порядок, проверить безопасность работы:

Проверить холостой ход оборудования.

Проверить наличие и направленность ограждений.

Наличие и исправность электропроводки и заземления.

Проверить работу на холостом ходу.

Наличие самостоятельного пускового устройства – рубильника, пакетного.

Выключателя, магнитного пускателя.

Во время работы повар обязан:

Загружать машину следует только после ее пуска.

Не рекомендуется допускать перегрузки машины и недогрузки.

После окончания работы:

Машину выключают,

Производят ее частичную разборку и очищают от остатков продуктов.

Затем тщательно промывают до полного удаления остатков продуктов.

Наружные поверхности машины протирают влажной, а затем сухой тканью.

Промытые части машины просушивают, смазывают пищевым несоленым жиром все ржавеющие детали и поверхности, соприкасающиеся с продуктами.

Один раз в неделю протирают сухой суконкой или фланелью до восстановления блеска.

Машину следует регулярно разбирать и осматривать для замены износившихся деталей.

В нерабочее время машина должна быть отключена от электросети.

1.2.3 Разработка ассортимента в закусочной-шашлычной

Порядок формирования конкурентоспособного ассортимента в закусочной-шашлычной из мяса.

Ассортиментом называется перечень блюд, реализуемый на предприятиях питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей. При формировании ассортимента продукции учитывают:

1. тип предприятия, класс, (для ресторанов, кафе), специализацию;

2. контингент питающихся;

3. техническую оснащенность предприятия;

4. квалификацию кадров;

5. рациональность использования сырья, совместимость продуктов;

6. сезонность сырья;

7. разнообразие видов тепловой обработки;

8. трудоемкость блюд.

Различным типам предприятия соответствует и ассортимент блюд. Для закусочных-шашлычных кафе характерен широкий ассортимент всех групп блюд, преимущественно приготовления, мясной продукции приготовленной на огне.

**Шашлык из говядины** - ароматная говядины на тандырной лепешке. Подается с томатами и ломтиками соленого огурца на листе салата Айсберг, соусом Аджика по-восточному и маринованным луком. Вес: 225 г.

Шашлык из говядины - говядина должна быть молодой и нежирной. Лишний жир необходимо срезать и порезать мясо на маленькие кусочки. Лук прокручивается через мясорубку и перемешивается с мясом. Затем мясо перемешивается с настоящей аджикой (приготовленной только из томатов, перца и специй) и маринуется в течение суток.

Ингредиенты: говядина, лук, петрушка, мята, красный перец, черный перец, соль, кускус или хлебные крошки, вода, соус Аджика, листья салата Айсберг.

Практически все готовят шашлык одинаково - нарезают мясо, затем маринуют в течение двух-трех часов. Затем куски мяса нанизывают на шампур вперемежку с репчатым луком, нарезанным кольцами. Жарить шашлык нужно над горячими, без пламени, углями в течение 15-20 минут, поворачивая вертел, чтобы мясо поджарилось равномерно. Если нет мангала, шашлык можно жарить в электрогриле или на сковороде, что является уже существенным отступлением от правил.

К шашлыку подают нашинкованный кольцами репчатый лук, нарезанный кусочками, зеленый лук, лимон, жаренные на вертеле помидоры, баклажаны. Их посыпают сушеным барбарисом и вообще мелко нарезанной зеленью кинзы, укропа и петрушки. Что касается дров и мангалов, то лучшими для шашлыков являются дрова из виноградной лозы. Далее по убыванию качества подойдут белая акация, кизил, терн, бук, дуб. Подходят лишь лиственные породы деревьев. Главное, чтобы дрова горели почти бездымно, давали много угля с хорошим жаром и не были смолистыми.

Шаги приготовления: Подготовьте мясо, удалите жиры и кости, нарежьте на кусочки примерно одинакового размера. Нарежьте лук тонкими полукольцами. Подготовьте приправы. Смешайте зиру, красный молотый перец, соль, тмин, кориандр и красный перец. В большой миске смешайте мясо, лук и приправы. Добавьте воду и тщательно перемешайте, чтобы все ингредиенты равномерно распределились. Накройте миску пленкой и оставьте на 1-2 часа, чтобы мясо насытилось ароматами специй. Нанизывайте мясо на шампуры, оставляя маленькие промежутки между кусочками. Разогрейте гриль или сковороду. Если используете гриль, то жарьте шашлык из говядины на умеренном огне примерно 10-15 минут, переворачивая шампуры время от времени. Если используете сковороду, то жарьте на среднем огне примерно 15-20 минут, переворачивая шампуры время от времени. Готовый шашлык из говядины подавайте на большой тарелке, украсьте зеленью и луком. Подать с овощным салатом, хлебом и соусом.

**Шашлык из баранины** - Богатырский шашлык из баранины с нежной прослойкой курдюка. Подается на лаваше.

Шашлык из баранины - баранина должна быть молодой и нежирной. Лишний жир необходимо срезать и порезать мясо на маленькие кусочки. Лук прокручивается через мясорубку и перемешивается с мясом. Затем мясо перемешивается с настоящей аджикой (приготовленной только из томатов, перца и специй) и маринуется в течение суток.

Ингредиенты: баранина, картофель, морковь, лук, помидоры, зелень (укроп, петрушка), соль, красный перец, масло растительное, газированная вода.

Шаги приготовления: Нарежьте мясо на кусочки примерно одинакового размера. Нарежьте лук, морковь и свеклу тонкими полосками. В большой кастрюле разогрейте растительное масло. Добавьте лук, морковь и свеклу, и обжаривайте на среднем огне, периодически помешивая, примерно 10 минут. Добавьте мясо, томатную пасту, молотый красный перец, молотый кориандр и соль. Перемешайте и обжаривайте на среднем огне, периодически помешивая, примерно 10 минут, пока мясо не подрумянится. Добавьте рис и зеленый горошек, и перемешайте. Добавьте воду, доведите до кипения, уменьшите огонь до минимума и накройте кастрюлю крышкой. Готовьте на медленном огне примерно 40-50 минут до тех пор, пока рис не будет готов и жидкость не испарится. Добавьте зеленый лук, перемешайте и готовьте еще 5 минут.

**Шашлык из курицы** – замаринованная по особому рецепту шеф-повара, приготовленная на углях, вес 220 г.

Шашлык из птицы - тоже достойное блюдо. Можно использовать филе, а можно порубить целую птицу на равномерные небольшие кусочки. Для маринада используется тот же соус, что и раньше. Курица должна мариноваться подольше, чем свинина. После чего остается лишь наслаждаться нежным вкусом и ароматом замечательного шашлыка.

Запивать шашлык из птицы нужно только сухим белым вином. Оно особенно подчеркивает вкус этих блюд. При этом, белые вина и зимой, и летом следует подавать к столу охлажденными. Все закуски должны выгодно подчеркивать вкус шашлыка и сочетаться с ним. Надо иметь в виду, что у вас на столе только одно главное блюдо - шашлык, на котором и нужно сконцентрировать внимание, поэтому легкие закуски должны лишь возбуждать аппетит, а не отвлекать от нескончаемого удовольствия.

Ингредиенты: курица, лимон, оливковое масло, соль, свежемолотый черный перец, свежие травы (укроп, петрушка, базилик).

Шаги приготовления: Подготовьте угли для гриля. Разложите их в равномерном слое на дне гриль-корзины и поджигайте. В это время приготовьте курицу. Очистите курицу от внутренности, затем промойте холодной водой и высушите бумажным полотенцем. Разрежьте лимоны на кольца и положите 2-3 кольца внутрь каждой рыбы вместе с веточками розмарина и тимьяна. Разрежьте чеснок на тонкие ломтики и вставьте их в надрезы, сделанные на боковой части каждой рыбы. Посолите и поперчите рыбу по вкусу, затем посыпьте оливковым маслом. Положите курицу на гриль-корзину, прикройте крышкой и готовьте на углях примерно 10-15 минут с каждой стороны, в зависимости от толщины курицы. Когда курица готова, аккуратно снимите ее с гриль-корзины и подайте на стол с оставшимися кольцами лимона и свежими овощами.

**Шашлык из ягнёнка** - Сочное шашлык из ягненка на гриле с цуккини. Подается на лаваше. Вес 170 г.

Ингредиенты: корейка (ягненка), цуккини, мята, розмарин, чеснок, лимон, уксус, масло оливковое, сахар коричневый, желатин, соль.

Шаги приготовления: Подготовьте каре ягненка, убрав кости и лишний жир. Посолите и поперчите мясо по вкусу. Разогрейте сковороду на среднем огне и добавьте оливковое масло. Добавьте куски каре ягненка на сковороду и жарьте их до золотисто-коричневой корочки с каждой стороны в течение 3-4 минут. Затем уменьшите огонь и жарьте еще 4-5 минут для получения средней степени прожарки. Оставьте каре ягненка на тарелке и дайте ему отдохнуть. Нарежьте цуккини на тонкие ломтики и добавьте на сковороду с травами и чесноком. Жарьте на среднем огне до мягкости, примерно 3-4 минуты. Подайте шашлык из каре ягненка на тарелку вместе с жареными цуккини и наслаждайтесь ароматным и вкусным блюдом.

* 1. Должностные обязанности работников предприятия закусочной-шашлычной

Должностные обязанности работников в кафе восточной и европейской кухни могут отличаться в зависимости от должности. Однако, в общем, в состав команды кафе могут входить следующие специалисты:

* Повара и помощники повара: должны готовить блюда в соответствии с рецептами и стандартами кафе, следить за качеством ингредиентов, приготовлением и подачей блюд. Повара восточной кухни должны быть знакомы с традиционными рецептами и способами приготовления блюд Востока, таких как шашлык, плов, лагман, супы и т.д. Повара европейской кухни должны быть знакомы с традиционными рецептами блюд Европы, таких как паста, пицца, рагу, картофельное пюре и т.д.
* Официанты: должны обеспечивать высокий уровень обслуживания посетителей, принимая заказы, подавая блюда и напитки, отвечая на вопросы посетителей и т.д. Официанты восточной кухни должны быть знакомы с традиционными блюдами Востока, чтобы помочь посетителям с выбором и объяснить, какие ингредиенты используются в каждом блюде. Официанты европейской кухни должны быть знакомы с традиционными блюдами Европы и уметь рекомендовать блюда и напитки, чтобы помочь посетителям сделать выбор.
* Бармены: должны готовить и подавать напитки, придерживаясь стандартов кафе. Бармены восточной кухни могут предлагать традиционные напитки Востока, такие как чай, кофе, настойки и т.д. Бармены европейской кухни могут предлагать различные виды вина, коктейлей, пива и т.д.
* Администраторы: должны управлять работой кафе, координировать работу сотрудников, контролировать качество обслуживания и блюд, а также заниматься другими административными задачами.
* Уборщики: должны поддерживать чистоту и порядок в кафе, убирая столы, помещения и т.д.

Кроме того, в некоторых кафе могут быть и другие должности, такие как кассиры, сомелье и т.д. В любом случае, каждый сотрудник кафе должен выполнять свои обязанности в соответствии со стандартами кафе, чтобы обеспечить высокий уровень сервиса и качества блюд.

1.4 Товароведно-технологическая характеристика продуктов для приготовления шашлыка в закусочной-шашлычной

Для производства сложной мясной продукции в закусочной-шашлычной необходимо использовать высококачественные продукты, которые соответствуют всем требованиям безопасности и качества.

**Шашлык** - это блюдо, состоящее из кусочков мяса, которые нанизывают на шампуры и жарят на мангале или гриле. Традиционно шашлык готовят на открытом воздухе, используя дрова или уголь, чтобы придать блюду особый аромат и вкус.

Для приготовления шашлыка используются различные виды мяса, такие как говядина, баранина, свинина, курица, индейка, утка и даже рыба. Однако наиболее популярным видом мяса для шашлыка является баранина.

Также для приготовления шашлыка используются различные специи и приправы, такие как зира, кориандр, чеснок, петрушка, базилик, мята, тмин, перец и соль. Они придают блюду особый аромат и вкус.

Важно отметить, что для приготовления шашлыка необходимо использовать свежее мясо, которое не содержит никаких загрязнений и болезнетворных микроорганизмов. Поэтому перед приготовлением мясо необходимо тщательно вымыть и обработать. Также важно правильно нарезать мясо на кусочки, чтобы оно равномерно прожаривалось и было сочным.

Сырьем для приготовления может служить:

* шашлыки из мяса: шашлык из баранины, из свинины, из говядины, из телятины, из субпродуктов.
* шашлыки из мяса птицы: шашлык из домашней птицы, из дичи.
* шашлыки из рыбы: шашлык из осетровых рыб, из красной рыбы, из других видов рыбы.
* шашлыки из морепродуктов: шашлык из креветок, из кальмаров, криля, мидий

Классический шашлык - это бесспорно шашлык из мяса. Лучше всего для приготовления подходит охлажденное мясо. Из него получится самое сочное блюдо с отменным вкусом. Если для приготовления выбираете парное мясо, то подождите, когда с туши уйдет кровь, а само мясо основательно промаринуйте. Если вы решили приготовить шашлык из баранины, знайте: лучше использовать мясо молодого, нежирного барашка. Весь лишний жир нужно срезать до того как разделать мясо на кусочки. Для шашлыка из свинины хорошо подходят шейка, окорок или ребра. Ребра нарезаются попарно. В момент нанизывания на шампуры, прокалывают мясо между костями. Для шашлыка из говядины предпочтительнее брать вырезку и хорошо бы предварительно замочить мясо в газированной воде - так шашлык из говядины получится мягким.

Первый этап создания блюда - выбор наиболее "правильного" продукта, то есть мяса к шашлыку.

Процесс приготовления продукта сводится к трём способам, которые могут комбинироваться в различных пропорциях:

* механический;
* термический;
* химический.

Необходимо дать мясу время и условия, чтобы ферменты лизосом мышечных клеток максимально "растворили" клеточные элементы, но при этом не допустить воздействие патологической бактериальной флоры на продукт, вызывая его порчу.

Характеристика сырья и продуктов

**Маринад для мяса**

Пищевая ценность в маринаде для мяса на 100 г содержится до 351 ккал, 2.1 г белков, 32 г жиров, 13.7 г. углеводов, витамин С и фолиевая кислота, минеральные вещества (кальций, фосфор, калий, натрий, магний, железо), азотистые вещества (до 1,7%).

Ингредиенты: 200--250 мл белого сухого вина, 200--250 мл растительного масла, 1 морковь, 2 крупные луковицы, 1 долька чеснока, 1/2 лимона (или 250 мл уксуса), 1 небольшой пучок зелени петрушки, 2 лавровых листа, черный перец горошком

**Мясо для шашлыка**

Пищевая ценность в состав мяса входит белки, жиры, углеводы, вода, минеральные и другие вещества. Содержание этих веществ зависит от вида, породы, пола, возраста, упитанности животных.

Белков в мясе содержится 11,4-20,2 %. Основная часть мяса полноценные белки. К ним относятся миозин, актин, миоцен, миальбуцин, миоглобин, глобулин. Из неполноценных белков в мясе содержаться коллаген, эластин. Это соединительные ткани белков, предающие мясу жесткость. Жиры в мясе содержатся от 1,2 до 40,3 %. Содержание жира зависит от вида и упитанности животных. В мясе говядины жиры от 7 до 12 %, свинина жирностью 49,3 %, мясной 33,3 %. Жир улучшает вкус мяса, повышает его пищевую ценность.

Углеводы в мясе представлены гликогеном, содержимость которого составляет 1 %. Гликоген участвует в созревании мяса.

Минеральные вещества в мясе содержаться от 0,8 до 1,3 %. Из макроэлементов в мясе присутствуют натрий, калий, хлор, магний, кальций, железо и другие. Из микроэлементов - йод, медь, кобальт, марганец, фтор, свинец и другие. Витамины представлены группой водорастворимых витаминов В1, В2, В6, В9, В12, Н, РР и жирорастворимые вещества - А, Р, Е, содержаться в жире животных. Вода содержится в мясе от 55 до 85 %.

Требование к качеству мясо различных видов убойных животных может быть свежим, сомнительной свежести, несвежим. Несвежее мясо определяют органолептическим, химическим, микробиологическим и другими методами. Органолептическим методом качество мясо определяют по состоянию поверхности, цвету, консистенции, запаху, состояние жира, сухожилий, качества бульона.

Свежее охлаждённое мясо имеет корочку подсыпания бледно-розового или бледно-красного цвета. На разрезе мышцы слегка влажные. Цвет мышц баранины - от красно до красно вишневого цвета. Говяжий жир - белый плотный. Жир не должен иметь опаливания или прогорания. Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. Костный мозг заполняет всю полость трубчатой кости, не отстает от нее, консистенция его упругая, цвет желтый, на изломе глянцевитый, бульон ароматный прозрачный приятный на вкус.

Свежее замороженное мясо имеет поверхность красного цвета, на разрезе - розовато-серого. Консистенция твердая, при постукивании издается ясный звук. Запаха не имеет. Состояние костного мозга не определяется. Бульон мутный, без аромата.

Хранение мяса в холодильных камерах подвесом охоложенное мясо, штабелями замороженное мясо при температуре от 0 до - 5С и относительной влажности воздуха 85-90% -2-3 суток. При температуре - 12°С и относительной влажности воздуха 95-98% замороженное мясо говядины - 6 мес. Охоложенное мясо хранят при температуре 0 до 2 градуса С и относительной влажности воздуха 85%, -3 суток.

Шашлык, согласно санитарным нормам, должен быть расфасован, промаркирован, должны быть указаны дата выработки, производитель, срок реализации и температурный режим хранения. Согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» срок хранения мяса для шашлыка без соусов и специй - 36 часов, мяса для шашлыка маринованного, с соусами - 24 часа, при температуре (4+-2) °C.

**Лук репчатый**

Пищевая ценность в репчатом луке содержится до 6 мг % эфирного масла, сахар (до 9%), витамины С, В1, В2, В6, РР и фолиевая кислота, минеральные вещества (кальций, фосфор, калий, натрий, магний, железо), азотистые вещества (до 1,7%).

Требования к качеству: луковица должна быть здоровой, сухой, чистой, целой, однородной по форме и окраске, с хорошо подсушенными верхними чешуями, высушенной шейкой длинной не более 5 см. Диаметр отборного лука 4-5 см, обыкновенного 3-4 см.

Упаковка и хранение на предприятиях общественного питания лук репчатый хранят до 5 дней при температуре 30°С и относительной влажностью воздуха в помещении.

**Овощи**

Пищевая ценность в овощах, приготовленных на огне, на 100 г содержится до 45 ккал, 1.5 г белков, 10 г. углеводов, витамины А, Д, Е, К и каратиноиды, минеральные вещества (кальций, фосфор, калий, натрий, магний, железо), азотистые вещества (до 1,7%)

Требования к качеству: Поверхность свежих плодов и овощей должна быть сухой и чистой, сами плоды и овощи должны быть целыми, с отсутствием механических повреждений и повреждений сельскохозяйственными вредителями, микроорганизмами и физиологическими заболеваниями.

Упаковка и хранение на предприятиях общественного питания овощи хранятся отдельно в специально предназначенных для этого ларях или гастроемкостях. В ряде случаев используются шкафы шоковой заморозки. В соответствии с нормами они должны быть чистыми и оборудованными специальными отверстиями для поступления воздуха.

**ГЛАВА II ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

2.1 Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления шашлыка в закусочной-шашлычной. Разработка технико-технологических карт в закусочной-шашлычной

Таблица 1 **«Шашлык из говядины»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | На 1 порцию, г | | На 100 порций, г | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Говядина | 500 | 498 | 50000 | 49800 |
| Лук | 200 | 198 | 20000 | 19800 |
| Петрушка | 50 | 48 | 5000 | 4800 |
| Мята | 30 | 28 | 3000 | 2800 |
| Красный перец | 10 | 8 | 1000 | 800 |
| Черный перец | 10 | 8 | 1000 | 800 |
| Соль | 10 | 8 | 1000 | 800 |
| Кускус | 50 | 48 | 5000 | 4800 |
| Соус Аджика | 50 | 48 | 5000 | 4800 |
| Листья салата Айсберг | 100 | 98 | 10000 | 9800 |

Выход готового изделия, г: 225

Таблица 2 **«Шашлык из баранины»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | На 1 порцию, г | | На 100 порций, г | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Баранина | 500 | 498 | 50000 | 49800 |
| Картофель | 200 | 198 | 20000 | 19800 |
| Морковь | 200 | 198 | 20000 | 19800 |
| Помидоры | 200 | 198 | 20000 | 19800 |
| Зелень | 50 | 48 | 5000 | 4800 |
| Соль | 10 | 8 | 1000 | 800 |
| Красный перец | 20 | 18 | 2000 | 1800 |
| Масло растительное | 20 | 18 | 2000 | 1800 |
| Газированная вода | 100 | 98 | 10000 | 9800 |

Выход готового изделия, г: 170

Таблица 3 **«Шашлык из курицы»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | На 1 порцию, г | | На 100 порций, г | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Курица | 600 | 598 | 60000 | 59800 |
| Лимон | 100 | 98 | 10000 | 9800 |
| Оливковое масло | 10 | 8 | 1000 | 800 |
| Свежемолотый черный перец | 30 | 28 | 3000 | 2800 |
| Соль | 10 | 8 | 1000 | 800 |
| Свежие травы | 30 | 28 | 3000 | 2800 |

Выход готового изделия, г: 220

Таблица 4 **«Шашлык из ягнёнка»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | На 1 порцию, г | | На 100 порций, г | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Корейка (ягненка) | 500 | 498 | 50000 | 49800 |
| Цуккини | 200 | 198 | 20000 | 19800 |
| Мята | 30 | 28 | 3000 | 2800 |
| Розмарин | 100 | 98 | 10000 | 9800 |
| Чеснок | 100 | 98 | 10000 | 9800 |
| Лимон | 100 | 98 | 10000 | 9800 |
| Уксус | 20 | 18 | 2000 | 1800 |
| Масло оливковое | 20 | 18 | 2000 | 1800 |
| Сахар коричневый | 10 | 8 | 1000 | 800 |
| Желатин | 10 | 8 | 1000 | 800 |
| Соль | 10 | 8 | 1000 | 800 |

Выход готового изделия, г: 170

2.2 Расчет калькуляции шашлыка в закусочной-шашлычной

Таблица 5 **«Шашлыка из говядины»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Брутто, кг | На 100 порций | Цена за 1 килограмм | Сумма |
| Курица | 0,5 | 50 | 350 | 175 |
| Лук | 0,2 | 20 | 300 | 60 |
| Петрушка | 0,05 | 5 | 455 | 22,75 |
| Мята | 0,03 | 3 | 650 | 19,5 |
| Красный перец | 0,01 | 1 | 400 | 4 |
| Черный перец | 0,01 | 1 | 400 | 4 |
| Соль | 0,01 | 1 | 30 | 0,3 |
| Кускус | 0,05 | 5 | 150 | 7,5 |
| Соус Аджика | 0,05 | 5 | 350 | 17,5 |
| Листья салата Айсберг | 0,1 | 10 | 150 | 15 |
| Выход | 1,01 |  |  | 325,55 |

Себестоимость 1 порции 73,3 руб.

Таблица 6 **«Шашлык из баранины»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Брутто, кг | На 100 порций | Цена за 1 килограмм | Сумма |
| Баранина | 0,5 | 50 | 480 | 240 |
| Картофель | 0,2 | 20 | 190 | 38 |
| Морковь | 0,2 | 20 | 16 | 3,2 |
| Помидоры | 0,2 | 20 | 470 | 94 |
| Зелень | 0,05 | 5 | 455 | 22,75 |
| Соль | 0,01 | 1 | 30 | 0,3 |
| Красный перец | 0,02 | 2 | 400 | 8 |
| Масло растительное | 0,02 | 2 | 100 | 2 |
| Газированная вода | 0,1 | 10 | 100 | 10 |
| Выход | 1,3 |  |  | 418,25 |

Себестоимость 1 порции 54,7 руб.

Таблица 7 **«Шашлык из курицы»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Брутто, кг | На 100 порций | Цена за 1 килограмм | Сумма |
| Курица | 0,6 | 60 | 1360 | 816 |
| Лимон | 0,1 | 10 | 400 | 40 |
| Оливковое масло | 0,01 | 1 | 350 | 3,5 |
| Свежемолотый черный перец | 0,03 | 3 | 400 | 12 |
| Соль | 0,01 | 1 | 30 | 0,3 |
| Свежие травы | 0,03 | 3 | 455 | 13,65 |
| Выход | 0,78 |  |  | 885,45 |

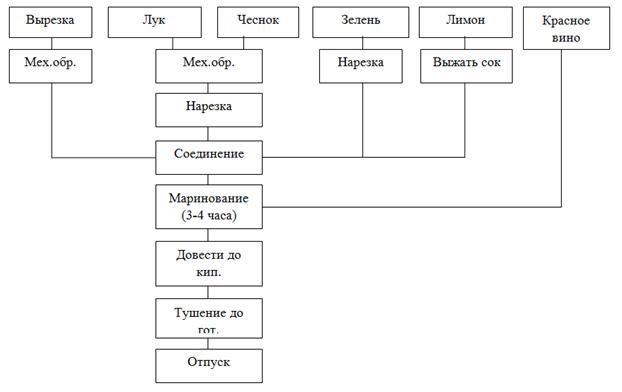
Себестоимость 1 порции 249,8 руб.

Таблица 8 **«Шашлык из ягнёнка»**

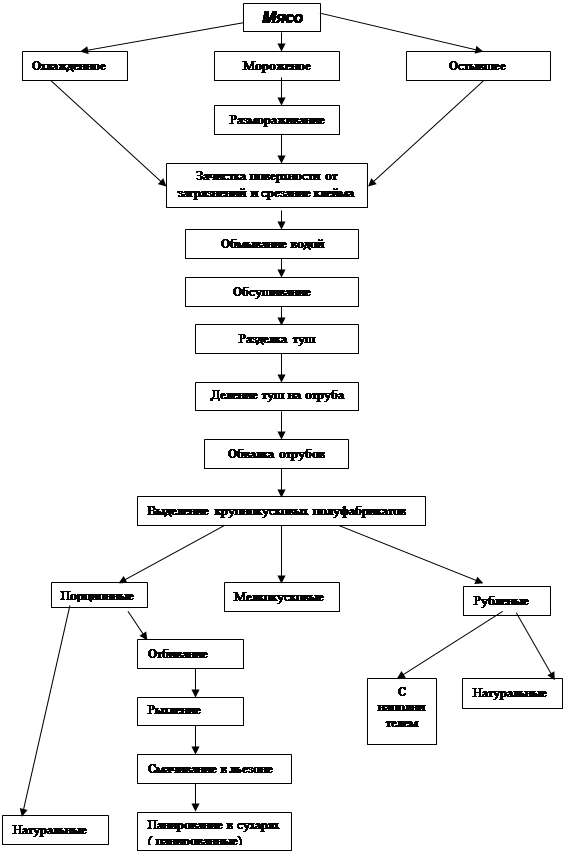
|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Брутто, кг | На 100 порций | Цена за 1 килограмм | Сумма |
| Корейка (ягненка) | 0,5 | 50 | 700 | 350 |
| Цуккини | 0,2 | 20 | 612 | 122,4 |
| Мята | 0,03 | 3 | 650 | 19,5 |
| Розмарин | 0,1 | 10 | 320 | 32 |
| Чеснок | 0,1 | 10 | 110 | 11 |
| Лимон | 0,1 | 10 | 400 | 40 |
| Уксус | 0,02 | 2 | 100 | 2 |
| Масло оливковое | 0,02 | 2 | 350 | 7 |
| Сахар коричневый | 0,01 | 1 | 440 | 4,4 |
| Желатин | 0,01 | 1 | 600 | 6 |
| Соль | 0,01 | 1 | 30 | 0,3 |
| Выход | 1,1 |  |  | 594,6 |

Себестоимость 1 порции 91,9 руб.

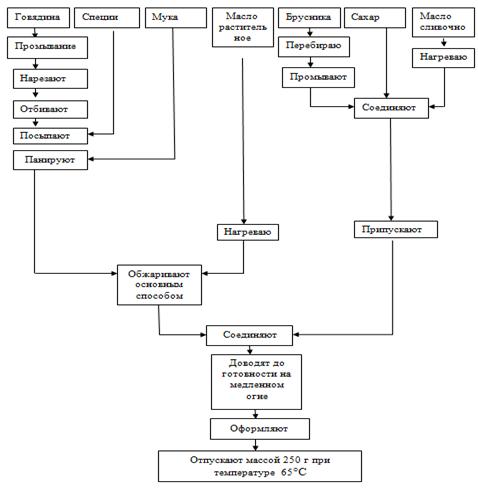
2.3 Составление технологических схем приготовления блюд в закусочной-шашлычной



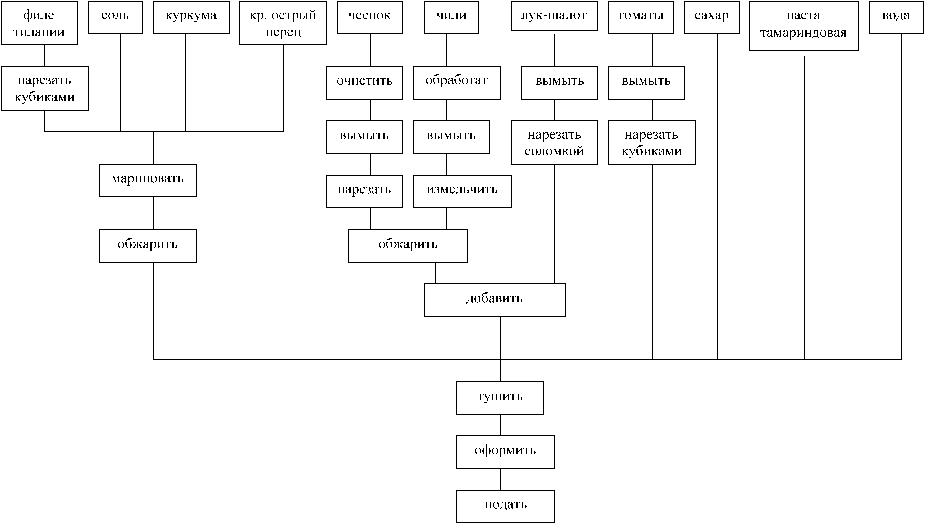
Технологическая схема приготовления шашлыка из курицы, схема 2.3.1



Технологическая схема приготовления шашлыка из баранины, схема 2.3.2



Технологическая схема приготовления шашлыка из говядины, схема 2.3.3



Технологическая схема приготовления шашлыка из ягненка, схема 2.3.4

Заключение

В дипломной работе была рассмотрена организация процесса приготовления шашлыка на предприятии общественного питания - закусочной шашлычной кафе "Урюк". Была проведена технико-экономическая характеристика предприятия, а именно: организация, режим работы, численность персонала, штатные штаты и недостатки и должностные обязанности работников, определены основные задачи и перспективы развития организации.

Особое внимание уделено ассортименту и товароведно-технологической характеристике сырья, и продуктов для приготовления шашлыка, а также организации работы горячего цеха и рабочих мест, подбору оптимального, профессионального технологического оборудования и инвентаря, правильному подбору расходных материалов, технологического оборудования, а также их безопасному использованию и их безопасному использованию.

В ходе работы были разработаны рецепты и технологии изготовления всевозможных кулинарных изделий, которые имеют все шансы быть предложены в закусочной-шашлычной. Были представлены рецепты для шашлыка из баранины, говядины, курицы и ягненка.

В рамках дипломной работы был проведен комплекс мероприятий по организации процесса приготовления кулинарных изделий на предприятии общественного питания - закусочной-шашлычной "Урюк". Одним из этапов была проведена расплата массы сырья и полуфабрикатов для изготовления изделий, что позволило определить оптимальные пропорции компонентов и минимизировать расходы на производство. Кроме того, были составлены технико-технологические карты, которые подробно описывают последовательность действий и требования к процессу приготовления каждого из кулинарных изделий. Это позволило обеспечить высокое качество продукции и ее соответствие стандартам закусочной-шашлычной "Урюк". Также был проведен расчет калькуляции кулинарных изделий, что дало возможность определить себестоимость каждого блюда и установить оптимальную цену на продукцию, учитывая конкурентоспособность на рынке общественного питания. Все эти мероприятия были необходимы для оптимизации производственных процессов, повышения эффективности работы персонала и улучшения качества продукции, что в свою очередь способствует увеличению прибыли предприятия и укреплению его позиций на рынке.

Каждый рецепт был представлен с детальным описанием необходимых ингредиентов и пошаговыми инструкциями для приготовления блюд. Описывалась не только последовательность действий, но и необходимые пропорции каждого ингредиента. Кроме того, были представлены советы и рекомендации по сервировке блюд и их гарнировке. Все это позволит вам приготовить вкусные и красивые блюда для своих клиентов в пиццерии. Тщательное следование рецептам и рекомендациям помогает достичь высокого качества блюд и удовлетворить вкусы самых взыскательных гурманов.

В работе было уделено особое внимание вопросам личной гигиены при приготовлении блюд. Все правила личной гигиены были подробно описаны, начиная от гигиены тела и заканчивая правилами ношения и ухода за санитарной одеждой. Были приведены не только основные правила, но и дополнительные рекомендации для соблюдения максимальной чистоты и гигиены во время работы. Особое внимание уделялось правилам гигиены рук, которые являются ключевым моментом при работе с продуктами питания. В работе было подчеркнуто, что соблюдение всех правил личной гигиены является необходимым условием для производства безопасной и качественной еды, а также для поддержания репутации закусочной-шашлычной и удовлетворения потребностей клиентов. Все это поможет обеспечить высокое качество блюд и сохранить безопасность пищевых продуктов.

В заключении можно сказать, что дипломная работа "Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-шашлычной" представляет собой практическое и полезное руководство для всех, кто работает в сфере общественного питания. Это позволит предпринимателям представить своим клиентам блюда высокого качества, которые будут соответствовать предпочтениям клиентов и удовлетворять их вкусовым потребностям. Кроме того, соблюдение правил личной гигиены и рекомендаций по сервировке блюд поможет предпринимателям сохранить репутацию своей закусочной-шашлычной и удовлетворить потребности самых взыскательных клиентов.

В целом, дипломная работа представляет собой ценный ресурс для всех, кто хочет улучшить качество своих блюд и обеспечить безопасность продуктов питания. Она поможет предпринимателям развивать свой бизнес и привлекать новых клиентов, которые будут оценивать качество и разнообразие блюд, а также соблюдение всех правил личной гигиены при их приготовлении.

Литература

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. - М. Просвещение 2019 год.
2. Интернет источник кафе ««Урюк»» - /<https://uryk.ru/kz/>
3. Интернет источник кафе «Приготовление каре ягненка» - /https://az.unansea.com/quzu-bir-kvadrat-bisirm%C9%99k-uecuen-nec%C9%99-tarif-v%C9%99-goest%C9%99risl%C9%99r//
4. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, для предприятий общественного питания / А.И Здобнов, В.А Цыганенко, М.И. Пересчинный. М.: «Гамма пресс 2000», К.: «А.С.К.» 2016 год. - 656с.
5. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: Учебник для средних специальных учебных заведений / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; под редакцией доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой - М.: Издательский дом «Деловая Литература», Издательство «Омега-Л» 2014 год - 480с.
6. Ляховская л.П. Русская кухня. Вчера, сегодня, завтра. -М.: Эксмо 2017 год.
7. Маслов Л.А. Кулинарная характеристика блюд и изделий. М.: Экономика 2019 год.
8. Мглинец, А.И. «Справочник технолога общественного питания» / А.И. Мглинец, Лобачева Г.Н. - М: «Колос» 2017 год. - 218 с.
9. Николаев, Л.И. Контроль качества кулинарной продукции: Учебное пособие / Л.И. Николаев, Г.Ф. Фролова, Л.В. Рыжова - Екатеринбург: издательство Урал.Гос.Эконом. Ун-та 2020 год, - 245 с.
10. Технология пищевых производств/Л.П. Ковальская, И.С. Шуб, Г.М. Мелькина и др.; Под ред. Л.П. Ковальской. - М.: Колос 2018 год. ил. - (Учебники и учеб.пособия для студентов высших учебных заведений).
11. Тылкин В.Б. и др. Товароведение пищевых продуктов. М.: Экономика 2019 год.
12. Тымченко Л. Ф. Организация предприятий общественного питания. М. С. 2021 год, 114.
13. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
14. ГОСТ Р 53104-08. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
15. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.
16. ГОСТ Р 50646-94. Услуги населению. Термины и определения.
17. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения
18. ГОСТ Р 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий.
19. СанПиН № 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
20. МБТ № 5061-89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.