

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kursovaya-rabota/159652>

**Тип работы:** Курсовая работа

**Предмет:** Гостиничное дело

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение 3

1. Организационная характеристика предприятия 5

2. Организация производства 7

2.1. Оперативное планирование производства 7

2.2. Организация снабжения 11

2.3. Организация складского хозяйства 13

2.4. Организация производственных цехов 14

2.4.1. Организация работы заготовочных цехов 17

2.4.2. Организация работы доготовочных цехов 18

3. Организация труда работников обслуживания кафе 24

4. Организация работы room-service 27

5. Организация работы пивного бара 30

Заключение 31

Список использованных источников 33

## Введение

На сегодняшний день в нашей стране созданы обширные возможности для развития туристической деятельности, а в частности, внутреннего туризма. Это во многом обусловлено такими событиями, как включение в состав Российской Федерации в 2014 году части Крымского полуострова, благоприятного для туристической деятельности, так и закрытием для российских туристов границ, в связи с объявленной пандемией. Однако, качество многих отелей, функционирующих на данный момент в нашей стране, нуждается в улучшении.

Но нужно отметить, что большая часть отечественных отелей подверглась кардинальной модернизации, этот процесс затронул не только инфраструктуру, но и существующую систему управления. И сейчас можно наблюдать, что современные отели 3-4-5 звезд успешно предоставляют качественный сервис как российским, так и иностранным туристам, что позволяет привлечь приток иностранной валюты в бюджет. Процесс развития индустрии туризма тесно связан с предоставлением услуг общественного питания, так как питание-естественная потребность человеческого организма.

Система общественного питания представлена такими заведениями, как рестораны, бары, кафе, заведения быстрого питания. Для гостей любого отеля стало привычкой то, что на месте проживания можно воспользоваться услугами предприятия общественного питания, в том числе бара, а также заказать еду в номер. Иными словами, наличие предприятия общественного питания, а также качество предоставляемых в нем блюд и организация обслуживания расценивается как показатель стиля и имиджа отеля, индикатором соответствия его международным стандартам качества

Также сейчас уходит на второй план традиционное представление о том, что предприятия общественного питания в отеле обслуживают только проживающих гостей. Сейчас данные заведения открыты для всех, и исходя из этого, можно сказать, что рестораны и кафе при отелях являются дополнительным источником дохода в гостиничном бизнесе. Вышеперечисленные факторы и определяют актуальность выбранной темы. Целью данной работы является изучение организации работы кафе паназиатской кухни на 65 мест с пивным баром на 20 мест при гостинице 4\*.

Цель достигается путем решения следующих задач:

- составления характеристики исследуемого предприятия;
- изучения организации производства данного предприятия;
- изучения организации обслуживания на данном предприятии;
- изучения организации работы room-service;

- изучения организации пивного бара.

## 1. Организационная характеристика предприятия

Открытие кафе паназиатской кухни на 65 мест с пивным баром на 20 мест предполагается на базе уже действующего отеля Hilton Garden Inn Krasnoyarsk 4\*, расположенного по улице Молокова в Советском районе города Красноярск. Выбранное место является выгодным для открытия предприятия, так как отель является весьма популярным в городе Красноярск и имеет выгодное местоположение, так как находится в незначительном отдалении от центра, а также находится вблизи аэропорта и железнодорожного вокзала. Предприятие имеет организационно-правовую форму: общество с ограниченной ответственностью (ООО). Место, выбранное для открытия кафе паназиатской кухни, отвечает всем санитарным, противопожарным требованиям. Также, в связи с тем, что открытие производится на базе действующего отеля, это позволяет обеспечить привязку к уже имеющейся линии электросети, а также теплоцентрали, системам водоснабжения, канализации и остальных коммуникаций.

В процессе планирования открытия данного паназиатского кафе на базе отеля, были изучены потенциальные конкуренты, имеющиеся в относительной близости и проанализирована выгодность открытия данного предприятия общественного питания. Характеристика действующих отелей и существующих на их базе предприятий общественного питания представлена в таблице 1.

Таблица 1- Потенциальные конкуренты

Наименование предприятия	Адрес	Класс отеля	Тип предприятия общественного питания
Гостиница «Октябрьская»	Мира, 15	4*	Итальянский ресторан
Гостиница «Метелица»	Мира, 14	4*	Русский ресторан
Отель-ресторан «Купеческий»	Ады Лебедевой, 115	4*	Ресторан русской и европейской кухни
Отель «Сибирь»	Авиаторов, 19	4*	Ресторан русской и европейской кухни

Из данных таблицы 1, можно сделать вывод, что в районе предполагаемого места расположения данного кафе, в настоящее время функционируют четыре основных конкурента, предприятия общественного питания которых представлены в основном русской и европейской кухней, также имеется одно заведение итальянской кухни, предприятия общественного питания паназиатской направленности отсутствуют.

Режим работы кафе устанавливается: с 10 часов утра, до 24 часов вечера, ежедневно, без выходных. Обусловлен данный выбор времени работы тем, что раньше начинать работу кафе нецелесообразно в связи с тем, что с 6.00 до 10.00 в отеле организуются завтраки по типу шведского стола.

Для работы данного кафе был выбран метод обслуживания – обслуживание официантами, форма обслуживания – с последующим расчетом. Возможен также заказ блюд в номера. Предприятие рассчитано как на гостей города, остановившихся в отеле, так и на жителей города.

Исходя из полученных данных, можно сделать вывод, что район недостаточно обеспечен предприятиями общественного питания в целом, а предприятия подобной направленности вовсе отсутствуют.

Соответственно, целесообразность строительства весьма обоснована.

Данное паназиатское кафе практикует наличную форму расчета, и расчет банковскими пластиковыми картами.

Информация о блюдах, напитках, реализуемых в данном предприятии питания, их выходе и ценах раскрывается через меню, представляющем собой красочно оформленную брошюру формата А4.

Информация о названии предприятия, времени его работы раскрывается посредством вывески, установленной на входе в кафе.

## 2. Организация производства

### 2.1. Оперативное планирование производства

У каждого предприятия общественного питания имеется утвержденный месячный план товарооборота, на основании этого плана составляется производственная программа на день.

В ресторанах, где ассортимент блюд довольно разнообразен, в меню в основном входят заказные порционные блюда, поэтому невозможно заранее планировать количество выпущенных блюд, однако можно планировать выпуск полуфабрикатов и исходя из этого, иметь представление, сколько необходимо получить продуктов на день со склада.

Оперативное планирование работы производства включает в себя следующие элементы:

- составление планового меню на неделю, декаду (циклическое меню), на его основе разрабатывается план-меню, представляющий собой дневную производственную программу предприятия; составление и утверждение меню;
  - расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом меню, и составление требования на сырье;
  - оформление требования-накладной на отпуск продуктов из кладовой на производство и получение сырья;
  - распределение сырья между цехами и определение заданий поварам в соответствии с планом-меню.
- Первым этапом оперативного планирования является составление планового меню. Наличие планового меню дает возможность обеспечить разнообразие блюд по дням недели, избежать повторений одних и тех же блюд, обеспечить четкую организацию снабжения производства сырьем и

#### Список использованных источников

1. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 332 с изменениями и дополнениями.
2. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
3. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
4. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».
5. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
7. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
10. Свод Правил СП 118.13330.2012. «Общественные здания и сооружения».
11. Куткина М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания. Учебное пособие: для магистров и аспирантов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организации общественного питания" / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2016. - 168 с.
12. Пахомова А.И., Буряков С.А., Журавлева И.И., Уланова К.Н. Роль инновационных технологий в развитии сервиса на предприятиях индустрии питания // Экономика и предпринимательство. 2016. № 6 (71). С. 453-455.
13. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов-на-Дону «Феникс», 2012.
14. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Части 1,2 – М.: «Хлебпродинформ», 1996, 1997.
15. Сборник рецептур блюд национальных кухонь. Часть 5 – М.: «Хлебпродинформ», 2001.
16. Сборник рецептур блюд диетического питания. – М.: Хлебпродинформ, 2002.
17. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник. М.: «Академия», 2015.
18. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.: КолосС, 2010. – 247 с.
19. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. - Ростов н/д: Феникс, 2010. – 352с.
20. Моргунова А. В., Стюдеманн Т. А. Научно-технический прогресс в общественном питании //МАТЕРИАЛЫ III ЕЖЕГОДНЫХ МЕЖДУНАРОДНЫХ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЧТЕНИЙ СТАВРОПОЛЬСКОГО ИНСТИТУТА КООПЕРАЦИИ- 2017. – С. 217-219.
21. Урокова, М. У. Важность организации ресторанных услуг в управлении гостиничным бизнесом // Молодой ученый. — 2020. — № 18 (308). — С. 161-162.
22. Чекалдин А. М. Современное состояние и перспективы развития предприятий общественного питания

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:*

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kurovaya-rabota/159652>