

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/289979>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Проектирование предприятий общественного питания

ВВЕДЕНИЕ 4

1. ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ПРОЕКТА 6

1.1. Маркетинговые исследования 6

1.2. Обоснование потенциального контингента потребителей 7

1.3. Разработка производственной программы ресторана русской кухни на 100 мест 8

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ 13

2.1. Разработка меню 13

2.2. Разработка планово-расчетного меню и технологических документов 15

2.3. Расчет горячего цеха 17

2.3.1. Разработка производственной программы горячего цеха 17

2.3.2. Расчет явочной численности производственных работников 18

2.3.3. Разработка оперативного графика работы горячего цеха 19

2.3.4. Разработка графика реализации блюд 19

2.3.5. Разработка технологического графика тепловой обработки кулинарной продукции 22

2.3.6. Расчет и подбор теплового оборудования 25

2.3.7. Расчет и подбор механического оборудования 31

2.3.8. Расчет и подбор нейтрального оборудования 32

2.3.9. Расчет площади горячего цеха 33

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 34

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 35

ПРИЛОЖЕНИЕ А Техничко-технологические карты блюд 36

ПРИЛОЖЕНИЕ Б Технологические карты блюд 42

ВВЕДЕНИЕ

Проектирование предприятий общественного питания – это важная составляющая сферы питания. Хотя, как правило, люди даже не задумываются об этом: кто его спроектировал, построил и запустил для удовлетворения одной из самых важных потребностей – в еде. В больших городах-миллионерах важное место занимает сфера общественного питания, так как из-за быстрого темпа жизни люди порой просто не успевают готовить еду дома и им приходится питаться в кафе, столовых или ресторанах.

За последние 30 лет общественность совершила длинный скачок в развитии и это коснулось всех сфер жизнедеятельности, и конечно, общественное питание не стало исключением. Владельцы предприятий общественного питания больше не ставят перед собой основной целью накормить потребителя. В данный момент рестораторам приходится придумывать способы, как завлечь потребителя в свое заведение и убедить вернуться еще раз, чтобы принести прибыль. Владельцы нанимают профессиональных поваров, менеджеров и управляющих, чтобы повысить рейтинг своего заведения и выделить его на фоне остальных, особенно это важно в больших городах, где конкуренция среди предприятий общественного питания невероятная. Именно это и послужило развитию типов предприятий и появлению новых, специализированных заведений.

Особое место в развитии ресторанного бизнеса занимают рестораны различных кухонь, которые позволяют людям попробовать традиционных для других стран блюда и напитки. На фоне сильного развития ресторанов европейской и азиатской кухни, все меньше стало появляться ресторанов русской кухни, но при этом, данная кухня не менее интересная и богатая вкусами, чем другие.

Цель курсового проекта – проектирование горячего цеха ресторана русской кухни на 100 посадочных мест в Приморской районе города Санкт-Петербург.

Исходя из цели курсового проекта необходимо решить следующие задачи:

1. Дать технико-экономическое обоснование разрабатываемого предприятия питания с проведением маркетингового исследования, обоснованием потенциального контингента потребителей и разработкой

производственной программы;

2. Разработать меню предприятия питания и технологические карты на избранные блюда. Составить планово-расчетное меню;

3. На основании меню и производственной программы предприятия составить производственную программу горячего цеха;

4. Произвести расчет численности работников горячего цеха и составить оперативный график работы персонала;

5. Разработать график реализации блюд и график тепловой обработки кулинарной продукции в горячем цехе;

6. Рассчитать и подобрать тепловое, механическое и нейтральное оборудование на основании производственной программы;

7. Рассчитать общую площадь горячего цеха;

8. Выполнить план горячего цеха с монтажной привязкой оборудования и коммуникаций в программе AutoCAD.

В качестве методов исследования будут применяться анализ и синтез научной и учебной литературы, стандартов, а также открытых источников в сети Интернет.

1. ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ПРОЕКТА

1.1. Маркетинговые исследования

Проектируемый ресторан русской кухни «Рускеала» было решено спроектировать в Приморском районе города Санкт-Петербург в ТРК «Атлантик Сити», по адресу ул. Савушкина, 126. Приведем характеристику данного района, выделим его преимущества и недостатки, чтобы доказать целесообразность строительства ресторана в выбранном месте:

Приморский район находится на правом берегу Невы. Данный район является самым «молодым» среди остальных районов города, но при этом численность населения в районе самая большая и достигает 585 554 человека. Площадь района также не маленькая и составляет 109,87 км², что делает четвертым по размерам площади в городе (рисунок 1).

Рисунок 1 – Приморский район на карте города

Район расположен между Центральным районом города и лесным массивом, что делает его самым экологически чистым в городе. На Юге Приморского района расположен Финский залив, что, несомненно, привлекает не только местных жителей, которые покупают жилье в данном районе, но и туристов.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения;

2. Картографическая компания «2ГИС» [Электронный ресурс] режим доступа: <https://2gis.ru> (дата обращения 30.10.2022);

3. Официальный сайт Администрации Санкт Петербурга [Электронный ресурс] режим доступа: <https://www.gov.spb.ru/> (дата обращения 30.10.2022);

4. Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие по выполнению курсового проекта / Сост.: С.В. Несмелова. – СПбПУ, 2019. – 128 с;

5. Никуленкова Т. Т., Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания. — М.: КолосС, 2006. – 247 с;

6. Управление Федеральной службы государственной статистики по г. Санкт-Петербургу и Ленинградской области «Возрастно-половой состав населения Ленинградской области на 1 января 2020 года. Статический бюллетень» [Электронный ресурс] режим доступа: <https://petrostat.gks.ru> (дата обращения 30.10.2022);

7. Интернет-магазин оборудования для предприятий общественного питания и торговли «Ресторан Комплект» [Электронный ресурс] режим доступа: <https://r-komplekt.ru> (дата обращения 03.11.2022);

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/289979>