

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/31312>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Организация и планирование производства

ВВЕДЕНИЕ 2

1.ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ 5

1.1 Характеристика проектируемого предприятия 5

1.2 Разработка производственной программы проектируемого предприятия 8

1.2.1 Определение количества потребителей Ошибка! Закладка не определена.

1.2.2 Определение количества блюд Ошибка! Закладка не определена.

1.2.3 Составление расчетного меню Ошибка! Закладка не определена.

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ Ошибка! Закладка не определена.

2.1 Расчет производственной программы цеха 24

2.2 Определение режима работы кондитерского цеха и помещения мучных изделий и численности производственных работников 25

2.3 Технологические расчеты кондитерского цеха 26

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 31

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 32

ВВЕДЕНИЕ

Рынок общественного питания, сохраняет за собой статус одного из наиболее перспективных рынков в городе Челябинске. Общественное питание в Челябинске насыщено предложениями в среднем ценовом сегменте. Однако растущая потребность в дешевом питании и быстром обслуживании приводит к развитию такого формата как, например, столовая.

В среднем ценовом сегменте рестораторы стараются удержать клиентов национальной кухней. Как отмечают эксперты, рост наблюдался в основном в среднем ценовом сегменте, который сейчас занимает 90 % рынка. Такое развитие привело к высокому уровню конкуренции среди подобных ресторанов и кафе на фоне дефицита предложений недорогого и качественного питания. Предложений недорогого питания в Челябинске мало, и именно этот формат получит развитие в будущем.

В Челябинске предприятия общественного питания открывают в основном в центре города или в местах скопления людей, что в принципе разумно. Но в связи с этим наблюдается неравномерное распределение количества предприятий питания в центре, при практически полном отсутствии данных предприятий питания в спальных районах.

За последнее время в сегменте рынка общественного питания наблюдалась стабильная динамика, но к концу 2014 года на сферу общественного питания непосредственно повлияли изменения в экономике России, в связи с введением санкций, ограничением импортных продуктов. Рост цен, снижение потребительской активности населения, а также повышение тарифов и штрафов, которые увеличивают затраты предпринимателей, изменения в налоговой политике в области малого и среднего бизнеса внесли изменения в развитие общественного питания в Челябинском городском округе.

Основными направлениями в развитии общественного питания являются:

- сохранение предприятий социальной направленности, занимающихся организацией и предоставлением услуг общественного питания малообеспеченных категорий населения;
- сохранение закрытой сети предприятий питания в учреждениях образования и на промышленных объектах;
- развитие фаст-фуда при крупных торгово-развлекательных комплексах;
- развитие общественного питания в среднем ценовом сегменте;
- открытие новых предприятий общественного питания в строящихся микрорайонах города.

Кондитерский цех занимает особое место на предприятиях общественного питания. Он, как правило, работает самостоятельно, независимо от работы остальных подразделений.

Кондитерские цехи организуются на заготовочных предприятиях, а также в ресторанах, столовых, кафе.

Они классифицируются по производительности и ассортименту выпускаемой продукции:

В ресторанах, столовых, кафе организуются кондитерские цехи меньшей мощности: 3, 5, 8 или 10 тыс.

изделий в день.

Производство кондитерских и мучных кулинарных изделий занимает значительный удельный вес в продукции собственного производства предприятий общественного питания. Проектирование кондитерского цеха направлено на достижение следующих целей: применение новейших достижений науки и техники, оснащение прогрессивным технологическим оборудованием; увеличение производительности и улучшение условий труда работников; улучшение санитарно-гигиенических условий выпуска кондитерских изделий.

Перечисленными выше факторами обусловлена актуальность темы курсовой работы, целью которой является организация работы кондитерского цеха ресторана на 35 посадочных мест.

Задачи, решаемые в ходе выполнения работы:

- теоретические аспекты планирования основных показателей производства;
- практический анализ основных показателей производства

Объект исследования – кондитерский цех ресторана на 35 посадочных мест.

Предмет исследования – производственная программа кондитерского цеха ресторана.

Практическая значимость: произведен расчет производственной программы, численности работников кондитерского цеха, разработаны должностные инструкции, составлен график выхода на работу и табель учета рабочего времени.

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПЛАНИРОВАНИЯ ОСНОВНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПРОИЗВОДСТВА

1.1 Характеристика предприятия общественного питания

Проектируемое предприятие питания является рестораном на 35 посадочных мест, режим работы ресторана с 12.00 до 24.00 часов, без перерыва.

Согласно классификации по ГОСТ 30389 — 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования», ресторан – это предприятие 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.

По характеру деятельности данное предприятие является предприятием, организующим производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос (вывоз) с возможностью доставки.

По мобильности – стационарное предприятие.

По организации производства продукции общественного питания - предприятие, работающее на сырье (с полным технологическим циклом).

По уровню обслуживания – ресторан 1 класса, по специализации - неспециализированный.

По месторасположению – общедоступное предприятие; по времени функционирования – постоянно действующее.

По методам и формам обслуживания – ресторан с полным обслуживанием официантами.

При обслуживании официантами применяется последующая форма расчета, т.е. расчет осуществляется в конце обслуживания официантами, принимаются как наличные средства, так и расчет по банковским картам.

В ассортименте ресторанов должны присутствовать оригинальные, изысканные, заказные и фирменные блюда, десерты и напитки собственного производства, блюда национальных (этнических) кухонь с учетом концепции и специализации предприятия. Широкий выбор алкогольных и безалкогольных напитков.

Сопутствующие товары: табачные изделия, фирменные сувениры, печатная продукция.

1. ГОСТ 30389 — 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

2. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

3. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»

4. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»

5. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»

6. СНиП II-Л.8-71 «Строительные нормы и правила. Предприятия общественного питания. Нормы

проектирования».

7. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания. Расчет кондитерского цеха и помещения мучных изделий предприятия общественного питания: Методические указания по выполнению курсового проекта. - М.: Российский университет кооперации, 2008. - 32 с.
8. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». - М.: Торговый дизайн, 2004. - 135 с.
9. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 1999. - 468 с.
10. Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - М.: Деловая литература, 2002. - 544 с.
11. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. - 2-е изд. - М.: Проспект, 2004. - 392 с.
12. Могильный М.П. Справочник работника общественного питания. - М.: Дели. - 2011. - 656 с.
13. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания.- М.: КолосС, 2006.- 247 с.
14. Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. - М.: Стройиздат, 1992. - 109 с.
15. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе. Каталог. - М.: Компания деловая Русь, 2002. - 128 с.
16. Пятницкая Н. А. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Практикум : учеб. пособие / Н. А. Пятницкая. - Киев: Выща шк., 1990.—271с.
17. Радченко Л. С. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. - изд. 5-е, доп и перераб. - Ростов н/Д.: Феникс, 2005. - 347 с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Я. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, - Ч. 1-2.1996-2009.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1/под ред. Ф. Л. Марчука. - М.:Пчелка, 1994. - 621 с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2/под ред. Н. А. Луния. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 558 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1983. -720 с.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 1 ч. Сборник технологических нормативов. М.: Хлебпродинформ,1996.-616с.
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М.: ВИКА, 1992. - 624 с.
24. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1987. - 295 с.
25. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. - СПб.: ПрофиКС, 2003. - 296 с.
26. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометиздат, 1998. - 296 с.
27. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. - М.: Дели плюс, 2011. -1008 с.
28. Сборник технологических нормативов. М.: Хлебпродинформ,2004.640 с.
29. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов, Г. С. Фонарева и др. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. - 664 с.
30. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2000. - 415 с.
31. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А. И.Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 736 с.
32. Ястина Г.М., Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD.Троицкий мост,2012,СПб.-288 с.
33. <http://www.frio.ru>- Федерация рестораторов и отельеров
34. <http://www.horeca.ru>. - индустрия питания
35. <http://www.restoved.ru> – ресторанная индустрия

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/31312>