

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/402989>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология продукции общественного питания

1. Характеристика предприятия 5
2. Характеристика выбранного цеха 6
3. Разработка производственной программы 9
 - 3.1 Определение потенциального количества потребителей 9
 - 3.2 Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале 11
 - 3.3 Составление плана-меню и меню 14
 - 3.4 Расчет сырья для выполнения производственной программы 16
 - 3.5 Разработка ТТК на блюда горячего цеха 18
 - 3.6 Расчет стоимости блюд (калькуляционные карты) 21
 - 3.7 Расчет численности производственных работников цеха 23
 - 3.8 Составление графика выхода на работу. 26
 - 3.9 Подбор торгово-технологического и немеханического оборудования для цеха 26
 - 3.10 Подбор кухонного инвентаря и посуды для цеха 29
 - 3.11 Составление схемы основных технологических линий, участков в цехе 36
4. Графическая часть 36
 - 4.1 Схемы технологических линий и оборудования цеха 36
- Заключение 38
- Список используемых источников 40
- Приложение А Меню на один день 42
- Приложение Б План-меню 44
- Приложение В Сырьевая ведомость 47
- Приложение Г Техничко-технологические карта 49
- Приложение Д Калькуляционная карта 52
- Приложение Е График выхода сотрудииков горячего цеха на работу 54
- Приложение Ж Технологическая схема 55

Ресторан - предприятие общественного питания, отличающееся широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, алкогольные напитки, табачные изделия, высоким уровнем обслуживания потребителей в сочетании с организацией их отдыха (музыкально-развлекательная программа, танцы, шоу-балеты и.т.д.).

Ресторан предоставляет потребителям полный рацион питания. Для ресторанов быстрого питания характерны дополнительные услуги, такие например, как отпуск продукции «на вынос». Сегодня, число любителей ресторанов быстрого питания увеличивается в связи с нехваткой времени у населения и модной сегодня тенденцией гастротуризма, чем и обусловлена актуальность темы курсовой работы. Реализация рестораном блюд кухонь разных народов мира позволяет ему оставаться «на плаву», так как привлекает более широкую целевую аудиторию яркими вкусами.

Цель работы –Организация работы производства ресторана быстрого питания на 40 посадочных мест.

Организация выпуска готовой кулинарной продукции в горячем цехе.

Задачи курсового проекта:

- предоставить технико-экономическое обоснование проекта;
- разработать производственную программу ресторана;
- рассчитать расход сырья, необходимого для реализации производственной программы;
- произвести расчет и подбор оборудования горячего цеха
- рассчитать площадь горячего цеха.

Ресторанный бизнес - это интегрированная сфера предпринима-тельской деятельности, связанная с организацией производства и управ-лением рестораном и направленная на удовлетворение потребностей населения в разнообразной, здоровой и вкусной пище, сервисных услу–гах, а также получение прибыли. Основными тенденциями развития ресторанного бизнеса в Рос–сии являются:

- создание ресторанами благоприятного имиджа для своих заведений;
 - своевременные расчеты с поставщиками, от которых зависит лимит кредита и отношение самих поставщиков к данному ресторану
 - формирование положительного мнения о ресторане среди постоянных потребителей.
- Сегодня успех ресторатора зависит от наличия хорошего менеджмента, современной кухни, наличия концепции ресторана, бара, безукоризненного сервиса, интересного интерьера и разумных цен.

1. Характеристика предприятия

Предприятие располагается в Сормовском районе г. Нижнего Новгорода. Предприятие ДООО ПИЦЦА-ресторан быстрого питания на 40 посадочных мест расположено по адресу: г. Нижний Новгород, ул. Коминтерна 164.

Вблизи ресторана расположены: парк, учебные заведения. Место, где расположено заведение оживленное, предполагает интенсивный поток движения пешеходов, что обеспечивает ресторану клиентопоток. Вблизи расположены остановки общественного транспорта. На территории расположена удобная парковка для автомобилей посетителей.

В качестве тепловой энергии в заведении используется электроэнергия. Горячее и холодное водоснабжение, энергоснабжение, отопление и канализация предприятия предполагаются от городских сетей.

Ресторан расположен в удачно организованной транспортной развязке, обеспечивающей хороший подъезд к ресторану. Для разгрузки сырья имеется свой подъезд.

Дополнительные услуги ресторана:

Бронирование мест в залах ресторана, предоставление парфюмерии, средств личной гигиены, упаковку продукции общественного питания, приобретенной в ресторане, организацию доставки продукции общественного питания.

Интерьер в зале достаточно яркий, привлекающий внимание. Мягкие и удобные диваны, рассчитанные на 2-3 человек. Картины на стенах с изображениями еды, возбуждающие аппетит.

Режим работы ресторана с 9.00 до 00.00 без перерыва. Контингент посетителей данного заведения разнообразен, с уровнем дохода от среднего и выше. Заведение работает в течение всего времени работы для жителей и гостей города, желающие быстро и вкусно покушать, а также заказать еду «на вынос». Расчет на предприятии ведётся наличным и безналичным путём.

1. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».
2. ГОСТ Р 500763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
3. ГОСТ 31985 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 31986 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
5. ГОСТ 31988 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
6. СанПиН 2.3.2.2324-03 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
7. Н. И. Андонова. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (2 изд. стер) «Академия» 2017 г.
8. Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Лабораторный практикум (2 изд. стер) «Академия» 2019 г.
9. Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохия Техническое оснащение и организация рабочего места «Академия» 2019 г.
10. И. П. Самородова. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4 изд) «Академия» 2019г.

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/402989>