

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/56519>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология приготовления пищи

Оглавление

Введение 3

Глава 1. Техничко-экономическое обоснование проекта 5

1.1 Характеристика района предполагаемого размещения проектируемого предприятия 5

1.2 Обоснование потенциального контингента потребителей 6

1.3 разработка производственной программы 7

Глава 2. Технологический раздел 9

2.1 Меню 9

2.2 Планово-расчетное меню 13

2.3 Расчет горячего цеха 15

2.3.1 Производственная программа горячего цеха 15

2.3.2 Расчет и подбор теплового оборудования для варки, тушения, припускания 20

2.3.3 Расчет и подбор теплового оборудования для жарки и пассерования 25

2.3.4 Расчет площади и подбор плиты 29

2.3.5 Расчет и подбор пароконвектоматов и жарочных шкафов 33

2.3.6 Расчет нейтрального оборудования 34

2.3.7 Расчет площади горячего цеха 35

Заключение 36

Список использованных источников 37

Введение

В условиях рыночной системы хозяйствования ни одно предприятие не может работать прибыльно без тщательно подготовленного плана. Опыт организации предпринимательства свидетельствует, что планирование деятельности организации приобретает все большее значение в условиях быстрых изменений в среде функционирования предприятия. Чем более динамичным и неопределенным становится среда деятельности, тем больше порядка должно быть на самом предприятии, тем больше внимания следует уделять разработке стратегий и оперативных действий для их реализации. Отсутствие четкого плана является неоспоримым свидетельством неудовлетворительного управления предприятием. Успех предпринимательского проекта, независимо от его масштабов, сферы деятельности, формы организации бизнеса, невозможно без четкого представления о перспективах деятельности, без обработки надежных ориентиров и реального плана хозяйствования. Сегодня планирования в отличие от недавнего прошлого не является способом принуждения предприятия к строго определенному виду деятельности со стороны государства, а является основным инструментом формирования стратегии его развития как самостоятельного хозяйствующего субъекта. Главная задача каждого предприятия - разработать такую методику планирования деятельности, при которой можно отследить изменения условий производства и реализации отдельно взятого продукта на каждом этапе его жизненного цикла. Такой методикой признана методика бизнес-планирования.

Рестораны и кафе играют важную роль в жизни человека. Кроме удовлетворения физиологических потребностей в питании, «выход» в ресторан выполняет важную социальную функцию. Поэтому разработка бизнес-плана ресторана является целесообразным и актуальным решением.

Целью работы является проектирование горячего цеха ресторана русской кухни на 30 мест.

С учетом определенной цели в работе определены и решены следующие задачи:

определена производственная программа цеха;

разработан график реализации продукции;

проведен расчет оборудования (теплового, механического, холодильного, вспомогательного и при

необходимости раздаточного);

проведен подбор посуды, тары, инвентаря;

определена полезная и общая площади цеха.

Особенности исследуемых проблем, цель и задачи исследования определили структуру работы, представленной вступлением, двумя разделами, заключением, списком литературы, включающего 14 источников. Работа изложена на 38 страницах, содержит 1 рисунок и 14 таблиц.

Глава 1. Техничко-экономическое обоснование проекта

1.1 Характеристика района предполагаемого размещения проектируемого предприятия

В данном курсовом проекте разрабатывается горячий цех ресторана русской кухни на 30 мест в г. Владимир.

Город Владимир - является историческим городом в Российской Федерации, так же относится к городскому округу Муниципальное образование «Город Владимир» и административного центра одноименной области. Его можно назвать одним из крупных туристических центров во всей европейской части РФ. Его расположение легло в большей степени на левую сторону реки Клязьмы, она протекает в 176 километрах от Москвы (с восточной стороны). Владимир считается древней столицей Северо-Восточной Руси. Город занимает место в Золотом кольце. Является большим транспортным узлом на автомагистрали - М7 «Волга», а также ж/д ветке Москва - Нижний Новгород - ст. Владимир. Общая площадь равна 124,59 кв. километрам. По состоянию на 01.01.2016 г. численность населения г. Владимир составляет 354 827 человек [14]. Размещение проектируемого ресторана планируется в Октябрьском районе г. Владимир, где расположено историческое ядро города. Именно сюда направляются все туристы, посещающие город. В районе проживает 112 тыс. чел. горожан.

Проектируемый ресторан планируется расположить на пересечении улиц Мира и Горького (рис. 1.1).

Рисунок 1.1 – Месторасположение проектируемого ресторана

В районе проектируемого месторасположения ресторана имеются водопроводная, телефонная и энергосеть, а также транспортные пути.

1.2 Обоснование потенциального контингента потребителей

Клиентопоток в ресторане будет обеспечиваться за счет туристов и работников близлежащих торговых центров, офисов, магазинов, а также за счет жителей Октябрьского района.

Численность населения г. Владимира Октябрьского района на начало 2019 года составило 112452 человек, из которых трудоспособное население – 69046 человек (61,4%), пенсионеры – 43406 человек (23,2%) [14].

Основной дневной контингент посетителей – это работники учреждений, жители близлежащих домов, вечерний – молодежь, а также люди среднего возраста.

1.3 разработка производственной программы

Производственная программа – обоснованный план выпуска кулинарной продукции. Кулинарная продукция – совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.

Проведем расчет производственной программы для проектируемого ресторана на 30 мест в г. Владимир.

Число потребителей, обслуживаемых за i-й час работы предприятия, определяют по формуле:

$$N=(P \cdot E \cdot \eta) / 100 \quad (1.2)$$

где P – число мест в зале предприятия;

E – загрузка зала в i-й час, %;

η – оборачиваемость места в i-й час работы предприятия, определяют по формуле:

$$z=T/t \text{ (1.3)}$$

где T – время, за которое определяется число потребителей, $T=1$ ч;

t – среднее время занятости места, ч.

Количество блюд, реализуемых в зале в i -й час, рассчитывают по формуле:

$$Q=N_i \cdot m \text{ (1.4)}$$

где N_i – количество потребителей в i -й час, чел.;

m – коэффициент потребления для данной ассортиментной группы. Коэффициент потребления блюд для общегородских ресторанов составляет 3,5.

Расчет производственной программы для проектируемого горячего цеха в ресторане на 30 мест в г. Владимир произведен в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Расчет производственной программы ресторана на 30 мест

Список использованных источников

1. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
2. ГОСТ Р 53104-2008. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
3. ГОСТ Р 31985-2013. Общественное питание. Термины и определения.
4. ГОСТ Р 50763-2007. Продукция общественного питания, реализуемая населению.
5. ГОСТ Р 53105-2008. Технологические документы на продукцию общественного питания.
6. Закон о защите прав потребителей (с изм. и доп., вступающими в силу с 01.01.2010)
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
7. Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 № 2 –ФЗ;
9. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
8. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
9. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»;
10. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (с 01.01.2010);
11. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
12. СНиП 2.07.01-89. Планировка и застройка городов, поселков и сельских населенных пунктов. Нормы проектирования. – М., 1990.
13. Дислокация предприятий общественного питания города Владивостока на 01.12.2018 года: стат. сб. дан. по предприятиям обществ. питания, зарегистрированным в управлении потребительского рынка администрации г. Владимира. – Владимир, 2018. – 47 с.
14. Официальный сайт службы Росстата www.gks.ru

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/56519>