

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://stuservis.ru/kursovaya-rabota/304020>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Проектирование предприятий общественного питания

Введение.....	2
1. Организационно - экономическая характеристика ресторана скандинавской кухни «Скандинавия».....	4
2. Организация работы заготовочных цехов.....	7
2.1 Организация работы мясо - рыбного цеха.....	7
2.2 Организация труда работников мясо - рыбного цеха.....	8
2.3 Санитарные и гигиенические требования к мясорыбному цеху.....	10
3. Организация работы доготовочных цехов.....	13
3.1 Организация работы горячего цеха.....	13
3.2 Организация труда работников горячего цеха.....	14
3.3 Санитарные и гигиенические требования к горячему цеху.....	16
4. Организация работы торговой группы помещений.....	19
4.1 Организация работы моечной и сервизной.....	19
4.2 Организация работы раздаточной.....	22
4.3 Организация обслуживания посетителей.....	24
5. Мероприятия по охране окружающей среды.....	27
6. Рекомендации по совершенствованию организации производства на предприятии.....	29
Заключение.....	31
Список использованных источников.....	32
Приложения.....	34

Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации.

На сегодняшний день в РФ существует огромный выбор предприятий общественного питания, где можно провести свой досуг и удовлетворить потребности в питании.

В данном курсовом проекте проектируется план организации работы ресторана скандинавской кухни «Скандинавия» на 75 места. Скандинавская кухня включает в себя четыре разновидности кухонь (Финляндия, Швеция, Норвегия, Дания). Главное отличие от других видов кухонь — это обилие блюд из рыбы, готовят ее различными способами.

В состав скандинавской кухни входят национальные кухни Дании, Швеции, Норвегии и Финляндии, имеющие между собой много общего. Основу скандинавской кухни составляет рыба и другие продукты моря. Почти ежедневно на столе датчан, шведов, финнов и норвежцев бывают рыбные блюда. Из рыбы готовятся салаты, первые, вторые блюда.

Заметное место в рационе народов Скандинавских стран занимает и мясо - говядина, телятина, свинина. Основные способы тепловой обработки мяса для вторых блюд - варка и тушение.

Продукты в скандинавской кухне подвергаются минимальной обработке и сохраняют свой собственный вкус и полезные свойства, что немало важно в наше время, ведь здоровым климатом мы похвастаться не можем, заводы, машины засоряют нашу экологию. На это я и опиралась при выборе темы.

Цель курсовой работы заключается в организации производства и обслуживании в ресторане скандинавской кухни на 75 мест.

Задачи курсовой работы:

- организационно - экономическая характеристика ресторана скандинавской кухни «Скандинавия»;
- организация работы производства;
- организация работы складских помещений;
- организация работы заготовочных цехов;
- организация работы доготовочных цехов;

- организация работы мясорыбного цеха;
- организация обслуживания;
- организация работы бара.

Объектом исследования является скандинавская кухня на 75 мест.

Предметом исследования считается организация производства и обслуживание в ресторане.

1. Организационно - экономическая характеристика ресторана скандинавской кухни «Скандинавия»

Ресторан под названием: «Скандинавия».

Предприятие общественного питания классифицируется по признакам:

Организационно - правовые формы:

Общество с ограниченной ответственностью (ООО) - учрежденное одним или несколькими юридическими и/или физическими лицами хозяйственное общество, уставный капитал которого разделён на доли; участники общества не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков, связанных с деятельностью общества, в пределах стоимости принадлежащих им долей в уставном капитале общества.

По характеру производства:

Предприятие с полным циклом производства - осуществляют обработку сырья выпускает полуфабрикаты и готовую продукцию, а затем сами реализуют её.

По характерным особенностям обслуживания, ассортимент продукции, услуг (тип предприятия):

Ресторан - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; вина (винная карта) и крепких напитков, табачных и кондитерских изделий и повышенным уровнем обслуживания, в сочетании со стильным и оригинальным дизайном и интерьером помещения.

По ассортименту выпускаемой продукции:

По времени функционирования:

Постоянно действующие - работают круглый год.

От места функционирования:

Стационарные - рабочее место, которое создается на срок более одного месяца.

От обслуживаемого контингента:

Общедоступные - предназначены для обеспечения продукцией массового спроса в основном населения данного района и приезжих.

Методом обслуживания потребителей:

Полное - предусматривает обслуживание официантом

Форма обслуживания потребителей:

Обслуживание участников конференций, семинаров; обслуживание торжеств; шведских столов.

Схема организационной структуры управления ресторана скандинавской кухни представлено на рис 1.

Рисунок 1 - Организационная структура управления ресторана скандинавской кухни

В состав ресторана входят следующие помещения: производственные, административно-бытовые, торговые, складские и технические.

Состав производственных помещений включает: заготовочные цехи (овощной и мясо - рыбный), доготовочные цехи (холодный, горячий), специализированный (кондитерский), моечные кухонной и столовой посуды.

К административно-бытовым помещениям относятся: кабинет директора, контора, бельевая, гардероб для персонала, душевые, уборные.

В складской группе помещений располагаются: кладовая вино-водочных изделий, кладовая сухих продуктов, кладовая для хранения овощей, блок охлаждаемых камер (мясо - рыбная; молочно-жировая; фруктов, ягод, напитков, зелени, сезонных овощей).

Для посетителей предусмотрены: вестибюль, где предусмотрен гардероб для посетителей и туалетная комната, зал ресторана.

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей». - Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ. - Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/
3. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ. - Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуга общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
6. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественно питания.»
7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
8. ГОСТ Р 50764-2009 «услуги общественного питания. Общие требования»
9. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
12. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва: Дашков и К, 2017. — 416 с. — ISBN 978-5-394-02181-7. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/93452>
13. Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании: учебное пособие: [16+] / А.А. Кокшаров, И.А. Килина; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801>
14. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А., Технология приготовления пищи. Деловая литература, 2018
15. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/123665>
16. Общественное питание. Справочник руководителя. –М.: «экономические новости», 2017
17. Фролова А.Е. Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для бакалавров направления 19.03.04 Технология продукции и 9 организация общественного питания заочной формы обучения / Алт.гос.техн.ун-т им. И. И. Ползунова. – Барнаул: АлтГТУ, 2020. – 19 с.

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://stuservis.ru/kursovaya-rabota/304020>