

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/kurovaya-rabota/397396>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология приготовления пищи (другое)

ВВЕДЕНИЕ 3

1. ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ 5

1.1. Характеристика предприятия 5

1.2. Составление плана меню 11

1.3. Составление производственной программы 13

1.4. Составление графика почасовой реализации блюд горячего цеха 16

2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ 19

2.1. Расчет и подбор теплового оборудования 19

2.2. Расчет численности производственных работников 24

2.3. Расчет и подбор немеханического оборудования 25

2.4. Расчет полезной и общей площади цеха 26

2.5. Организация работы горячего цеха 28

3. ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ РАЗДЕЛ 31

4. ЭКОЛОГИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 37

5. ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ 40

5.1. Ценообразование 40

5.2. Анализ товарооборота предприятия 42

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 46

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 47

ПРИЛОЖЕНИЕ А 49

ПРИЛОЖЕНИЕ Б 51

ПРИЛОЖЕНИЕ В 52

ПРИЛОЖЕНИЕ Г 53

ПРИЛОЖЕНИЕ Д 55

Меню столовой обновляется ежедневно. Для его составления используются Сборники технологических нормативов рецептур блюд, а также разработанных технико-технологических карт. Меню составляется с учетом возможности использования одних и тех же ингредиентов в различных блюдах [15]. Раз в 3 месяца осуществляется полный анализ и полное изменение меню.

Меню составляется заведующим производством и утверждается руководителем. Один раз в сезон меню пересматривается с целью оптимизации затрат, а также с целью обеспечения большей потребительской привлекательности.

Проектируемая столовая состоит из торговых, производственных, административно-бытовых, складских и технических помещений.

В группу торговых помещений входят: торговый зал с линией раздачи, моечная столовой посуды.

В группу производственных помещений входит горячий и холодный цех, доготовочный цех, цех обработки зелени и овощей, моечная кухонной посуды.

В группу административно-бытовых помещений входит кабинет директора, бухгалтерия, гардероб для персонала с душевыми и санузлами.

Складская группа помещений представлена холодильной камерой, складским помещением для сухих продуктов [30].

Так как столовая будет находиться на первом этаже торгового комплекса, для посетителей будут организованы два входа: из атриума ТК и со стороны фасада.

Со стороны атриума ТК помещение столовой отгорожено большими панелями из ударопрочного стекла. Дверь в столовую выполнена из того же материала, открывается вовнутрь. Вывеска предприятия располагается сверху. Она изготовлена из объемных световых букв. Для написания названия выбран простой, крупный шрифт.

Со стороны фасада столовую украшает такая же вывеска, дополнительно на ней обозначено и само слово

«столовая». Дверная конструкция – из металлопластика с частичным остеклением. На площади перед комплексом есть открытая автостоянка, а удобство подъезда со стороны Выборгского шоссе обязательно оценят автомобилисты.

Внутреннее оформление столовой выполнено в современном стиле. Стены окрашены полосками разных цветов – красным, зеленым и светло-желтым. Потолок подвесной со встроенными светодиодными точечными светильниками. Пол отделан керамической плиткой светло-серого цвета 40×40 см. Мебель в зале имеет облегченную конструкцию. Количество столиков в зале – 20 штук, каждый на 4 места. Столы изготовлены из пищевого ламината, стулья из пластика с круглыми спинками и подлокотниками. В помещении столовой установлены вешалки для одежды.

В столовой предполагается самообслуживание через линию раздачи. В начале линии раздачи находится тумба с подносами, на которые посетители м-гут ставить чистые тарелки и столовые приборы. В столовой используется только качественная фаянсовая посуда, столовые приборы из нержавеющей стали, а стаканы из высококачественного стекла [2].

На протяжении линии раздачи модули расположены в следующем порядке: подносы, столовые приборы, хлеб и мучные кулинарные изделия, салаты, супы, вторые горячие блюда и гарниры, сладкие блюда, напитки. Производство блюд начинается с начала смены с целью обеспечения полного ассортимента к 10.00. Готовые блюда размещаются в мармитах на линии раздачи для поддержания необходимой температуры. Некоторая часть выпечки изготавливается самостоятельно, часть закупается у поставщика. На линии раздачи супов, вторых горячих блюд и гарниров посетителей обслуживают повара-раздатчики. В конце линии располагается кассир, подсчитывающий стоимость заказа, принимающий оплату от посетителя.

Оплата осуществляется наличным и безналичным способами.

Грязную посуду посетители убирают самостоятельно.

Работники раздачи одеты в белые поварские костюмы с фартуком, на голове колпак белого цвета, раздатчики работают в одноразовых перчатках.

Меню столовой – со свободным выбором блюд – покрыто защитной пластиковой пленкой и установлено в начале раздаточной линии. В

В качестве дополнительной услуги предлагается бесплатная упаковка приобретенных блюд в одноразовый пластиковый контейнер, в случае если клиент не хочет есть в зале.

Продажи всей продукции осуществляются непосредственно в зале обслуживания, с линии раздачи.

Мероприятия по продвижению:

- создание собственного сайта и странички в социальных сетях;
- распространение информации о столовой среди всех работников организаций-арендаторов и близлежащих фирм посредством раздачи визиток;
- специальные акции и предложения для посетителей торгового комплекса;
- обеспечение наличия указателей по всей территории торгового комплекса и вывески над входами в столовую.

1.2. Составление плана меню

Создание меню столовой - это важная составляющая работы предприятия общественного питания, так как оно влияет на уровень удовлетворенности клиентов и экономическую эффективность деятельности предприятия. При составлении меню требуется учесть множество теоретических аспектов, которые охватывают области как диетологии, так и бизнес-управления. В первую очередь, важно учитывать разнообразие и сбалансированность пищи. Разнообразие пищи позволяет удовлетворить различные вкусы и предпочтения посетителей, в то время как сбалансированное питание подразумевает предложение блюд, которые совместно обеспечивают необходимый набор макро- и микроэлементов, витаминов и белков. Это помогает обеспечить здоровье и благополучие клиентов и является важной частью ответственности предприятия общественного питания.

Следующим важным аспектом является экономическая рентабельность. В процессе планирования меню столовой необходимо учитывать затраты на приобретение продуктов и их приготовление, а также прогнозируемый спрос на каждое блюдо. Это позволяет максимизировать прибыль, минимизировать потери от нераспроданных продуктов и повысить общую эффективность бизнеса. Взаимосвязь между предприятием и поставщиками также играет роль в составлении меню. Выбор продуктов, которые легко доступны от надежных поставщиков, может помочь снизить затраты и улучшить качество блюд. Также

важно учесть сезонность продуктов, чтобы предлагать свежие и качественные блюда, которые меняются в течение года.

Значение плана меню для предприятия общественного питания трудно переоценить. Оно служит основой для большинства операционных и стратегических решений, принимаемых управлением. С точки зрения операционного управления, план меню определяет необходимые продукты, их количество, а также требования к хранению и приготовлению. Он напрямую влияет на рабочие процессы на кухне и в зале общественного питания, определяя, какие навыки и оборудование необходимы для приготовления блюд. Более того, план меню является отправной точкой для планирования рабочего графика персонала и определения потребности в поставках.

С стратегической точки зрения, план меню определяет позиционирование предприятия на рынке общественного питания. Включая в меню определенные блюда, предприятие может привлечь определенные целевые группы клиентов и отразить свои ценности и уникальное предложение. Кроме того, через меню можно передать важные сообщения о бренде, например, о фокусе на здоровом питании, локальных продуктах или творческом подходе к кулинарии.

В целом, план меню столовой имеет глубокое и многофакторное значение для предприятия общественного питания. Он служит мостом между стратегическими целями предприятия и ежедневной операционной деятельностью, в то же время отвечая на потребности и предпочтения посетителей. Правильно составленное меню может стать ключом к успеху предприятия в индустрии общественного питания. Расчет план – меню представлен в Приложении А и Б.

1.3. Составление производственной программы

Расчет производственной программы (количество посетителей и количество блюд в групповом ассортименте) необходимо осуществить по формулам (1-3) [13]. Далее представлены таблицы и расчеты по производственной программе предприятия.

$$N_d = P \cdot F_d \quad (1)$$

$$N_{\max} = (P \cdot T) / t \quad (2)$$

$$Q_d (\max) = N_d (\max) \cdot m \quad (3)$$

где N_d – число потребителей, обслуживаемых в течение дня, чел.;

P – вместимость торгового зала, число мест;

F_d – оборачиваемость места в зале в течение дня;

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

t – среднее время занятости места (продолжительность приема пищи), ч;

$N_{\max}$ – количество потребителей, обслуживаемых в час максимальной загрузки зала, чел.;

Q – количество блюд в групповом ассортименте, реализуемых предприятием в течение дня и в час максимальной загрузки зала, порций;

m – коэффициент потребления блюд в групповом ассортименте (холодные закуски, супы и т.д.), порций.

График загрузки зала столовой приведен в таблице 4.

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

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

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

5. ГОСТ 31986-2013 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

6. ГОСТ 12.2.061-81 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам/

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
10. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов.
12. СП 112.13330.2011 Пожарная безопасность зданий и сооружений (с Изменениями N 1, 2).
13. Барсукова Н.В. Технология продукции и организация общественного питания. Учебное пособие по выполнению выпускной квалификационной работы бакалавра. / Н.В. Барсукова, С.В. Несмелова, А.А. Смоленцева, В.В. Быченкова. – СПб: Изд-во Политехн. ун-та, 2018. – 130 с.
14. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко. – 2-е изд. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2011. – 404 с.
15. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания: Учебное пособие для нач. проф. образования/ В.В. Усов 6-е изд., перераб. и доп. – М.: изд. центр «Академия», 2008. – 432 с.
16. Филлипова, Н.Н. Европейская кухня. Кулинарные секреты. / Н.Н.Филлипова. – М.: Лабиринт, 2005. – 96 с.
17. Чернова Е.В., Котова Н.П. Организация обслуживания в ресторанах: Учебное пособие. – СПб.: ТЭИ, 2012. – 56 с.
18. Школа гастронома / Сборник рецептов. – М.: Бонниер Паббликейшенз. – 2015 – №5 (267) –48 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/397396>