

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/kursovaya-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 сотрудников 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://stuservis.ru/kursovaya-rabota/402989>