

# БПОУ ВО «ЧЕРЕПОВЕЦКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Курсовая работа  
на тему: «Организация работы производства  
ресторана на 50 мест. Организация выпуска готовой  
продукции в холодном цехе»

488 группа  
Скворцова М.Д.

## Цель

---

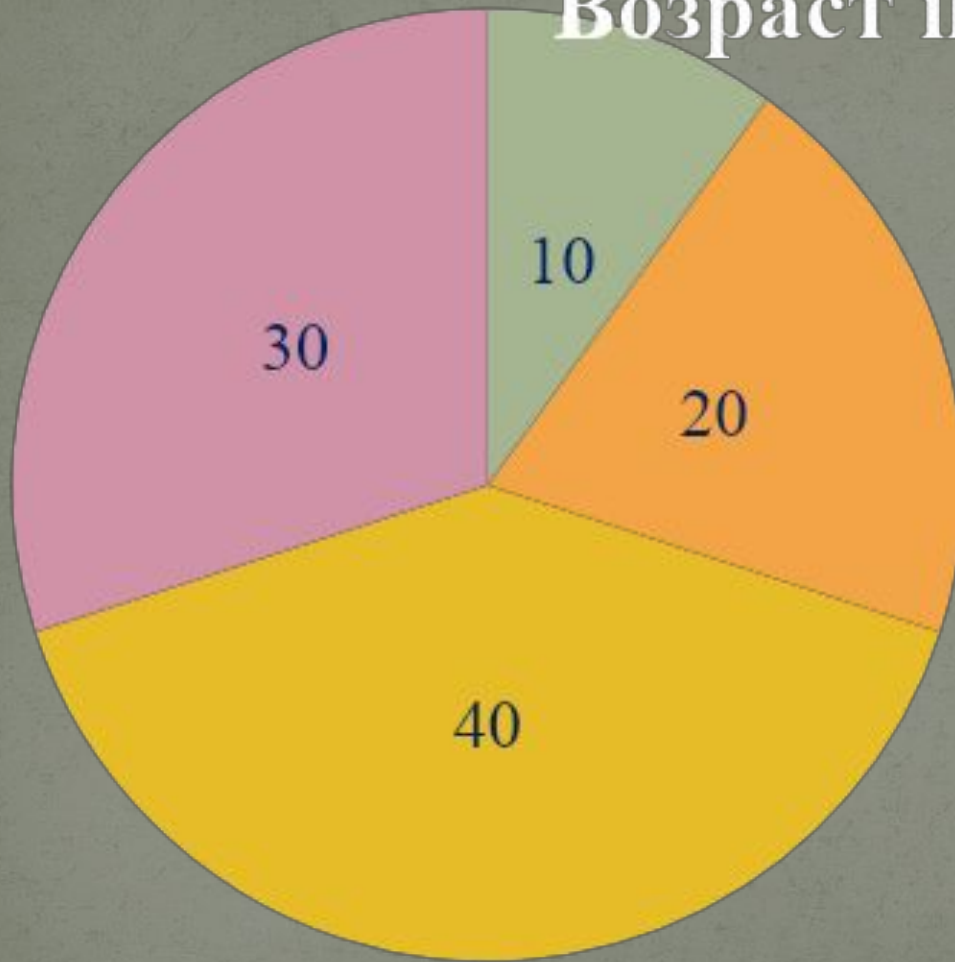
- Изучить организацию работы производства ресторана на 50 мест; организацию выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе

## Задачи

---

- Рассмотреть теоретические аспекты работы предприятий общественного питания
- Произвести расчет производственной программы холодного цеха

## Возраст потребителей, %



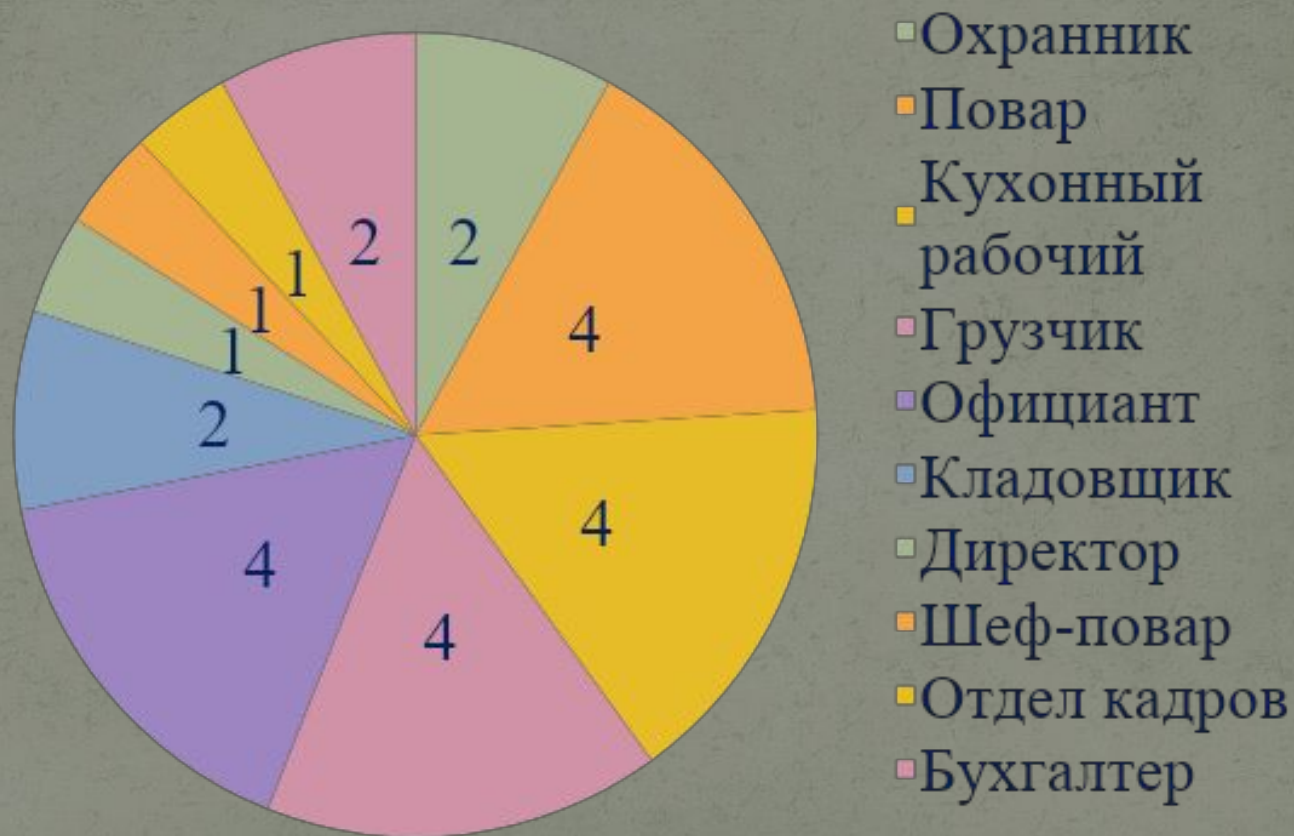
- Возрастной диапазон потребителей
- Юношеский 18-21
  - Взрослый 22-35
  - Зрелый 36-55

# Определение места расположения ресторана

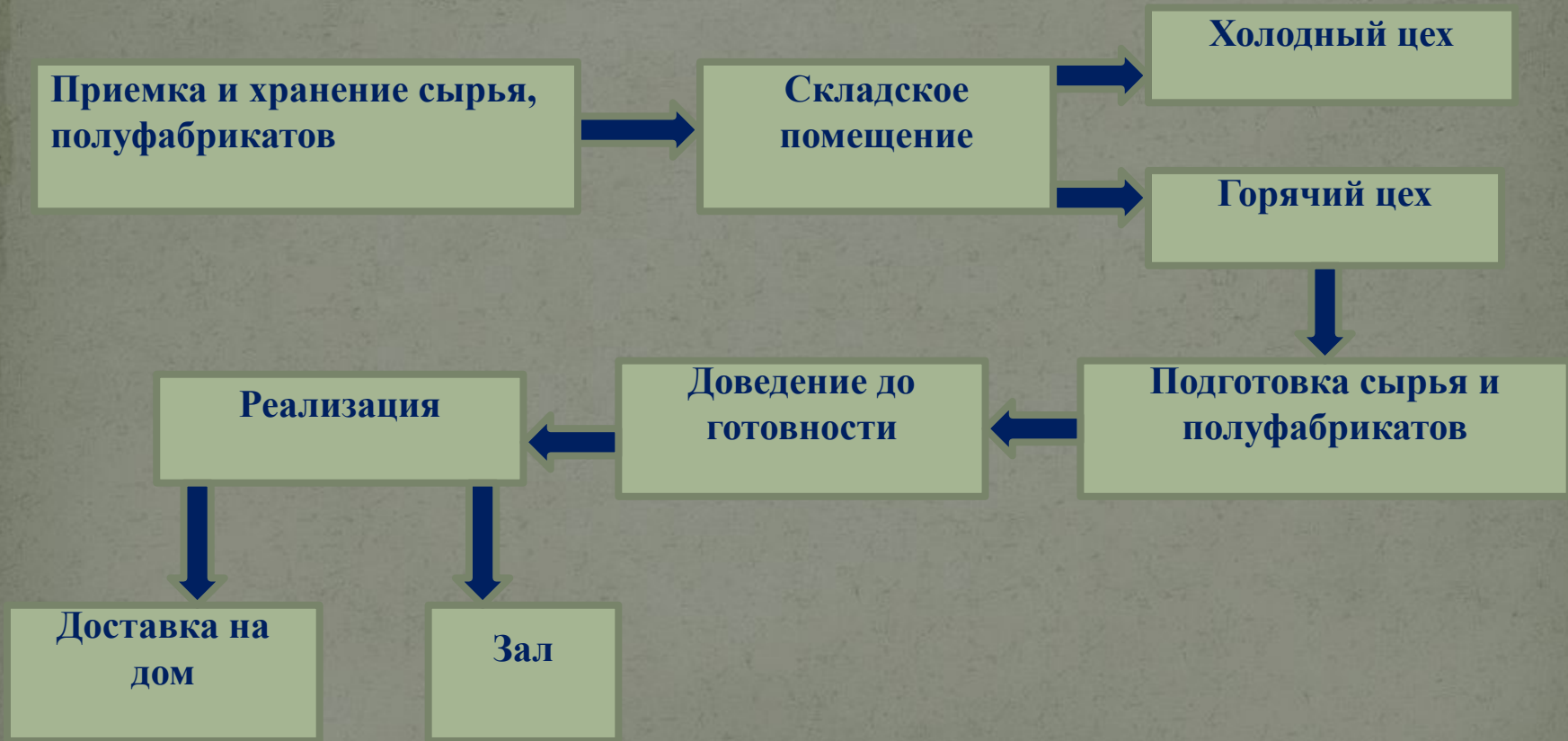




# Анализ персонала ресторана по ДОЛЖНОСТИ



# Организация технологического процесса



# Загрузка зала ресторана на 50 мест





# Разбивка блюд по ассортименту

Наименование блюд по видам	Количество потребителей, чел	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд каждого вида, шт
	N	m	n
Холодные блюда	438	0,9	394
Супы	438	1,1	483
Вторые блюда	438	1,3	569
Сладкие блюда	438	0,2	87
<b>Итого:</b>		<b>3,5</b>	<b>1533</b>

# План-меню

<b>№ по Сборнику рецептур, колонка</b>	<b>Выход блюد</b>	<b>Наименование блюд и закусок</b>	<b>Количес тво блюд</b>	<b>Краткая характеристика блюд</b>
<b>Холодные блюда и закуски</b>				
<b>ТТК № 102</b>	<b>60</b>	<b>«Воспоминание»</b>	<b>50</b>	<b>Царские шпроты, дарницкий хлеб</b>
...	...	...	...	...
<b>Супы</b>				
<b>176/1</b>	<b>250</b>	<b>«Осень»</b>	<b>150</b>	<b>Свекла, томатное пюре, уксус 3%-ный</b>
...	...	...	...	...

# Реализация блюд по часам работы зала

Наименование блюда	Количество блюда, реализуемых в день (порций)	Часы работы зала											
		12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	22-23	23-24
		Коэффициент пересчета (К)											
		0,034	0,034	0,084	0,091	0,136	0,114	0,114	0,079	0,078	0,084	0,084	0,068
«Воспоминание»	50	2	2	4	4	7	6	6	4	4	4	4	3
«Чары»	50	2	2	4	4	7	6	6	4	4	4	4	3
«На Кавказе»	50	2	2	4	4	7	6	6	4	4	4	4	3



# Требование-накладная

<b>Продукты</b>	<b>Единица измерения</b>	<b>Количество</b>
<b>Шпроты 1/230</b>	<b>банка</b>	<b>7</b>
<b>Хлеб 1/700</b>	<b>буханка</b>	<b>3</b>
<b>Сыр Моцарелла 1/2000</b>	<b>упаковка</b>	<b>3</b>
<b>Яйцо куриное столовое II категории</b>	<b>штука</b>	<b>268</b>
<b>Мука пшеничная 1/1000</b>	<b>упаковка</b>	<b>1</b>
<b>...</b>	<b>...</b>	<b>...</b>

# Технологическое оборудование



# Инвентарь







## заклучение

 **контакте**



*СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!*

