

Содержание

Введение.....	3
1. Характеристика проектируемого предприятия.....	5
2. Характеристика цехов	
2.1 Горячий цех.....	6
2.2 Холодный цех.....	8
2.3 Овощной цех.....	9
2.4 Мясо-рыбный цех.....	11
3. Технологическая часть	
3.1 Составление таблицы и графика загрузки зала.....	14
3.2 Определение числа блюд и напитков, которые реализуются в зале.....	15
3.3 Определение числа горячих и холодных напитков, кондитерских изделий и хлеба.....	16
3.4 Составление плана-меню.....	17
3.5 Составление таблицы реализации блюд и напитков.....	18
3.6 Расчёт рабочей силы.....	19
3.7 Составление графика выхода на работу.....	21
3.8 Расчёт и подбор оборудования.....	22
3.9 Расчёт площади цеха.....	26
3.10 Организация охраны труда на предприятии.....	29
Заключение.....	31
Список литературы.....	32

Введение

Массовое питание играет важную роль в жизни общества. Оно наиболее полно удовлетворяет потребности людей в питании. Предприятия питания выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах..

Питание является необходимой жизненной потребностью большинства рабочих, служащих, учащихся и значительного количества других групп населения страны.

Тема работы: «Организация работы структурного подразделения ресторана при вокзале».

Актуальность заключена в том, что большое число людей хотят подкрепиться вкусной едой.

Цель: дать характеристику организации работы структурного предприятия «ресторан при вокзале».

Задачи:

1. Дать описание цехов проектируемого предприятия.
2. Рассчитать площадь цехов.
3. Составить таблицу загрузки зала.
4. Определить число потребителей за каждый час посещения.
5. Определить число блюд и напитков, которые реализуются в зале.
6. Составить план-меню.
7. Рассчитать рабочую силу для цехов.
8. Составить график выхода на работу.
9. Рассчитать и провести подбор оборудования.

Структура работы: содержание, введение, три части, заключение, список литературы.

1. Характеристика проектируемого предприятия

Ресторан при вокзале имеет вывеску на воде, оформленный рекламный проспект, фирменную обложку, меню, приглашение.

Проектируемый ресторан «Русь» рассчитан на 130 мест.

Режим работы с 8.00 до 20.00, без перерыва на обед и без выходных.

2. Характеристика цехов

2.1 Горячий цех

Горячий цех – это основной цех, где заканчивается технологический процесс приготовления пищи: проводится тепловая обработка продукта и полуфабриката, приготовление соуса, гарнира, второго блюда и горячей закуски, а также проводится тепловая обработка продукта для холодного и сладкого блюда. В цехе готовят горячие напитки.

На выходе из цеха поступает готовая продукция. Она размещена на линии раздачи для получения готового блюда официантами для реализации гостю.

2.2 Холодный цех

Цех располагается в смежном помещении с горячим цехом, где проводится тепловая обработка продукта, который необходим для приготовления холодного блюда, рядом с залом и моечной кухонной посуды и на выходе в коридор имеет раздаточную линию с охлаждённым прилавком холодных закусок.

2.3 Овощной цех

Овощной цех нужен для кулинарной механической обработки овощей, корнеплодов, изготовления овощного полуфабриката.

2.4 Мясо-рыбный цех

Мясо-рыбный цех организуют на предприятии средней мощности (ресторан, столовая) с полным производственным циклом. В этом цехе предусмотрена обработка мяса, птицы, рыбы.

Учитывая специфический запах рыбы, нужно организовать отдельный поток обработки мяса и рыбы. Помимо отдельного оборудования выделяют отдельно инструмент, тару, разделочную доску, которая маркирована для обработки рыбы и мяса.

3. Технологическая часть

3.1 Составление таблицы и графика загрузки зала

Таблица 3.1 - Расчет количества потребителей на 130 посадочных мест и коэффициент пересчета блюд.

№ п/п	Часы работы предприятия	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки	Количество посетителей	Коэффициент пересчета блюд
1	8—9	2	35	91	0.06
2	9—10	2	40	104	0.07
3	10—11	2	50	130	0.08
4	11—12	2	60	156	0.10
5	12—13	1,5	90	175	0.11
6	13—14	1,5	100	195	0.13
7	14—15	1,5	80	156	0.10
8	15—16	1,5	70	136	0.09
9	16—17	1,5	50	97	0.06
10	17—18	1,5	60	117	0.07
11	18—19	0,6	60	46	0.03
12	19—20	0,6	80	62	0.04
Итого:				1465	

3.2 Определение числа блюд и напитков, которые реализуются в зале

№ п/п наименование. блюдо	Кол-во потребления	Коэффициент потребления	Кол-во блюд
1. Холодные блюда	3	0,9	1318
2. Первые блюда	3	0,6	879
3. Вторые блюда	3	1,2	1758
4. Сладкие блюда	3	0,3	439
Итого			4395

3.3 Определение числа горячих и холодных напитков, кондитерских изделий и хлеба

№ п/п наименование, блюдо	Количество потребителей	Нормы потребления, %	Количество блюд
Горячие напитки			
Чай	1465	0,2	293
Кофе	1465	0,7	1025
Какао	1465	0,1	146
Холодные напитки			
Фруктовые воды	1465	0,09	131
Натуральные соки	1465	0,02	29
Хлеб и хлебобулочные изделия			
Ржаной	1465	0,5	732
Пшеничный	1465	1	1465
Кондитерские и булочные изделия	1465	0,5	732
Конфеты, печеня	1465	0,02	29

3.4 Составление плана-меню

Таблица 3.4 – План меню.

Выход, гр	№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд	Кол-во блюд	Ответственный повар
1	2	3	4	5
Холодные блюда				
150	74	Салат столичный	575	Антонов П.О.
150	76	Винегрет с сельдью	200	Антонов П.О.
100/20	89	Салат-коктейль овощной	190	Котова Е.К.
360	94	Сыр слоёный	190	Котова Е.К.
125/20	102	Салат овощной с яблоками и сладким перцем	163	Котова Е.К.
Первые блюда				
250	132	Борщ	294	Лосев В.А.
250	147	Щи из шавеля	175	Лосев В.А.
250	152	Рассольник	150	Лосев В.А.
250	156	Суп картофельный	140	Лосев В.А.
250	191	Бульон мясной прозрачный	120	Лосев В.А.
Вторые блюда				
180		Мясо отварное с гарниром	300	Лунёва У.Д.
300	302	Макароны с томатом	250	Лунёва У.Д.
200	340	Рыба, тушёная в томате с овощами	219	Корнеев А.Т.
250	398	Сосиски, сардельки отварные	200	Корнеев А.Т.
255	220	Картофельное пюре	190	Корнеев А.Т.
210	417	Котлеты отбивные из баранины	190	Корнеев А.Т.
290	435	Оладьи картофельные, фаршированные мясом	120	Лунёва У.Д.
300	442	Жаркое по-домашнему	159	Лунёва У.Д.
Сладкие блюда				
120	Акт № 2	Пудинг творожный	150	Антонов П.О.
120/30	770	Блинчики с начинками	150	Лунёва У.Д.
150	657	Желе из свежих ягод	30	Антонов П.О.
120/50	324	Сырники из творога	109	Корнеев А.Т.
Напитки				
200	712	Чай	293	Лунёва У.Д.
150	717	Кофе с молоком	1025	Лунёва У.Д.
240	726	Какао с молоком сгущенным	146	Корнеев А.Т.
200	733	Напиток клюквенный	131	Антонов П.О.
200	732	Апельсиновый сок	29	Котова Е.К.
Кондитерские изделия				
125	Акт № 1	Фисташковое пирожное	183	Дымова Г.Н.
150	Акт № 2	Эклеры с шоколадным кремом	210	Дымова Г.Н.
250	Акт № 3	Тирамису	250	Дымова Г.Н.
135	Акт № 5	Хворост	89	Дымова Г.Н.
25	Акт № 3	Песочное печенье с повидлом	29	Дымова Г.Н.

3.6 Расчёт рабочей силы

Расчет рабочей силы в цехе производится на основании производственной программы цеха и норм времени для приготовления блюд каждого вида, значащихся в плане-меню и изготавливаемых в цехе.

Таблица 3.6 – Расчёт рабочей силы.

№ п/п	Наименование блюд	Кол-во блюд	Норма времени	Кол-во работников
1	Салат столичный	575	200	2.33
2	Винегрет с сельдью	200	160	0.64
3	Салат-коктейль овощной	190	110	0.42
4	Сыр слоёный	190	110	0.42
5	Салат овощной с яблоками и сладким перцем	163	110	0.36
6	Борщ	294	170	1.01
7	Щи из щавеля	175	180	0.63
8	Рассольник	150	170	0.51
9	Суп картофельный	140	180	0.51
10	Бульон мясной прозрачный	120	120	0.29
11	Мясо отварное с гарниром	300	60	0.36
12	Макароны с томатом	250	50	0.25
13	Рыба, тушёная в томате с овощами	219	120	0.53
14	Сосиски, сардельки отварные	200	30	0.12
15	Картофельное пюре	190	70	0.27
16	Котлеты отбивные из баранины	190	110	0.42
17	Оладьи картофельные, фаршированные мясом	120	120	0.29
18	Жаркое по-домашнему	159	60	0.19
19	Пудинг творожный	150	120	0.36
20	Блинчики с начинками	150	140	0.42
21	Желе из свежих ягод	30	90	0.05
22	Сырники из творога	109	90	0.19
23	Чай	293	20	0.11
24	Кофе с молоком	1025	20	0.41
25	Какао с молоком сгущенным	146	60	0.17
26	Напиток клюквенный	131	30	0.07
27	Апельсиновый сок	29	30	0.01
28	Фисташковое пирожное	183	120	0.44
29	Эклеры с шоколадным кремом	210	100	0.42
30	Тирамису	250	120	0.60
31	Хворост	89	90	0.16
32	Песочное печенье с повидлом	29	50	0.02

	Итого			13
--	-------	--	--	----

3.7 Составление графика выхода на работу

В целях установления распорядка работы на каждом предприятии составляются графики выхода на работу. Правильно работающий и соблюдаемый на предприятии режим труда и отдыха обеспечивают повышение производительности труда работников, значительно снижают травматизм и заболеваемость, повышают дисциплину и культуру производства. При составлении графика вначале производится расчет эффективного рабочего времени, т. е. времени, которое должен отработать каждый повар за календарный месяц.

3.8 Расчёт и подбор оборудования

Холодильное оборудование

Основным холодильным оборудованием производственных цехов являются холодильные шкафы, сборно-разборные камеры и охлаждаемые емкости в секционных столах.

Тепловое оборудование

К тепловому оборудованию относятся печи и плиты, фритюрницы и мангалы, блинные аппараты, электрические сковороды, жарочные шкафы, а так же столы с подогревом

3.10 Организация охраны труда на предприятии

В целях охраны труда КЗоТ России возлагает на администрацию предприятий, учреждений, организаций, во-первых, проведение инструктажа рабочих и служащих по технике безопасности, производственной санитарии, противопожарной охране и другим правилам охраны труда, и во-вторых, осуществление постоянного контроля за соблюдением работниками всех требований инструкций по охране труда.

Инструктаж и обучение работников правилам безопасных приемов и методов работы должны проводиться обязательно на всех предприятиях и в организациях, независимо от характера и степени опасности производства, а также квалификации и стажа работы работающего по данной профессии или должности.

На рабочих и служащих, в свою очередь, возлагаются также обязанности: соблюдение инструкций по охране труда, установленных требований обращения с машинами и механизмами и пользования средствами индивидуальной защиты.

Невыполнение этих обязанностей рабочими и служащими является нарушением трудовой дисциплины. Инструкции по охране труда устанавливают правила выполнения работ и поведения работающих в производственных помещениях и на строительных площадках.

Заключение

Для успешного выражения производственного процесса на предприятиях общественного питания необходимо:

1. Выбрать рациональную структуру производства;
2. Производственные помещения должны размещаться по ходу технологического процесса, чтобы исключить встречные потоки поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Так, заготовочные цехи должны располагаться ближе к складским помещениям, но в то же время иметь удобную связь с доготовочными цехами;
3. Обеспечить поточность производства и последовательность осуществления технологических процессов;
4. Правильно разместить оборудование;
5. Обеспечить рабочие места необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами;
6. Создать оптимальные условия труда.

Развитие системы общественного питания должно быть ориентировано на потребителя со средним достатком. Концепция развития общественного питания базируется на трех направлениях.

При написании курсовой работы «Организация работы структурного предприятия ресторана при вокзале» дана характеристика проектируемого предприятия (ресторан). Начерчен план каждого цеха с обозначениями. Вычислена полезная и общая площадь цехов. Расписана таблица загрузки зала, определено число гостей за каждый час посещения.

Рассчитано количество блюд и напитков, реализуемых на предприятии, разработан план-меню по выпускаемой продукции. Рассчитана рабочая сила, необходимая для эффективной работы ресторана, составлен при этом график выхода на работу поваров. При написании курсовой работы мною было

проделано весьма интересная и увлекательная работа. Я считаю, что полученные мною знания могут быть с успехом применены на практике.

Список литературы

1. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
2. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
3. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
4. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
5. Васюкова А.Т. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России». М.: «Вика», 2013.
6. Здобнов А.И. Цыганенко В.А. « Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» 2013г.
7. Аносова М.М., Аграновский Е.Д., Лифанова Р.Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания. — М.: «Экономика», 2012.
8. «Организация работы предприятий общественного питания». Учебное пособие. М.: Экономика, 2012.
9. СанПин 2.3.6. 959-00 "Санитарно эпидемиологические требования к организации предприятий общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продуктов сырья и пищевых продуктов"

