

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Сибирский федеральный университет»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

*Методические указания для выполнения курсовой работы
для студентов направления подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
всех форм обучения*

Красноярск 2024

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: методические указания для выполнения курсовой работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / Н.С. Зайцева, Д.А. Черемных, Г.А. Губаненко. – Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2024. – 49 с.

© Сибирский федеральный
университет, Институт
торговли и сферы услуг 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1	Цели и задачи курсовой работы.....	4
2	Выбор темы.....	5
3	План выполнения курсовой работы.....	6
4	Содержание курсовой работы.....	7
4.1	Разработка концепции предприятия общественного питания..	7
4.2	Оперативное планирование производства.....	9
4.2.1	Определение количества потребителей.....	9
4.2.2	Составление производственной программы предприятия.....	10
4.3	Организация снабжения и складского хозяйства.....	14
4.4	Организация работы производства.....	17
4.4.1	Организация работы заготовочных цехов.....	20
4.4.2	Организация работы доготовочных цехов.....	22
4.4.3	Организация работы специализированных цехов.....	25
4.5	Организация реализации готовой продукции.....	26
4.5.1	Характеристика торговых помещений.....	26
4.5.2	Организация процесса обслуживания.....	26
4.5.3	Специальные виды обслуживания.....	27
	Заключение.....	27
5	Порядок выполнения и оформления курсовой работы.....	27
6	Подготовка к защите и порядок защиты курсовых работ.....	29
	Список использованных источников.....	30
	Приложения.....	32

1 Цели и задачи курсовой работы

В соответствии с учебным планом студенты направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения выполняют курсовую работу по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Курсовая работа завершает этап изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». При ее выполнении студенты закрепляют, расширяют и систематизируют знания, полученные в процессе изучения дисциплины, приобретают навыки самостоятельной работы при решении комплекса взаимосвязанных задач – учебных, технических, научных, объединенных общей темой.

Цель работы: научить студента применять полученные в ходе изучения дисциплины знания для решения конкретных вопросов, в частности, для разработки концепции предприятия общественного питания, организации производства и обслуживания на конкретном предприятии. Курсовая работа может быть выполнена студентом как научная самостоятельная работа по специальной программе. Также могут быть рекомендованы работы, носящие групповой характер выполнения. Работа выполняется параллельно с курсом лекций, практических и семинарских занятий.

Для руководства курсовыми работами каждому студенту назначается руководитель из преподавателей кафедры «Технологии и организации общественного питания». В задачу руководителя входит рекомендация тематик работ, проведение индивидуальных и групповых консультаций на протяжении всего периода выполнения курсовой работы. Руководитель на консультациях оказывает помощь студентам в самостоятельной работе, в уточнении плана курсовой работы, подборе литературных источников, обработке выводов и предложений, оформлении курсовой работы. Если руководитель дал отрицательный отзыв, то студент перерабатывает курсовую работу согласно замечаниям и вновь сдает для повторного рецензирования на кафедре.

Курсовая работа состоит из: введения, основной части, заключения, списка использованных источников, приложений. Примерный объем курсовой работы – 30-35 листов.

Во введении необходимо отметить актуальность темы, осветить конкретные задачи и их значение в развитии предприятий общественного питания, определить цель и задачи работы. В основной части дается характеристика предприятия, изучается организация производства и обслуживания на предприятии. В заключении содержатся выводы и практические рекомендации. Библиографический список включает источники литературы, используемые при написании курсовой работы.

Выполнение курсовой работы состоит из следующих основных этапов: подбор и утверждение темы; ознакомление с планом выполнения курсовой работы; подбор и изучение специальной литературы; написание и оформление; рецензирование, подготовка к защите; защита курсовой работы.

2 Выбор темы

Тематика курсовых работ формируется ведущим преподавателем по дисциплине. Принимается во внимание будущая тема бакалаврской работы. Студент пишет заявление, указывая тему курсовой работы. Преподаватель согласует тему со студентом и закрепляет ее за ним. После согласования темы преподаватель объясняет студенту план выполнения курсовой работы, рекомендует список основной и дополнительной литературы. Совместно со студентом руководитель определяет и формулирует цели и задачи курсовой работы, составляет календарный график выполнения работы, следит за правильностью оформления работы.

После написания и оформления работы, студент сдает ее на проверку руководителю. Проверенную и исправленную работу студент защищает руководителю работы.

Тематика курсовых работ и руководство ими утверждается решением кафедры.

Примерная тематика курсовой работы:

1. Организация производства и обслуживания в кафе сибирской кухни «Лес и Река» на 55 мест.
2. Организация производства и обслуживания в семейном ресторане «Фэмили» на 40 мест.
3. Организация производства и обслуживания в ресторане быстрого обслуживания «Квик» на 75 мест.
4. Организация производства и обслуживания в специализированном ресторане на 30 мест.
5. Организация производства и обслуживания в кафе восточной кухни «Долина плова» на 60 мест.
6. Организация производства и обслуживания в кафе-кондитерской «Сладкоежка» на 20 мест, с мощностью 10 тыс.изд. в смену.
7. Организация производства и обслуживания в студенческом кафе «Универ» на 35 мест.
8. Организация производства и обслуживания в пельменной «Легендарный пельмень» на 80 мест.
9. Организация производства и обслуживания в столовой «Ложка» на 120 мест.
10. Организация производства и обслуживания в детском кафе «Карусель» на 20 мест.

3 План выполнения курсовой работы

План курсовой работы предоставляет перечень наиболее важных вопросов, подлежащих в ней освещению. План необходим для того, чтобы определить основное направление работы и знать, по каким вопросам следует подбирать материал.

На основании утвержденной темы и плана работы, студент выполняет курсовую работу. Примерный план выполнения курсовой работы приведен ниже.

Введение

1. Разработка концепции предприятия общественного питания
2. Оперативное планирование производства
 - 2.1 Определение количества потребителей
 - 2.2 Составление производственной программы предприятия
3. Организация снабжения и складского хозяйства
4. Организация работы производства
 - 4.1 Организация работы заготовочных цехов
 - 4.2 Организация работы доготовочных цехов
 - 4.3 Организация работы специализированных цехов
 - 4.4 Организация работы вспомогательно-производственных

помещений

5. Организация реализации готовой продукции
 - 5.1 Характеристика торговых помещений
 - 5.2 Организация процесса обслуживания
 - 5.3 Специальные виды обслуживания

Заключение

Список использованных источников

Приложения

4 Содержание курсовой работы

4.1 Разработка концепции предприятия общественного питания

В данном разделе необходимо сформировать общее представление о проектируемом предприятии по следующим признакам:

Организационно – правовая форма

Характер деятельности

Тип и класс предприятия (с учетом определения по ГОСТ 30389-2013 «Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования общественного питания»)

По характерным особенностям обслуживания, ассортимента продукции, услуг (тип предприятия)

По качеству и объему предоставляемых услуг (класс предприятия)

По ассортименту выпускаемой продукции

По времени функционирования

По месту функционирования

По обслуживаемому контингенту

Месторасположение предприятия

Часы работы предприятия.

При разработке *концепции предприятия*, необходимо учитывать следующие факторы: структуру и уровень развития рынка предприятий общественного питания (города/региона/района). Необходимо проанализировать основные тенденции развития сферы питания. Цель такого исследования – выявление наиболее успешных и востребованных и/или незанятых потенциальных сегментов.

Определение целевой аудитории и стиля заведения.

В самом начале создания концепции необходимо определить, кто будет клиентом заведения, и изучить демографические данные. Во внимание берется не только возраст, пол и уровень дохода потенциальных гостей, но и такие аспекты, как их образ жизни, предпочтения в еде, культурные особенности и ожидания от заведения общественного питания.

После того как целевая аудитория определена, нужно выбрать подходящий стиль. Это требует творческого подхода и понимания текущих трендов ресторанного бизнеса. Если ваша аудитория — молодежь, возможно, стоит рассмотреть кафе с современным дизайном, быстрым обслуживанием и доступными ценами. Для семейной аудитории больше подойдет уютное заведение с разнообразным меню и детской игровой зоной. А для деловых людей — ресторан с утонченной кухней, спокойной атмосферой и высоким уровнем обслуживания.

При этом нужно учитывать, как стиль заведения будет сочетаться с его локацией и общим контекстом, ведь ресторан в деловом районе города потребует одного подхода, а кафе у моря — совершенно другого.

Выбор местоположения и расчет количества посадочных мест

Выбор локации в первую очередь зависит от типа заведения. Так, ресторан высокого класса, вероятно, лучше расположить в престижном районе города или вблизи деловых центров. С другой стороны, кафе, ориентированное на молодежь или туристов, будет процветать в районах с высокой проходимостью, таких как торговые улицы или районы с развитой инфраструктурой развлечений.

При выборе местоположения необходимо учитывать наличие конкурентов вокруг. Иногда близость к другим популярным ресторанам привлекает больше клиентов за счет общего потока посетителей. Однако в других случаях лучше избегать чрезмерной конкуренции, особенно если концепция заведения похожа на уже существующие рядом.

После того как местоположение определено, нужно рассчитать оптимальное количество посадочных мест. Оно зависит от формата заведения и от площади помещения. Например, в кафе быстрого питания акцент делается на большое количество мест и быстрое обслуживание, в то время как в ресторане высокой кухни фокус может быть сделан на небольших, далеко стоящих друг от друга столиках, создающих атмосферу эксклюзивности.

Важно также учитывать посещаемость в разные дни недели и время суток. Если предполагается высокий поток посетителей в обеденное время, следует предусмотреть достаточное количество мест, чтобы избежать длительных ожиданий и неудобств для гостей. С другой стороны, слишком большое количество пустующих мест не в пиковые часы создаст впечатление непопулярности заведения.

Расчет количества посадочных мест также должен учитывать и такие факторы, как расположение столов, ширину проходов между ними, а также наличие дополнительного пространства, например, для барной стойки или зоны ожидания.

4.2 Оперативное планирование производства

Оперативное планирование работы производства сводится составлению производственной программы.

В первую очередь для составления производственной программы, необходимо определить планируемое количество потребителей.

4.2.1 Определение количества потребителей

Количество потребителей может быть определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия, продолжительность приёма пищи одним потребителем и процент загрузки зала по часам его работы.

Число потребителей можно определить по графику загрузки зала, используя формулу:

$$N_{ч} = \frac{P \varphi_{ч} x_{ч}}{100}, \quad (1)$$

где P – вместимость зала (число мест);

φ - оборачиваемость места в зале в течение данного часа (Приложение А);

$x_{ч}$ – загрузка зала в данный час, % (Приложение А).

Общее число потребителей за день

$$N_{д} = \sum N_{ч} \quad (2)$$

Для определения числа потребителей баров, кафетериев, буфетов применяется формула:

$$N_{д} = P \varphi_{д} \quad (3)$$

где, $N_{д}$ – число потребителей, обслуживаемых в течение дня;

P – вместимость зала;

$\varphi_{д}$ - оборачиваемость места в зале в течение дня.

Расчет количества потребителей оформить в таблицу:

Таблица 1 - График загрузки торгового зала (указать тип предприятия, количество мест)

Часы работы торгового зала	Оборачиваемость места за 1 час	Средний % загрузки зала	Количество потребителей в час	Коэффициент пересчета блюд для данного часа
10 – 11				
11 – 12				
12 – 13				
...				
Итого:			...	1

K – коэффициент перерасчёта для данного часа, определяется по формуле:

$$K = \frac{N_{ч}}{N_{д}}, \quad (4)$$

где $N_{ч}$ - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;

$N_{д}$ - количество потребителей, обслуживаемых за день.

Эти величины определяются по графику загрузки зала.

Сумма коэффициентов пересчёта за все часы работы зала должна быть равна единице, а сумма блюд, реализуемых по часам работы зала, - количеству блюд, выпускаемых за день.

4.2.2 Составление производственной программы

Производственная программа предприятия - это обоснованный план выпуска всех видов продукции собственного производства. Она включает показатели, характеризующие как общий объем выпуска продукции, так и ассортимент.

Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению и реализации

Исходными данными для определения количества блюд являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд.

Общее количество блюд определяется по формуле:

$$n = N \times m, \quad (5)$$

где n – количество блюд, реализуемых предприятием в течение дня;

N – количество потребителей в течение дня;

m – коэффициент потребления блюд (сумма коэффициентов потребления холодных блюд, супов, вторых, горячих блюд, сладких блюд и горячих напитков).

Разбивка блюд по ассортименту

Общее количество блюд, реализуемых на предприятии, зависит от его типа оснащения и определяется по формуле:

$$n = n_{\text{холодных бл.}} + n_{\text{супов}} + n_{\text{вторых бл.}} + n_{\text{сладких бл.}}$$

Значения коэффициента потребления блюд для различных типов предприятий общественного питания приведены в Приложении Б.

Разбивка общего количества блюд на отдельные группы (холодные блюда, супы, вторые горячие блюда, сладкие) и внутригрупповое распределение блюд по основным продуктам (рыбные, мясные, овощные и т.п.) производится в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд в ассортименте продукции, выпускаемой предприятием (Приложение В).

Пользуясь таблицей процентного соотношения блюд, производят групповую и внутригрупповую разбивку блюд.

Таблица 2 - Разбивка блюд по ассортименту

Блюда	Процентное соотношение блюд		Кол-во блюд
	от общего количества, %	от данной группы, %	
Холодные блюда Рыбные мясные салаты Горячие закуски Супы Горячие блюда рыбные мясные Сладкие блюда и горячие напитки			
Итого:	100		

Расчет количества холодных напитков, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, хлеба.

Количество холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба определяется по нормам потребления на одного человека (Приложение Г).

Используя расчеты количества потребителей предприятия питания, сделать расчеты и заполнить таблицу 3.

Таблица 3 - Расчет количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских, хлебобулочных изделий и хлеба

Наименование	Количество потребителей	Норма потребления на 1 человека в день	Общее количество	
			в литрах, штуках	в порциях, стаканах
Холодные напитки: фруктовая вода, л минеральная вода, л натуральный сок, л				
напиток собственного производства, л				
Мучные кондитерские изделия, г				
Хлеб и хлебобулочные изделия, г В том числе: ржаной пшеничный				

На основании Сборника рецептур блюд, ассортиментного минимума и полученных данных из предыдущих таблиц составляется расчётное меню предприятия, которое является его производственной программой.

Составление расчётного меню предприятия

Расчётное меню представляет собой перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда и количества блюд. Оно составляется по действующим Сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий (или другим нормативным документам) с учётом ассортиментного минимума для различных типов предприятий общественного питания, сезонности продуктов, разнообразия блюд по дням недели, приёмов тепловой обработки, особенностей вкусов местного населения. В зависимости от типа предприятия, обслуживаемого контингента, принятых форм обслуживания меню может быть со свободным выбором блюд, комплексное, дневного рациона, диетическое, банкетное.

Расчётное меню со свободным выбором блюд может составляться на всех общедоступных предприятиях общественного питания (столовые, рестораны, кафе, закусочные и т.п.). Перечень блюд в меню записывается в строго определённом порядке с указанием номера рецептуры, наименования блюда, выхода основного продукта, гарнира, соуса и количества порций данного блюда.

Количество порций различных блюд в меню принимается из таблиц процентного соотношения различных групп блюд.

Количество наименований блюд, предусмотренных ассортиментным минимумом, является рекомендуемым. Ассортимент блюд и закусок может быть расширен за счёт включения в меню фирменных и сезонных блюд.

Примерный ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции для ресторанов приведен в Приложении Д.

Последовательность расположения закусок и блюд в меню приведены в Приложении Е.

Расчетное меню предприятия составляется по форме, приведенной в таблице 4.

Таблица 4 - Расчётное меню предприятия

Номер рецептуры блюда	Наименование блюда	Выход, г	Количество порций
	Холодные блюда и закуски		
	Горячие закуски		
	И т.д....		

Составление плана–меню предприятия

Основным этапом оперативного планирования является составление плана – меню. План-меню составляется накануне дня приготовления пищи руководителем производства на основании наличия имеющихся на складе предприятия продуктов и утверждается директором предприятия. При оставлении плана–меню следует учитывать, что блюда располагаются в определенной последовательности в зависимости от типа предприятия питания. Заполнить таблицу 5.

Таблица 5 –План-меню

№ п/п	Блюда и гарниры			Количество порций	Цена продажи одной порции, руб.	Сумма, руб.
	Наименование	Номер рецептуры	Выход одного блюда, г			
	Холодные блюда и закуски					
1						
2						
3						
...						
	Горячие закуски					
	Супы					
	Горячие блюда					
	Сладкие блюда					
	Горячие напитки					
	Холодные напитки					
	Мучные кондитерские изделия					

Расчёт количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий

В основу расчёта продуктов положен план – меню. Суточное количество продуктов определяется по формуле:

$$G = \frac{g_p \times n}{1000}, \quad (6)$$

где G – количество продуктов данного вида, кг;

g_p - норма продукта на одно блюдо по Сборнику рецептов, г;

n – количество блюд, реализуемых предприятием за день.

На предприятия, работающие на полуфабрикатах, поступают полуфабрикаты различной степени готовности и кулинарные изделия. Для

таких предприятий делают расчёт необходимого количества полуфабрикатов и кулинарных изделий, а не продуктов, которые расходуются на их изготовление.

После расчёта количества продуктов во всех случаях составляется сводная продуктовая ведомость и оформляется требование на склад.

Таблица 6 - Расчёт количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий

Наименование продуктов	№ рецептуры		№ рецептуры		№ рецептуры		и т. д.	Итого брутто (кг)
	Название блюда		Название блюда		Название блюда			
	брутто		брутто		брутто			
	на 1 п.	на --- п.	на 1 п.	на --- п.	на 1 п.	на --- п.		

4.3. Организация снабжения и складского хозяйства

Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами является важнейшей предпосылкой эффективной и ритмичной работы производства. От организации снабжения, его регулярности и надежности зависит оптимальный размер запасов товаров, эффективность использования оборотных средств предприятия, снижение уровня издержек.

К организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания предъявляются следующие требования:

- обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года;
- своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза;
- сокращение звенности продвижения товаров;
- оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.

От рациональной организации продовольственного снабжения зависят выполнение производственной программы предприятия, качество блюд, культура обслуживания потребителей.

Для эффективной и ритмичной работы предприятия необходимо организовать завоз товаров из разных источников.

В связи с этим необходимо составить перечень сырья, полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий и покупных товаров, необходимых для

реализации производственной программы (планового меню), с указанием поставщиков (источников снабжения), условий и сроков хранения, форм (складская, транзитная, смешанная) и способов (централизованная, децентрализованная) товародвижения.

Таблица 1 - Продовольственное снабжение предприятия.

№ п/п	Наименование сырья и п\ф	Условия хранения	Сроки хранения	Источник снабжения	Товародвижение	
					форма	способ

Организация складских помещений

Складские помещения на предприятиях общественного питания служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов. Они должны иметь удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия. Количество и наименование складских помещений зависит от типа, мощности предприятия и формы организации производства. Помещения этой группы занимают 15-20% общей площади предприятия.

На предприятиях, работающих на сырье, оборудуют следующие охлаждаемые камеры: мясо-рыбную, молочно-жировую, для хранения фруктов, зелени и напитков, а также неохлаждаемые: кладовую сухих продуктов, кладовую овощей, кладовую вино-водочных изделий. На предприятиях, работающих на полуфабрикатах организуют охлаждаемые камеры для хранения полуфабрикатов, и неохлаждаемую кладовую сухих продуктов.

При планировке складских помещений необходимо учитывать определенные объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования.

Объемно-планировочные требования:

- складская площадь должна быть рационально (компактно) спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции;
- оборудование должно быть рационально размещено с учетом необходимой площади для проездов, проходов и перемещения грузов;
- транспортировка сырья и полуфабрикатов из загрузочных в кладовые и охлаждаемые камеры должна осуществляться без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, тары по кратчайшим маршрутам с максимально возможной механизацией трудоемких работ;
- высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее 2,5 м, охлаждаемых камер – не менее 2,4 м;
- подъезд транспорта и разгрузка товаров должны осуществляться со стороны хозяйственного двора;
- для приемки грузов должны оборудоваться разгрузочные площадки;
- для спуска товаров в подвальные помещения необходимо

предусмотреть специальные люки с дверями и пандусами, или подъемные лифты;

- охлаждаемые камеры должны размещаться единым блоком с общим тамбуром глубиной 1,6 м, размеры их в плане должны быть не менее $2,1 \times 2,4 \text{ м}^2$;

- камера пищевых отходов с тамбуром должна размещаться, как правило, на первом этаже с выходом наружу;

- складские помещения должны быть непроходными.

При планировке складских помещений необходимо знать условия хранения сырья и полуфабрикатов.

Охлаждаемая мясо-рыбная камера: мясо, мясопродукты, птицу и рыбу хранят в охлаждаемой камере при температуре $0 \dots 5 \text{ } ^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха 90 – 95 %. Камеру оборудуют подтоварниками, стеллажами и вешалами с крючьями для хранения мясных туш в подвешенном состоянии.

Охлажденное мясо в тушах, полутушах и четвертинах при температуре $0 \dots 5 \text{ } ^\circ\text{C}$ в подвешенном состоянии может храниться до 5 суток.

Охлажденная птица в тушках может храниться при температуре $0 \dots 5 \text{ } ^\circ\text{C}$ не более 2 – 3 суток.

Охлажденная рыба может храниться не более 2 суток при температуре близкой к $0 \text{ } ^\circ\text{C}$. При отсутствии низкотемпературного холодильного оборудования мороженая рыба может поступать с учетом дневной потребности. Хранят ее в нераспакованном виде при температуре около $0 \text{ } ^\circ\text{C}$.

Мясные и рыбные полуфабрикаты и полуфабрикаты из птицы в охлажденном виде хранят не более 24 часов, а из рубленого мяса - не более 12 часов с момента изготовления.

Охлаждаемая молочно-жировая камера: молочные продукты, жиры, мясную и рыбную гастрономию, яйца, сыры хранят в холодильной камере при температуре $5 \text{ } ^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха 85 – 90 %.

Остро пахнущие продукты (рыбная гастрономия, сыры) хранят на отдельных стеллажах, в таре, в стороне от других продуктов.

Яйцо в коробах хранят на отдельном подтоварнике. Распаковывать и перекладывать их в холодильной камере запрещается в связи с тем, что яйца часто бывают, обсеменены бактериями рода сальмонелл, которые могут попасть на другие продукты. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж – при температуре не выше минус $6 \text{ } ^\circ\text{C}$.

На небольших предприятиях общественного питания в камере молочно-жировых продуктов можно хранить фрукты и напитки.

Охлаждаемая камера фруктов, напитков и зелени: Овощи, зелень, напитки рекомендуется хранить в охлаждаемой камере при температуре $5 \dots 10 \text{ } ^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха 90...95 %.

Кладовая сухих продуктов: Сухие продукты – муку, сахар, крупы, макаронные изделия, чай, кофе, кондитерские изделия и др. хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях при температуре примерно $20 \text{ } ^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха 70...75 %.

В данном разделе курсовой работы необходимо описать характеристику и организацию работы складских помещений. Исходя из разработанного меню, студент должен выделить сырьевой набор в группы и распределить его по складским помещениям (табл. 3).

Таблица 3 – Состав складских помещений на предприятии ОП

Складское помещение	Сырье и/или полуфабрикаты	Способ хранения	Условие хранения
Охлаждаемая мясо-рыбная камера	Вырезка говядина (охлажденная); филе куриное (охлажденное) и т.д.	Стеллажный	0...5 °С, относительная влажность воздуха 90 – 95 %

4.4 Организация работы производства

В зависимости от типа и мощности проектируемого предприятия студенты в данном подразделе должны в первую очередь определиться с составом производственных помещений, а затем описать организацию работы основных и вспомогательных служб с указанием необходимого оборудования, а также описать организацию технического, санитарного и бытового обслуживания производства.

Сущность организации производства заключается в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи и выполнения производственной программы.

Основными требованиями организации производства являются:

- расположение производственных помещений в соответствии с последовательностью технологического процесса;
- правильный подбор и рациональное размещение оборудования; оснащение и продуманная организация рабочих мест;
- использование различных форм разделения труда на производстве в зависимости от условий и специфики работы предприятия и квалификации работников;
- применение на производстве современного оборудования и передовых приемов и методов труда;
- создание оптимальных условий труда.

На каждом предприятии в соответствии с технологическим процессом выпуска продукции организуются производственные подразделения, формирующие его производственную инфраструктуру, под которой понимается состав его производственных подразделений (участков, отделений, цехов), формы их построения, размещения, производственных связей.

Различают предприятия с цеховой структурой и бесцеховой.

Цеховая структура организуется на предприятиях, работающих на сырье, с большим объемом производства. Цехи подразделяются на заготовочные (мясной, рыбный, птице-гольевой, мясо-рыбный, овощной), доготовочные (горячий, холодный), специализированные (мучной, кондитерский, кулинарный). На предприятиях общественного питания,

работающих на полуфабрикатах, организуется цех доработки полуфабрикатов, цех обработки зелени.

Бесцеховая структура производства организуется на предприятиях с небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции на специализированных предприятиях (закусочных, шашлычных, пельменных, вареничных и др.).

Состав помещений предприятий общественного питания и требования к ним определяются соответствующими СНиПами, выделены следующие основные группы помещений:

- складская группа для кратковременного хранения сырья и продуктов в охлаждаемых камерах и неохлаждаемых кладовых с соответствующими режимами хранения;
- производственная группа для переработки продуктов, сырья (полуфабрикатов) и выпуска готовой продукции; в состав производственной группы входят основные (заготовочные и доготовочные) цехи, специализированные (кондитерский, кулинарный и др.) и вспомогательные (мочные, хлебoreзка);
- торговая группа для реализации готовой продукции и организации ее потребления (торговые залы с раздаточными и буфетами, магазины кулинарии, вестибюль с гардеробом и санузлами и др.);
- административно-бытовая группа для создания нормальных условий труда и отдыха работником предприятия (кабинет директора, бухгалтерия, гардероб персонала с душами и санузлами и др.).

Все группы помещений взаимосвязаны между собой.

Группу производственных помещений, как правило, следует планировочно размещать в единой функциональной зоне, с целью сохранения непрерывности производственных процессов.

При размещении производственных помещений в двух-трехэтажных предприятиях питания принцип функционального поэтажного зонирования групп производственных помещений необходимо сохранять.

Исключение могут составлять заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птицеголевой и кондитерский, работающих на сырьевой основе, которые могут размещаться в обособленной функциональной зоне, также не допускающей пересечения людских и грузовых потоков.

Размещение производственных цехов, как правило, предусматривается в отдельных помещениях.

Вместе с тем, в предприятиях до 50 мест, работающих на полуфабрикатах, горячий, холодный, доготовочный цеха, а в предприятиях, работающих на сырье, - горячий и холодный цеха, допускается размещать в одном помещении.

В предприятиях свыше 50 мест при размещении в одном помещении цехов с различными температурно-влажностными режимами применяется технологическое оборудование (с местными отсосами, охлаждаемыми поверхностями и др.), обеспечивающее в местах обработки и приготовления

пищевых продуктов заданные температуры в соответствии с СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания», при этом цеха рекомендуется разделять барьерами высотой не менее 1,5 м.

Размещение цехов в структуре здания должно обеспечивать последовательность обработки продуктов и изготовления изделий при минимальной протяженности функциональных связей и отсутствии пересечения технологических и транспортных потоков.

Цехи не должны быть проходными, исключения могут составлять отделения цехов, связанные последовательными технологическими процессами.

Производственные помещения должны быть удобно связаны с рядом других помещений производственными коридорами.

Помещение раздаточной в предприятиях с обслуживанием официантами располагается таким образом, чтобы через технологические и дверные проемы оно имело непосредственную связь с горячим и холодным цехами, помещением для резки хлеба, сервизной, моечной посуды и буфетом.

Важным направлением организации труда является улучшение организации и обслуживания рабочих мест.

Рабочие места на предприятиях общественного питания имеют свои особенности в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполняемых операций, ассортимента выпускаемой продукции.

Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов.

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса.

Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Специализированные рабочие места организуют на крупных предприятиях, когда работник в течение рабочего дня выполняет одну или несколько однородных операций.

В средних и малых предприятиях преобладают универсальные рабочие места, где осуществляются несколько неоднородных операций.

Правильно организовать рабочее место - значит обеспечить его рациональную планировку, оснащение инструментом, оборудованием, своевременную подачу материалов, сырья, тары; создать благоприятные санитарно-гигиенические и эстетические условия труда.

При организации рабочих мест необходимо учитывать мощность и специализацию предприятия, характер осуществляемых в нем технологических процессов, последовательность их выполнения, степень разделения труда.

Рабочие места, предназначенные для выполнения следующих друг за другом операций, рациональнее размещать без перерывов, т.е. создавать поточные технологические линии, позволяющие сократить лишние непроизводительные движения работников, облегчить условия труда.

На доготовочных предприятиях, в основном мелких, преобладают комбинированные рабочие места, где выполняется несколько технологических

операций. Комбинированное рабочее место следует обеспечивать полным набором инструментов, посуды, инвентаря, необходимым для осуществления всех технологических операций, выполняемых на данном рабочем месте. Непосредственно на универсальном рабочем месте должны находиться только те инструменты, которые необходимы для текущей операции. Для размещения остальных инструментов и приспособлений оборудуются выдвижные ящики, полки.

На рабочих местах с большой долей ручного труда, рационализация которых за счет механизации нецелесообразна или невозможна, следует предусматривать мероприятия по сокращению ручного труда путем перепланировки рабочих мест, обеспечивающей установку передвижного оборудования.

4.4.1 Организация работы заготовочных цехов на предприятиях с полным производственным циклом

На предприятиях общественного питания с полным производственным циклом выполняются все стадии технологического процесса по приготовлению пищи, ее реализации. В цехах организуют универсальные или специализированные рабочие места.

Организация работы овощного цеха

Овощной цех вместе с кладовой овощей должен размещаться в едином блоке со складскими помещениями, что обеспечивает удобство разгрузки овощей при поступлении. Цех должен иметь удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, в которых завершается технологический процесс выпуска готовой продукции.

В соответствии с технологическим процессом в цехе могут быть организованы следующие рабочие места:

- очистке картофеля и корнеплодов, дочистки и промывания их;
- очистке лука репчатого, хрена, чеснока;
- обработке капусты свежей белокочанной, кабачков, свежей зелени и других сезонных овощей;
- нарезке овощей.

В предприятиях малой мощности организуют универсальные рабочие места с соблюдением санитарных требований. Последовательность размещения технологического оборудования должно соответствовать ходу технологического процесса. На небольших предприятиях общественного питания рабочие места по очистке лука и обработке сезонных овощей могут быть совмещены. Оборудование в цехе целесообразно размещать в линии, пристенно или островным способом.

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает от 1 до 3 человек (в зависимости от количества обрабатываемого сырья и изготавливаемых полуфабрикатов). Режим работы овощного цеха односменный. Для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты

изготавливают заранее, с учетом их сроков хранения и реализации.

В этом разделе описывается организация рабочих мест, которая представляется в виде таблицы 4.

Таблица 4 – Организация рабочих мест цеха с указанием используемого оборудования и инвентаря

Рабочее место	Вид сырья и п/ф	Наименование блюда	Наименование операций	Оборудование	Инвентарь
Очистка (дочистка картофеля)		Пюре картофельное			
нарезка овощей	картофель	суп картофельный	нарезка кубиком, 1x1	стол производственный	Нож, разделочная доска
	свекла	салат чафан	нарезка соломкой	овощерезка	-

В соответствие с заполненной таблицей определить необходимые рабочие места и описать организацию работы овощного цеха с указанием квалификаций (разрядов) работников.

Организация работы мясо-рыбного цеха

Мясо-рыбный цех должен иметь удобную взаимосвязь с холодным и горячими цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, моечной кухонной посуды.

В мясо-рыбном цехе предусматривается организация отдельных участков для обработки мяса, птицы и рыбы.

Количество рабочих мест на каждом участке зависит от количества обрабатываемого сырья и изготавливаемых полуфабрикатов.

На участке обработки мяса могут быть организованы следующие рабочие места:

- для оттаивания, промывания мяса, разрубка туш и обвалки мяса;
- для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов;
- для приготовления рубленых полуфабрикатов.

На участке обработки птицы могут быть организованы следующие рабочие места:

- для разделки птицы;
- для приготовления полуфабрикатов из птицы.

На участке обработки рыбы могут быть организованы три рабочих места:

- для размораживания и потрошения рыбы;
- для приготовления порционных полуфабрикатов;
- для приготовления рубленых полуфабрикатов.

В предприятиях малой мощности организуют универсальные рабочие места с соблюдением санитарных требований. Последовательность размещения технологического оборудования должно соответствовать ходу технологического процесса. Оборудование в цехе целесообразно размещать в линии, пристенно или островным способом.

Общее руководство мясо-рыбным цехом осуществляется заведующим производством. В цехе работает от 1 до 5 человек (в зависимости от количества обрабатываемого сырья и изготавливаемых полуфабрикатов). Режим работы мясо-рыбного цеха односменный. Для вечерней работы предприятия полуфабрикаты изготавливают заранее, с учетом их сроков хранения и реализации. Организацию рабочих мест, представить в виде таблицы 4 и краткого описания.

В соответствие с заполненной таблицей определить необходимые рабочие места и описать организацию работы мясо-рыбного цеха с указанием квалификаций (разрядов) работников.

4.4.2 Организация работы доработочных цехов

Организация работы цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени

Цех доработки полуфабрикатов и обработки зелени предназначен для обеспечения горячего и холодного цеха полуфабрикатами в соответствии с ассортиментом изготавливаемых блюд, он оснащается холодильным оборудованием для хранения продуктов, ванными, производственными столами для механической и гидромеханической кулинарной обработке поступающих продуктов.

В этом разделе описывается организация рабочих мест, которая представляется в виде таблицы с кратким описанием (Таблица 5).

Таблица 5 – Организация рабочих мест цеха с указанием используемого оборудования и инвентаря

Рабочее место	Вид сырья и п/ф	Наименование блюда	Наименование операций	Оборудование	Инвентарь
Участок доработки полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы					
Рабочее место по доработке морепродуктов	Креветки замороженные	Салат «Цезарь с креветками»	Дефростация, промывание, чистка креветок от панциря	Стол производственный с моечной ванной	гастроёмкости, нож, холодильный шкаф

В заключении сделать вывод и описать организацию работы цеха доработки полуфабрикатов с указанием квалификаций (разрядов) работников.

Организация работы холодного цеха

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов. Холодный цех должен быть расположен в одном из наиболее светлых помещений. При планировке цеха следует предусматривать удобную связь с горячим цехом, раздачей, моечной столовой посуды.

В холодном цехе устанавливают механическое, холодильное и немеханическое оборудование. Группируют его линии в зависимости от видов рабочих мест. Рабочие места в цехе должны располагаться по ходу технологического процесса. В холодном цехе выделяют технологические линии:

- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков.

На этих линиях в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции и типа предприятия могут организовываться отдельные рабочие места:

- для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов и винегретов;
- для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд;
- для приготовления заливных блюд;
- для приготовления бутербродов;
- для порционирования холодных супов, сладких блюд и напитков.

В предприятиях малой мощности организуют универсальные рабочие места с соблюдением санитарных требований.

Общее руководство холодным цехом осуществляется заведующим производством. При двухсменном режиме работы предприятия (11 ч и более) повара холодного цеха работают по ступенчатому или комбинированному графику. На небольших предприятиях общественного питания назначается ответственный работник из поваров высшей квалификации. Заведующий производством (бригадир) организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом меню.

В этом разделе описывается организация рабочих мест, которая представляется в виде таблицы с кратким описанием (Таблица 6).

Таблица 6 – Организация рабочих мест цеха с указанием используемого оборудования и инвентаря

Наименование участков операций	Наименование блюда	Выполняемые операции	Используемое оборудование
Рабочее место по порционированию салатов и закусок	Салат «Цезарь»	Порционирование и отпуск блюд	Весы порционные, стол охлаждаемый
	Салат мясной		
	Салат витаминный		

В заключении сделать вывод и описать организацию работы холодного цеха с указанием квалификаций (разрядов) работников.

Организация работы горячего цеха

Главным производственным цехом любого предприятия общественного питания является горячий цех.

Горячие цеха, организуемые на предприятиях общественного питания, предназначены для изготовления пищи и разнообразной кулинарной продукции. Горячий цех должен иметь удобную взаимосвязь с холодным

цехом, раздачей, залами и помещением заведующего производством. Рядом с горячим цехом должны располагаться моечные кухонной и столовой посуды.

В горячем цехе целесообразно использовать секционное оборудование, которое устанавливают в виде отдельных технологических линий (пристенным или островным способом), на которых организуют рабочие места. Наиболее целесообразна расстановка оборудования тремя параллельными линиями. В средней части цеха в одну линию устанавливают тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него располагают рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке.

Горячий цех подразделяется на два специализированных подразделения: суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном – приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. На небольших предприятиях общественного питания это деление условно. Кроме того, в горячем цехе осуществляется тепловая обработка продуктов питания для приготовления холодных и сладких блюд. На предприятиях, где нет мучных цехов, в горячих цехах организуются участки для приготовления вторых мучных блюд.

В суповом отделении организуются два рабочих места:

- по приготовлению бульонов;
- по приготовлению супов.

Может быть предусмотрено дополнительное рабочее место по приготовлению гарниров (кулебяк, расстегаев и др.) к прозрачным супам. На небольших предприятиях все оборудование в суповом отделении может быть установлено в одну линию, на средних и крупных предприятиях общественного питания – на двух линиях. Широкий ассортимент вторых блюд не позволяет в горячих цехах предприятий создавать специализированные рабочие места для приготовления каждого вида блюд, поэтому рабочие места для варки, тушения, припускания, запекания продуктов организуют с учетом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно. Соответственно с этим группируют по назначению тепловое и другое технологическое оборудование. Общее руководство горячим цехом осуществляет заведующий производством. Режим работы горячего цеха зависит от режима работы зала и форм отпуска продукции. Горячий цех начинает работу за 2-3 часа до открытия предприятия. Работники горячего цеха выходят, как правило, по ступенчатому или комбинированному графику. В производственную бригаду горячего цеха, кроме поваров, входят уборщицы кухни и кухонной посуды, кухонный подсобный рабочий.

Режим работы цеха зависит от режима работы залов и закрепленных за предприятием филиалов. Горячий цех, как правило, работает в одну смену (со ступенчатым графиком выхода на работу или по двухбригадному графику). Работа цеха начинается за 2 – 3 часа до открытия зала, заканчивается вместе с окончанием работы зала. Руководит горячим цехом бригадир, который в соответствии с планом - меню организует отпуск блюд и изделий, контролирует отпуск и качество. Повара 4 уровня готовят наиболее сложные, трудоемкие

заказные и банкетные блюда, порционируют и оформляют их. Повара 3 уровня подготавливают продукты, (варят картофель и овощи, жарят мясные и рыбные полуфабрикаты, нарезают овощи на машинах и т.д.)

В этом разделе описывается организация рабочих мест, которая представляется в виде таблицы с кратким описанием (Таблица 6).

В заключении сделать вывод и описать организацию работы горячего цеха с указанием квалификаций (разрядов) работников.

4.4.3 Организация работы специализированного цеха

Кондитерский цех занимает особое место на предприятиях общественного питания. Он, как правило, работает самостоятельно, независимо от горячего цеха.

Технологический процесс в цехе осуществляется по схеме: хранение и подготовка сырья, приготовление теста, разделка и выпечка изделий, приготовление отделочных полуфабрикатов, отделка изделий, хранение и транспортирование.

Кондитерский цех занимает особое место на предприятиях общественного питания. Он работает самостоятельно и выпускает изделия, которые реализует в залах предприятия, магазинах кулинарии, буфетах, розничной торговли и т.д.

Рабочим местом применительно к кондитерскому цеху называется отдельное помещение или участок производственной площади, закрепленный за одним работником или группой работников.

В зависимости от мощности цеха и выпускаемого ассортимента могут быть организованы следующие рабочие места:

- для обработки яиц;
- для просеивания муки;
- для подготовки других видов сырья;
- для замеса дрожжевого, слоеного, песочного теста;
- для приготовления бисквитного и заварного теста;
- для разделки изделий из дрожжевого и песочного теста;
- для разделки изделий из слоеного теста;
- для разделки изделий из бисквитного и заварного теста;
- для выпечки изделий;
- для приготовлений отделочных полуфабрикатов;
- для отделки изделий;
- для мойки инвентаря и тары.

Руководство кондитерским цехом осуществляет начальник цеха. В кондитерском цехе могут быть организованы три бригады. Первая осуществляет приготовление булочных изделий, вторая – изготовление пирожных, третья – тортов. В кондитерскую бригаду входят кондитеры 5, 4, 3 разрядов, к отдельной бригаде относятся пекари. В зависимости от режима

работы цеха (односменный или полуторосменный), рекомендуют применять линейный или двухбригадный график выхода на работу работников кондитерского цеха.

В этом разделе описывается организация рабочих мест, которая представляется в виде таблицы с кратким описанием.

В заключении сделать вывод и описать организацию работы кондитерского цеха с указанием квалификаций (разрядов) работников.

4.5. Реализация готовой продукции

Реализация продукции общественного питания: понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы (на предприятии, вне зала, вне предприятия).

4.5.1 Характеристика торговых помещений.

Торговые помещения, их функции. Основные и вспомогательные помещения, входящие в торговую группу, их характеристика, месторасположение и назначение.

Характеристика торгового и банкетного залов. Оснащение торговых и банкетных залов.

Эстетичность интерьера

При оформлении помещений для потребителей учитываются тип предприятия, особенности обслуживания, национальная кухня и другие факторы. К отделке интерьера предъявляют определенные требования. Используемые при отделке помещений материалы должны обладать прочностью, мягкостью, декоративностью, огнестойкостью, легко очищаться от пыли и дезинфицироваться, иметь хорошие изоляционные и акустические свойства.

Корпоративный стиль форменной одежды (фирменный стиль)

Униформа персонала демонстрирует уровень успешности предприятия, также как и кухня и качество обслуживания. По одежде, которую носят сотрудники, можно судить о разработке политике продвижения. Помимо удобства, гигиеничности и стилистической общности у корпоративной одежды есть свойство выделяться в общности людей, находящихся в помещении. Удачно подобранная униформа дисциплинирует персонал, и негласно указывает гостям на добротность кухни и сервиса. Также форма является одним из наиболее значимых элементов ресторанного бренда.

В данном разделе следует разработать логотип предприятия, интерьер торгового зала предприятия, продумать стиль корпоративной одежды.

4.5.2 Организация процесса обслуживания

Методы и формы обслуживания

Метод обслуживания потребителей (общественного питания) - способ реализации потребителям продукции общественного питания. Различают два метода обслуживания: обслуживание официантом, барменом, буфетчиком, продавцом или самообслуживание.

Форма обслуживания потребителей (общественного питания) - организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей продукции общественного питания. Примером форм обслуживания может быть реализация кулинарной продукции через торговые автоматы, по типу "шведского стола", отпуск скомплектованных обедов и пр.

В этой части необходимо дать характеристику методов и форм обслуживания, применяемых в проектируемом (анализируемом) предприятии. Рассчитать количество обслуживающего персонала.

4.5.3 Специальные виды обслуживания

В данном разделе необходимо дать характеристику специальных видов обслуживания, применяемых на предприятии для расширения перечня услуг, повышения качества обслуживания и продвижения продукции общественного питания.

Заключение

В заключении студенты отражают особенности и необходимые исходные данные проектируемого предприятия, на основании которых можно будет приступить к разработке проекта строительства предприятия или разрабатывают мероприятия по улучшению деятельности предприятия после реконструкции, на основании которых можно приступить к разработке проекта реконструкции предприятия (цеха) при выполнении курсового проекта по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания».

5. Порядок выполнения и оформления курсовой работы

При написании курсовой работы материал следует излагать сжато, в логической последовательности, аргументировано, конкретизируя выводы.

Объем курсовой работы составляет в среднем 30 – 35 страниц. Оформляется курсовая работа в соответствии с СТУ 7.5–07–2021 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

Курсовую работу необходимо сброшюровать и представить в переплете.

Оформление титульного листа

Титульный лист считается первой страницей работы, однако номер страницы на нем не пишется. Форма титульного листа курсовой работы является общепринятой для технических специальностей высших учебных заведений. Форма титульного листа курсовой работы представлена в СТУ 7.5–07–2021 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

Содержание

В содержании приводятся введение, наименование всех разделов и подразделов, которые изучаются в данной работе, заключение, библиографический список, приложения. Заголовки в оглавлении, и по тексту должны полностью совпадать.

Введение

Введение должно занимать 1 – 2 страницы. Во введении студент кратко и внятно приводит обоснование актуальности темы, которой посвящена данная курсовая работа. При анализе актуальности используются результаты состояния современного рынка. Во введении рассматриваются основные положения и документы, лежащие в основе работы, кратко характеризуется современное состояние вопроса или проблемы, формулируется задача, новизна и возможные пути решения. Кроме того требуется определить цель курсовой работы и вопросы, которым автор уделяет основное внимание при изложении темы.

Основная часть

В основной части описывается концепция и направления деятельности ресторанный заведения; дается характеристика всех процессов, связанных с обслуживанием, функционированием, продвижением предприятия, в соответствии с его деятельностью. В основной части сосредоточен материал, полученный в результате изучения специальной и дополнительной литературы.

Оформление списка использованных источников

Список литературы отражает полноту изучения студентом тематического материала, имеющего непосредственное отношение к теме курсовой работы. Литература должна быть по возможности новой. В список литературы включают все источники.

Литературу по теме курсовой работы следует подбирать в библиотеке при помощи предметного каталога. В составе литературных источников должны быть нормативные документы: справочники, учебники, учебные и методические пособия (указания), периодические издания, реферативные сборники и др.

В процессе изучения подобранной литературы необходимо конспектировать отдельные положения, чтобы в дальнейшем на основе сделанных записей самостоятельно изложить теоретическую часть работы. Недопустимо дословное переписывание текста из учебников, учебных пособий, журнальных статей и т. д. В случае заимствования из литературных источников цитат необходимо давать ссылку.

Оформление приложений

В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки.

Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

Приложения выполняют на листах формата А4.

Все приложения должны быть перечислены в содержании документа с указанием их номеров и заголовков.

7. Подготовка к защите и порядок защиты курсовых работ

Выполненный, оформленный по всем правилам и сброшюрованный первый вариант курсовой работы, отдается на проверку руководителю. Затем дорабатывается в соответствии с его замечаниями. Переработанный вариант студент сдает в установленный срок на кафедру. Руководитель проверяет его и дает рецензию.

Студент готовится к защите курсовой работы, работая над теоретическим материалом.

При положительном решении защита курсовой работы проходит руководителю. Оценка определяется в целом за содержание и оформление работы, за степень самостоятельности в процессе ее выполнения. Оценка проставляется в рецензии курсовой работы, в зачетной книжке и в зачетной ведомости за подписью руководителя. Защищенная работа остается на кафедре и студенту не возвращается.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 30389-2013. «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11 с.
2. ГОСТ 30390-2013. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 10 с.
3. ГОСТ 30524-2013. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015.– 15 с.
4. ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу». – Введ. 01.07.2013. – М.: Стандартинформ, 2012. – 10 с.
5. Нормативные документы по ресторанному бизнесу: Справочник / Сост. Федотова И. Ю. 4-е изд. с испр. и доп. – М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 320 с.
6. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1 от 17.12.99 с изменениями от 03.06.2009 № 121-ФЗ, вступил в силу с 1 января 2010 г.
7. Постановление Правительства РФ № 988 от 21.12.2000 г «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий».
8. «Правила оказания услуг общественного питания». Постановление Правительства РФ от 15.08.97 г. № 1036 с изменениями и дополнениями, утв. Постановлением Правительства РФ 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 г. № 276, от 21.08.2012 № 842, от 04.10.2012 № 1007. Приказ МЗ РФ № 325 от 15.08.01 г «О санитарно-эпидемиологической экспертизе продукции.
9. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://www.consultant.ru>
10. Алексеева Н. П. Ресторанный сервис. [Электронный ресурс]/ Н. П. Алексеева, В. И. Протуренко. — М. : ФЛИНТА, 2016. — 328 с. Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/84577>.
11. Балябина Т. А. Напитки: классификация, характеристика, ассортимент, подача: учебное пособие / Т. А. Балябина, О. А. Яброва; Красноярск. Гос. Торг.- экон. Ин-т. – Красноярск, 2007. – 351 с.
12. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания» / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; ред. А. Т. Васюкова.- Москв : Дашков и

- К°,2015.-416с.Режим доступа:<http://znanium.com/bookread.php?book=512131>
13. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко.- СПб. : Троицкий мост, 2012. - 207 с.
14. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие : [для вузов] / Т. А. Джум, Г. М. Зайко.- Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2015. -526с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
15. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие : [для студентов вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания"] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.- Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 557 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=389895>
16. Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В.Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 126 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=502139>
17. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [текст]: учебное пособие для студентов специальности 260501.65 "технология продуктов общественного питания" специализации "технология и организация ресторанного дела" всех форм обучения / т. А. Балябина ; красноярский торгово-экономический институт. - красноярск : красноярский торгово- экономический институт, 2010. - 174 с.
18. Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум / Венецианский А.С., Косян С.Б., Мамахай А.К. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=624329>
19. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858884>
20. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430602>
21. Хмырова, С. В. Ресторанный маркетинг [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально- культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / С. В. Хмырова. - М.: ЮНИТИДАНА, 2012. - 255 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=391150>

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Примерные графики загрузки залов различных типов предприятий общественного питания

График загрузки зала общедоступной столовой общего типа

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час.	Средний процент загрузки зала
Завтрак 8 - 9	3	40
9 - 10	3	30
10 - 11	3	30
Итого:		
Обед 11 - 12	2	50
12 - 13	2	80
13 - 14	2	90
14 - 15	2	90
15 - 16	2	50
16 - 17	2	30
Итого:		
Ужин 17 - 18	2	40
18 - 19	2	60
19 - 20	2	30
Итого:		

Продолжение приложения А

График загрузки зала диетической столовой

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час	Средний процент загрузки зала
Завтрак 8 - 9	2,0	80
9 - 10	2,0	60
10 - 11	2,0	30
Обед 11 - 12	1,5	90
12 - 13	1,5	90
13 - 14	1,5	90
14 - 15	1,5	90
15 - 16	1,5	50
16 - 17	1,5	30
Ужин 17 - 18	2	50
18 - 19	2	60
19 - 20	2	40

Продолжение приложения А

График загрузки зала студенческой столовой

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час	Средний процент загрузки зала
7- 8	4	30
8 - 9	4	40
9 -10	4	20
10 - 11	4	40
11 - 12	3	60
12 - 13	3	80
13 - 14	3	100
14 -15	3	80
15 - 16	3	70
16 - 17	3	60
17 - 18	3	50
18 - 19	4	40
19 - 20	4	40
20 -21	4	30

Продолжение приложения А

График загрузки зала столовой при промышленном предприятии

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час.	Средний процент загрузки зала
Завтрак: 7 - 8	4	60
8 - 9	4	60
9 - 10	перерыв	
10 - 11	перерыв	
Обед 11 - 12	4	90
12 - 13	4	90
13 - 14	3	70
14 - 15	3	70
15 - 16	3	60
16 - 17	3	50
Ужин 17 - 18	3	60
18 - 19	3	70
19 - 20	3	90

Продолжение приложения А

График загрузки зала ресторана

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час	Средний процент загрузки зала
10 - 11	1,5	50
11 - 12	1,5	60
12 - 13	1,5	90
13 - 14	1,5	100
14 - 15	1,5	90
15 - 16	1,5	60
16 - 17	1,5	50
17 - 18	перерыв	
18 - 19	0,4	50
19 - 20	0,4	100
20 - 21	0,4	100
21 - 22	0,4	100
22 - 23	0,4	80
23 - 24	0,4	60

Продолжение приложения А

График загрузки зала ресторана при гостинице

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час	Средний процент загрузки зала
12 - 13	1,5	90
13 - 14	1,5	90
14 -15	1,5	90
15 - 16	1,5	70
16 - 17	1,5	60
17 - 18	перерыв	
18 - 19	0,6	90
19 - 20	0,6	100
20 - 21	0,6	100
21 - 22	0,6	90
22 -23	0,6	80
23 -24	0,6	70

Продолжение приложения А

График загрузки зала ресторана при аэропорте

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час	Средний процент загрузки зала
10 - 11	1,5	60
11 - 12	1,5	70
12 - 13	1,5	90
13 - 14	1,5	90
14 - 15	1,5	80
15 - 16	1,5	70
16 - 17	1,5	50
17 - 18	1,5	50
18 - 19	1,5	40
19 - 20	0,6	70
20 - 21	0,6	80
21 - 22	0,6	80
22 - 23	0,6	65
23 - 24	0,6	60

Продолжение приложения А

График загрузки зала кафе (обслуживание официантами)

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час	Средний процент загрузки зала
10 - 11	1,5	30
11 - 12	1,5	40
12 - 13	1,5	90
13 - 14	1,5	100
14 - 15	1,5	90
15 - 16	1,5	50
16 - 17	1,5	40
17 - 18	1,5	30
18 - 19	0,5	60
19 - 20	0,5	90
20 - 21	0,5	90
21 - 22	0,5	60
22 - 23	0,5	50

Продолжение приложения А

График загрузки зала бара (самообслуживание через стойку)

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час	Средний процент загрузки зала
10 - 11	2	20
11 - 12	3	20
12 - 13	3	30
13 - 14	3	40
14 - 15	3	40
15 - 16	3	50
16 - 17	3	60
17 - 18	3	70
18 - 19	3	80
19 - 20	3	90
20 - 21	3	90
21 - 22	3	80
22 - 23	3	70

Продолжение приложения А

График загрузки зала закусочной

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час	Средний процент загрузки зала
8 - 9	3	20
9 -10	3	40
10 - 11	3	50
11 - 12	2	50
12 - 13	3	90
13 - 14	3	90
14 -15	3	90
15 - 16	3	60
16 - 17	3	40
17 - 18	3	30
18 - 19	3	50
19 - 20	3	60
20 -21	3	40

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Коэффициенты потребления блюд

Тип предприятия	Коэффициент потребления блюд
Столовые:	2,0
Общедоступные и диетические со свободным выбором блюд:	3,0
завтрак обед ужин	2,0
При производственных предприятиях:	
завтрак	3,0
обед	3,5
ужин	3,0
При вузах:	
завтрак	1,5
обед	3,0
ужин	1,5
Рестораны:	
Городские	3,5
при гостиницах	
днем	3,0
вечером	4,0
при вокзалах	3,5
Кафе общего типа:	
с самообслуживанием	2,5
с обслуживанием официантами	2,5
Кафе специализированные:	
с самообслуживанием:	
молочная	1,5
кондитерская	0,8
с обслуживанием официантами:	
молодежное	2,5
мороженое	1,2
детское	1,5
Кафе-автомат	2,0
Закусочные:	
общего типа с самообслуживанием	1,5
специализированные с самообслуживанием:	
пирожковые	1,0
чебуречные	2,0
пиццерии	2,0
сосисочная	2,0
блинная с обслуживанием официантами:	2,0
шашлычная	2,5
Бары:	
общего типа	1,0
специализированные	0,8

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Соотношение различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа

Общедоступная и диетическая столовая со свободным выбором блюд (в %)

Блюда	Завтрак		Обед		Ужин	
	от общего количе ства	от данной группы	от общего количес тва	от данной группы	от общего количе ства	от данной группы
Холодные блюда рыбные, мясные, салаты молоко и кисломолочные	30	55 45	20	55 45	30	55 45
Супы прозрачные, заправочные, пюреобразные	50		30	80 20		
Вторые горячие блюда рыбные, мясные, овощные, крупяные		50	35	80	50	50
яичные и творожные		50		20		50
Сладкие блюда и горячие напитки	20		15		20	

Кафе (в %)

Блюда	Общего типа		Молодежное		Детское	
	от общего количе ства	от данной группы	от общего количес тва	от данной группы	от общего количе ства	от данной группы
Холодные блюда	25		25		25	
Гастрономические продукты		40		50		10
Салаты		-		20		40
Кисло-молочные продукты		50		30		40
Бутерброды		10		-		10
Супы	5		-		5	
Вторые горячие блюда	45		50		45	
мясные овощные,		50		65		40
крупяные, мучные яичные		20		20		30
и творожные		30		15		30
Сладкие блюда и горячие напитки	25		25		25	

Продолжение приложения В

Рестораны (в %)

Блюда	При гостиницах		При вокзалах		Городские	
	от общего количе ства	от данной группы	от общего количес тва	от данной группы	от общего количе ства	от данной группы
Холодные блюда	25/40		25		40	
рыбные		25/30		25		25
мясные		30/35		30		30
салаты		35/25		35		40
молоко и кисломолочные		10/10		10		5
Горячие закуски	5/5	100/100	5	100	5	100
Супы	25/10		25		10	
прозрачные		15/30		15		20
заправочные		75/60		75		70
молочные, холодные, сладкие		10		10		10
Вторые горячие	30/30		30		30	
блюда рыбные,		15/30		20		25
мясные,		65/30		55		50
овощные,		5		5		5
крупяные		10/5		10		10
яичные и творожные		5/5		10		10
Сладкие блюда и горячие напитки	15/15		15		15	

Примечания.

¹Числитель – процент от количества блюд, реализуемых в дневное время, знаменатель – от количества блюд, реализуемых в вечернее время.

²Для ресторанов в заправочные супы должны быть включены солянки.

Окончание приложения В

Закусочные (в %)

Блюда	Общего типа		Пиццерия		Пирожковая	
	от общего количе ства	от данной группы	от общего количес тва	от данной группы	от общего количе ства	от данной группы
Холодные блюда	33		40/25	100	30	
Гастрономические продукты		40		40		-
Салаты		25		60		-
Молоко и кисло-молочные продукты		10		-		100
Бутерброды		25		-		-
Супы	10		10		50	
Вторые горячие блюда	50		20			
рыбные мясные		15		10		-
яичные и		70		90		--
творожные		15		-		
Сладкие блюда и горячие напитки	7		5		20	

Примечания: 40/25 – в числителе пицца, в знаменателе холодные блюда.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Примерные нормы потребления холодных напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем на предприятиях общественного питания различного типа

Наименование	Столовая				Ресторан		Кафе	Закусочная
	общедоступная	диетическая	при производственном предприятии	студенческая	городской при гостинице	при вокзале		
Холодные напитки (л)	0,05	0,05	0,1	0,06	0,25	0,15	0,09	0,07
В том числе:								
фруктовая вода	0,03	-	0,07	0,03	0,05	0,05	0,02	0,03
минеральная вода	0,01	0,03	0,02	0,02	0,08	0,04	0,02	0,02
натуральный сок	0,01	0,02	0,01	0,01	0,02	0,01	0,02	0,02
Хлеб и х/б изделия (г) В	100	100	150	150	100	130	75	75
том числе:								
ржаной	50	50	100	75	50	80	25	25
пшеничный	50	50	50	75	50	50	50	50
Мучные кондитерские изделия собственного производства (шт)	0,3	-	1,00	0,5	0,5	1,0	0,85	0,25
Конфеты, печенье (кг)	0,005	-	0,005	0,01	0,02	0,02	0,03	0,01
Фрукты (кг)	0,03	0,05	0,075	0,02	0,05	0,05	0,03	-
Пиво (л)	-	-	-	-	0,025	0,05	0,05	-
Винно-водочные изделия	-	-	-	-	0,1	-	-	-

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Примерный ассортиментный перечень реализуемой продукции

Наименование группы блюд	Класс		
	«Люкс»	«Высший»	«Первый»
Холодные блюда	13	10	8
Горячие закуски	2	2	1
Супы	4	4	3
Горячие блюда	15	11	8
Сладкие блюда	4	4	3
Горячие и холодные напитки	6	4	6
Мучные кондитерские изделия	6	5	4

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Последовательность записи блюд в меню

- 1 Холодные блюда и закуски
 - 1.1 Рыбные из гастрономических продуктов
 - 1.2 Рыбные собственного производства
 - 1.3 Из нерыбных продуктов моря
 - 1.4 Овощи натуральные
 - 1.5 Салаты
 - 1.5.1 -//-/- рыбные
 - 1.5.2 -//-/- мясные
 - 1.5.3 -//-/- овощные
 - 1.6 Мясные из гастрономических продуктов
 - 1.7 Мясные собственного производства
 - 1.8 Из птицы /гастрономия, консервы
 - 1.9 Из птицы собственного производства
 - 1.10 Из субпродуктов /гастрономия, консервы
 - 1.11 Из субпродуктов собственного производства
 - 1.12 Из овощей /консервы
 - 1.13 Из овощей собственного производства
 - 1.14 Грибные
 - 1.15 Из яиц
 - 1.16 Соусы
 - 1.17 Масло сливочное
 - 1.18 Из кисло - молочных продуктов
- 2 Горячие закуски
 - 2.1 Рыбные
 - 2.2 Мясные
 - 2.3 Из птицы
 - 2.4 Из субпродуктов
 - 2.5 Овощные, грибные
 - 2.6 Яичные
 - 2.7 Мучные
3. Первые блюда
 - 3.1 Прозрачные
 - 3.2 Заправочные
 - 3.2.1 Рыбные
 - 3.2.2 Мясные
 - 3.2.3 Овощные
 - 3.3 Пюреобразные
 - 3.4 Молочные
 - 3.5 Холодные
 - 3.6 Сладкие

Окончание приложения Е

- 4. Вторые блюда
 - 4.1 Рыбные /вареные, припущенные, жаренные, запеченные
 - 4.2 Мясные
 - 4.3 Из птицы
 - 4.4 Из субпродуктов
 - 4.5 Овощные
 - 4.6 Мучные
 - 4.7 Крупяные
 - 4.8 Яичные
 - 4.9 Творожные
- 5 Сладкие
 - 5.1 Горячие /пудинг, суфле, каша Гурьевская
 - 5.2 Желе, муссы
 - 5.3 Компоты
 - 5.4 Кремы, взбитые сливки
 - 5.5 Мороженое
 - 5.6 Плоды и ягоды свежие
- 6 Напитки
 - 6.1 Чай
 - 6.2 Кофе
 - 6.3 Какао, шоколад
 - 6.4 Молоко и кисло - молочные продукты
 - 6.5 Холодные напитки и соки
- 7 Гарниры
 - 7.1 Овощные
 - 7.2 Крупяные
 - 7.3 Из макаронных изделий
- 8 Кондитерские и хлебобулочные изделия
 - 8.1 Булочки
 - 8.2 Пирожки
 - 8.3 Пирожные
 - 8.3.1 Песочные
 - 8.3.2 Заварные
 - 8.3.3 Слоеные
 - 8.4 Кексы

В начале записывают мясные блюда и блюда из птицы, приготовленные из тушек, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, а затем из рубленой и котлетной массы.

В специализированных предприятиях и кафе первыми записывают изделия определяющие тип предприятия.