

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ  
«КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ №32»

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ К КУРСОВОЙ РАБОТЕ ПО МДК  
06.01 УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ  
ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ОРГАНИЗАЦИИ**

ПО ТЕМЕ:

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ  
РЕСТОРАНА ПЕРВОГО КЛАССА «ТРАДИЦИЯ» (ГОРЯЧИЙ ЦЕХ)

ОБУЧАЮЩЕЙСЯ:

2 КУРСА ГРУППЫ ТН 2-1

МАЛЫШКИНОЙ МАРИИ СЕРГЕЕВНЫ

РУКОВОДИТЕЛЬ: ПИМЕНОВА Н.В.

# Цели и задачи

**ЦЕЛЬ РАБОТЫ:** ОРГАНИЗОВАТЬ РАБОТУ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ РЕСТОРАНА ПЕРВОГО КЛАССА ГОРЯЧИЙ ЦЕХ.

**ЗАДАЧИ:**

1. ДАТЬ ХАРАКТЕРИСТИКУ РЕСТОРАНА;
2. ОПИСАТЬ РЕСТОРАН 1 КЛАССА «ТРАДИЦИЯ»;
3. ОПРЕДЕЛИТЬ СТРУКТУРУ УПРАВЛЕНИЯ РЕСТОРАНА 1 КЛАССА «ТРАДИЦИЯ»;
4. ДАТЬ ХАРАКТЕРИСТИКУ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА;
5. ОПРЕДЕЛИТЬ КОЛИЧЕСТВО ПОТРЕБИТЕЛЕЙ;
6. ОПРЕДЕЛИТЬ КОЛИЧЕСТВО БЛЮД И НАПИТКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ ИЗГОТОВЛЕНИЮ И РЕАЛИЗАЦИИ
7. РАЗБИТЬ БЛЮДА ПО АССОРТИМЕНТУ
8. РАССЧИТАТЬ КОЛИЧЕСТВО ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
9. СОСТАВИТЬ РАСЧЁТНОЕ МЕНЮ ПРЕДПРИЯТИЯ
10. СОСТАВИТЬ ТАБЛИЦЫ РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД ПО ЧАСАМ РАБОТЫ ТОРГОВОГО ЗАЛА
11. РАССЧИТАТЬ ЧИСЛЕННОСТЬ РАБОТНИКОВ ПРОИЗВОДСТВА
12. СПЛАНИРОВАТЬ РАБОТУ БРИГАДЫ (КОМАНДЫ)
13. ПОДОБРАТЬ ОБОРУДОВАНИЕ, ПОСУДУ И ИНВЕНТАРЬ
14. СДЕЛАТЬ ВЫВОДЫ

# Актуальность

**ь**

В НАСТОЯЩИЙ МОМЕНТ ВСЕ КРУПНЫЕ ГОРОДА РОССИИ, ПЕРЕЖИВАЮТ НАСТОЯЩИЙ РЕСТОРАННЫЙ БУМ: СТРЕМИТЕЛЬНО РАСТЕТ ЧИСЛО РЕСТОРАНОВ, КАФЕ, БАРОВ, РАЗЛИЧНЫХ КЛУБОВ. ИНДУСТРИЯ МАССОВОГО ПИТАНИЯ НАХОДИТСЯ В ПРОЦЕССЕ РАЗВИТИЯ - УВЕЛИЧИВАЕТСЯ КАК ЧИСЛО ЗАВЕДЕНИЙ, ТАК И КАЧЕСТВО ОБСЛУЖИВАНИЯ. С КАЖДЫМ ГОДОМ ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ ВСЕ БОЛЬШЕ ПРОНИКАЕТ В БЫТ ШИРОКИХ МАСС НАСЕЛЕНИЯ, СПОСОБСТВУЕТ РЕШЕНИЮ МНОГИХ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ПРОБЛЕМ. СЕГОДНЯ ТЕНДЕНЦИИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ ТАКОВЫ, ЧТО КАЖДОЕ ЗАВЕДЕНИЕ ПРОСТО ОБЯЗАНО ИМЕТЬ СВОЙ ЯРКИЙ И ЗАПОМИНАЮЩИЙСЯ ОБРАЗ. ВЕДЬ КЛИЕНТЫ ГОТОВЫ ПЛАТИТЬ НЕ ТОЛЬКО ЗА БЛЮДА, НАПИТКИ И КАЧЕСТВО СЕРВИСА, НО И ЗА АТМОСФЕРУ, ЗА ДИЗАЙН ЗАВЕДЕНИЯ. ПОЭТОМУ Я СЧИТАЮ, ЧТО ТЕМА КУРСОВОЙ РАБОТЫ АКТУАЛЬНА.

«Традиция» — это городской ресторан 1 класса, расположенный по адресу г. Москва ул. Локомотивная д.4. Занимает отдельно стоящее одноэтажное здание, находящееся в собственности. Организационно-правовая форма – ООО (общество с ограниченной ответственностью). Рассчитан на 100 посадочных мест. Использует централизованную систему снабжения. Ресторан относится к предприятию с полным циклом производства.

Часы работы заведения: 12:00 до 00:00. «Традиция» организует производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос (вывоз) с возможностью доставки.

Средний чек составляет 1000 рублей

Миссия предприятия: предоставить обществу гостеприимный сервис и качественно приготовленные блюда в уютной обстановке, которая располагает к отдыху и сплачивает людей.

## ОПИСАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

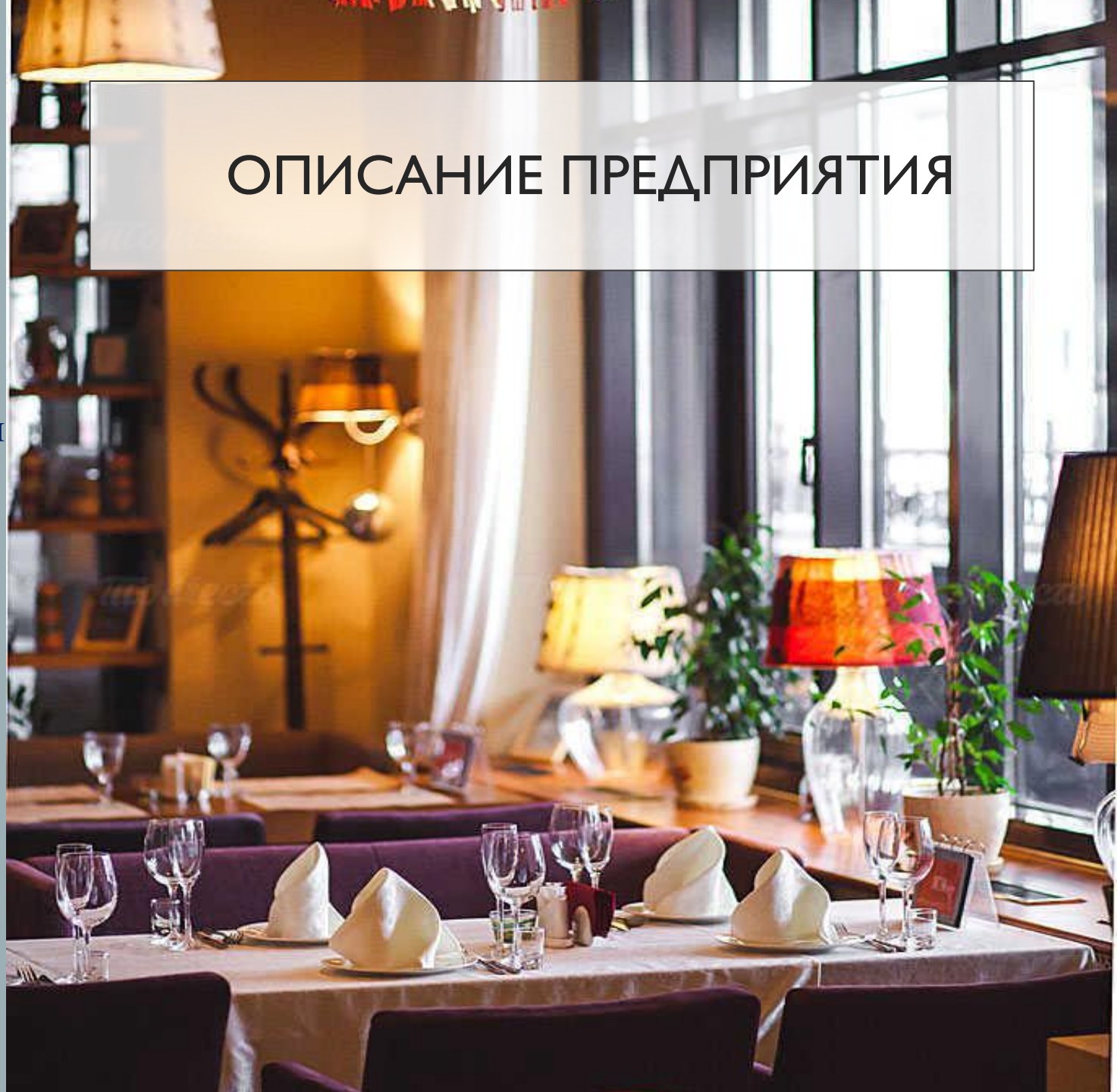


СХЕМА РЕСТОРАНА I ГО  
КЛАССА «ТРАДИЦИЯ»



## ГРАФИК ЗАГРУЗКИ ЗАЛА ПО ЧАСАМ



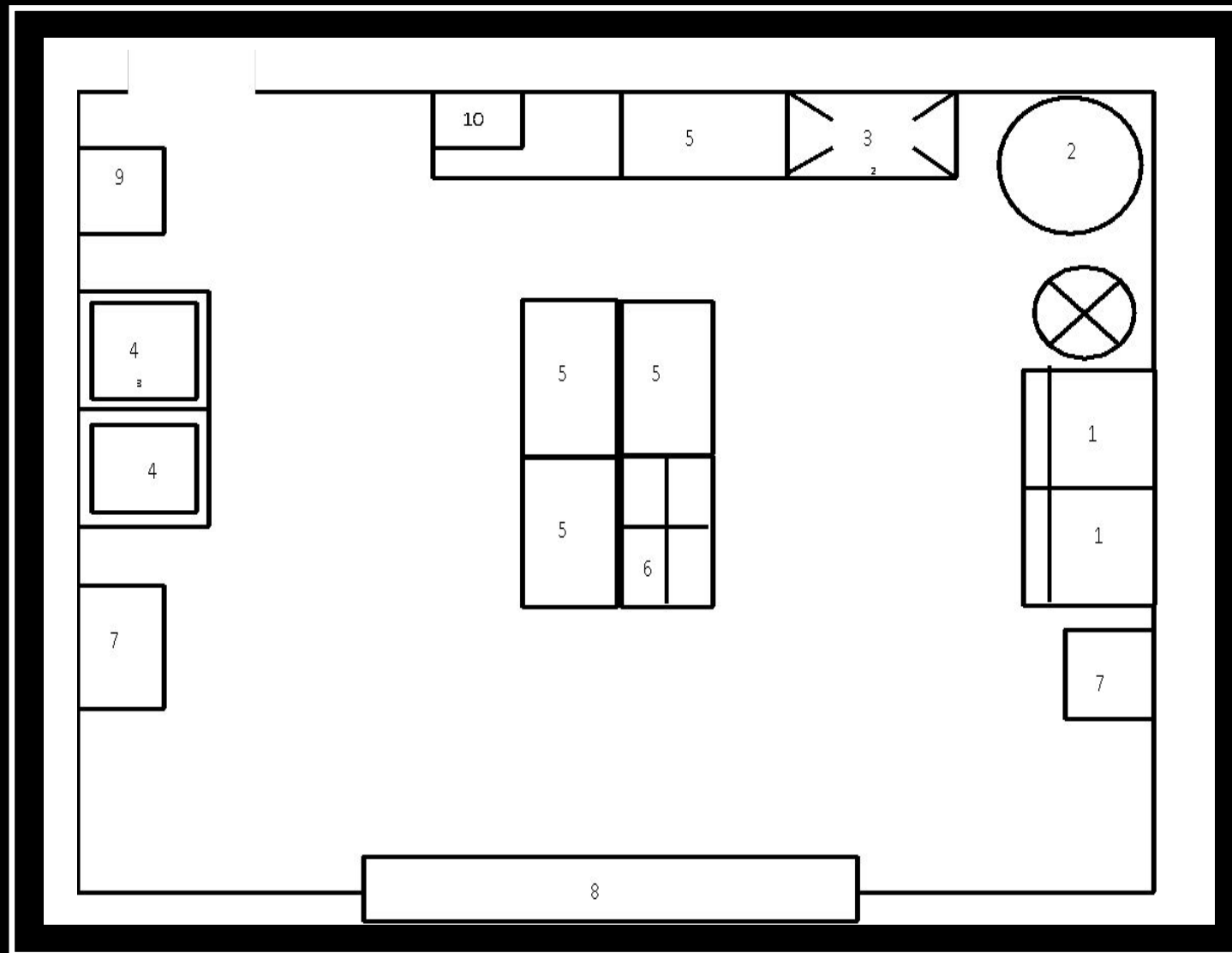
# СТРУКТУРА УПРАВЛЕНИЯ



# СХЕМА ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

- 1 – Пароконвектомат
- 2 – Электрокипятильник
- 3 – Фритюрница
- 4 – Электросковорода
- 5 – Производственный стол
- 6 – Плита
- 7 – Моечная ванна
- 8 – Мармит
- 9 – Раковина
- 10 – Весы настольные

⊗ - Универсальный  
привод





БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА		VI. СЛАДКИЕ БЛЮДА		III. Супы	
300	Рыба фаршированная	150	Желе с плодами свежими и консервированными	250\30\30	Борщ с мясом и сметаной
2300	Поросёнок фаршированный	150	Яблоки в желе	250	Солянка королевская
<b>I. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ</b>		300	Суфле ванильное	250\20	Борщок с гренками
75/9	Спинки-балыки севрюжки холодного копчения с лимоном	130	Сливы в тесте	100\30	Окрошка мясная
		<b>VII. ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ</b>		<b>IV. ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>	
75/35	Кальмары отварные с майонезом	200	Чай черный	80\50	Дорада с рататюем
230	Мясное ассорти	200	Чай черный с бергамотом	75\75	Жареная рыба под маринадом
100	Рулетики из бекона	200	Чай зеленый	125\75	Судак на подушке
25\50\50	Окорок с гарниром из отварного картофеля	<b>VIII. ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ</b>		79\150\30	Бифштекс
110	Салат-коктейль с курицей и фруктами	200	Морс клюквенный	200\50	Говяжья вырезка с шампиньонами
170	Салат с копченой уткой	200	Соки в ассортименте	70\150	Окорок жареный с помидорами
190	Цезарь с курицей	<b>IX. МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ</b>		200\75\50	Говядина с цуккини под брусничным соусом
170	Салат из свинины с шампиньонами	130\20	Блинчики с мясом и сметаной	150\20\30	Свинина фри тушеная с мандаринами
75	Голландский сыр ломтиками	75	Пончики творожные	100	Драчена
<b>II. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>		200\20	Вареники с творогом и сметаной	<b>V. ГАРНИРЫ</b>	
100	Кокот из куриной грудки	<b>X. ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b>		100	Крокеты картофельные
200	Шампиньоны запечённые	30	Булочка с кунжутом	100	Картофель фри
		200	Хлебная корзина	150	Цветная капуста тушеная в сливках
				150	Картофель отварной с маслом и зеленью

МЕНЮ

# ГРАФИК РАБОТЫ ПОВАРОВ

График выхода на работу поваров горячего цеха на Апрель 2018 года

ФИО	Должность	Дни месяца																												Эфф. фонд				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28		29	30		
Повар1		10-18	В	В	10-18	10-18	10-18	10-18	10-18	В	В	10-18	10-18	10-18	10-18	10-18	В	В	10-18	10-18	10-18	10-18	10-18	В	В	10-18	10-18	10-18	10-18	10-18	В	168		
Повар2		11-19	11-19	11-19	11-19	11-19	В	В	11-19	11-19	11-19	11-19	11-19	В	В	11-19	11-19	11-19	11-19	11-19	11-19	В	В	11-19	11-19	11-19	11-19	11-19	11-19	В	В	11-19	11-19	176
Повар3		12-24	12-24	В	В	12-24	12-24	В	В	12-24	12-24	В	В	12-24	12-24	В	В	12-24	12-24	В	В	12-24	12-24	В	В	12-24	12-24	В	В	12-24	12-24	192		
Повар4		В	В	12-24	12-24	В	В	12-24	12-24	В	В	12-24	12-24	В	В	12-24	12-24	В	В	12-24	12-24	В	В	12-24	12-24	В	В	12-24	12-24	В	В	168		
Повар5		В	10-18	10-18	В	В	11-19	11-19	В	10-18	10-18	В	В	11-19	11-19	В	10-18	10-18	В	В	11-19	11-19	В	10-18	10-18	В	В	11-19	11-19	В	128			

График выхода на работу в течении дня

	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Повар1															
повар2															
повар3															

Повар	1	2	3	4	5
Выходных дней	9	8	14	16	14
Праздничных дней	0	0	0	0	0
Прод. Смены	8	8	12	12	8

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Подводя итоги по работе на примере ресторана «Традиция», можно сделать выводы о том, что в структуре предприятий общественного питания видное место занимают рестораны. Они играют заметную роль в организации отдыха населения. Сюда приходят, чтобы отметить юбилей, важное событие в жизни того или иного коллектива, провести свадебное торжество, деловую или официальную встречу, просто отдохнуть в кругу близких людей. Радушно встретить, быстро и вкусно покормить людей, создать им все условия для полноценного отдыха - такова задача работников ресторанов.

Успешная работа ресторана зависит от многих факторов. Как и всякая сложная система, ресторан начинается с замысла его создателя и заканчивается контролем и его функционированием.

Спасибо за внимание