Содержание

Введение. 3

1. Характеристика предприятия 4

2. Организация рабочих мест в цеху. 5

3. Определение количества потребителей и блюд. 8

4. Составление меню и производственной программы. 13

5. Подбор и расчет оборудование. 26

6. Санитарные требования к содержанию помещения и личная гигиена 29

Заключение. 33

Литература 35

Введение

Пища-основа жизни человека. От того, как человек питается, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность. Следовательно, питание человека-это не только его личное, но и общественное дело.

Предприятия общественного питания оснащены механическим, холодильным и тепловым оборудованием с газовым, электрическим и паровым обогревом. В связи с этим технолог должен знать оборудование предприятий общественного питания и другие технические дисциплины. Не менее важно для технолога знание экономики общественного питания. Достигнуть высокой производительности труда, повысить культуру обслуживания нельзя без знания основ организации общественного питания.

Развитие общественного питания:

" дает существенную экономию общественного труда вследствие более рационального использования техники, сырья, материалов;

" предоставляет рабочим и служащим в течение рабочего дня горячую пищу, что повышает их работоспособность, сохраняет здоровье;

" дает возможность организации сбалансированного рационального питания в детских и учебных заведениях.

Повышение эффективности общественного питания основывается на общих для всего народного хозяйства принципах интенсификации производства - достижение высоких результатов при наименьших затратах материальных и трудовых ресурсов.

1. Характеристика предприятия

В данной курсовой работе рассматривается ресторан. Ресторан класса "люкс" "русский" на 150 мест в гостинице "Международная-2".

Ресторан - это общедоступное предприятие общественного питания, предоставляющее потребителям широкий ассортимент блюд сложного приготовления, в основном по индивидуальным заказам, а также винно-водочные, табачные и кондитерские изделия. Высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха посетителей.

Цель работы ресторана - организация питания, а также проведение вечернего досуга. Режим работы общего типа установлен

Список литературы

15. Педенко А.И. Гигиена, санитария общественного питания. М.: Экономика 2001 г.

16. Порфентьева Т.Р. Товароведение плодоовощных, зерномучных кондитерских вкусовых товаров. М.: Экономика. 2002 г.

17. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции", 2-ая часть, Москва: "Хебпродинформ"-2001г.

18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественого питания под редакцией Ратумный А С ,Старостина Л А и т. д. "экономика" м 1981 г.

19. Токарев Л.М. Производство мучных, кондитерских изделий. М: Пищевая промышленность. 2000г.

20. Успенская Н.Р. Практическое пособие для повара. М.: Экономика.2000 г.

21. Журналы. Кулинар. Питание и общество. Пищевая промышленность, Смак, Хлебосол. За пять пос

Примечания:

Примечаний нет.