

# *Выпускная квалификационная работа*

*На тему:*

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РЕСТОРАНА С УКРАИНСКОЙ  
КУХНИ НА 65 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ. РАЗРАБОТКА  
АССОРТИМЕНТА ГОРЯЧИХ БЛЮД.

*Любимцева А.С*

*Группа 40*

# Актуальность темы

**Актуальность** данной темы заключается в том, что в ресторанном бизнесе существует ряд эксклюзивных заведений.

Украинская кухня традиционная кухня украинского народа, с характерным стилем приготовления пищи, связанным с украинской культурой. Украинская кухня складывалась на протяжении многих веков. На всей территории современной Украины она остаётся достаточно однородной как по применяемому набору продуктов, так и по способам их переработки. Некоторые её блюда получили широкое распространение среди других народов, особенно славянских, как восточных,

## *Цель выпускной квалификационной работы:*

Изучение и описание организационных решений в процессе деятельности ресторана с украинской кухней на 65 посадочных мест.  
Разработка ассортимента горячих блюд.

# Задачи работы:

- изучить литературу по заданной теме и дать теоретическое обоснование организационным решениям в процессе деятельности ресторана с украинской кухней на 65 посадочных мест;
- разработать технологию приготовления и технологическую структуру приготовления ассортимента горячих блюд;
- произвести необходимые экономические расчеты проектируемого ресторана с украинской кухней на 65 посадочных мест;
- описать охрану труда и правила санитарии на предприятии общественного питания.

# Ресторан с украинской кухней

Ресторан - тип предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

Украинская кухня считается одной из самых богатых и разнообразных. Процесс ее развития растянулся на несколько веков. За это время она успела позаимствовать несколько заморских блюд и, доведя технологию их приготовления до совершенства, поделиться ими со всем миром. В разные периоды о яствах украинской кухни рассказывали в своих произведениях писатели и поэты.

# Классификация ресторана

Признак классификации предприятия общественного питания	Классификационные группы
1	2
По характеру деятельности	Предприятие, организующие производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте
По типам	Ресторан
По мобильности	Стационарный
По организации производства продукции общественного питания	С полным циклом
По уровню обслуживания	Первый
По месторасположению	Общедоступный
По времени функционирования	Постоянно действующий
По ассортименту реализуемой продукции	Смешанная кухня
Методы и формы обслуживания	С обслуживанием официантами

# Организационные решения

Организационное решение – это выбор, который должен сделать руководитель, чтобы выполнить обязанности, обусловленные занимаемой им должностью. Цель организационного решения – обеспечение движения к поставленным перед организацией задачам. Поэтому наиболее эффективным организационным решением явится выбор, который будет на самом деле реализован и внесет наибольший вклад в достижение конечной цели.

# Маркетинговые мероприятия ресторана

- В ресторане действует следующая система лояльности:

скидки в дни рождения.

- Мероприятия по продвижению ресторана:

реклама в интернете;

сайт ресторана;

реклама в журналах, СМИ;

рекомендации посетителей.

# Организационная структура ресторана

Весь персонал подразделяется на:

- административный;
- производственный;
  - обслуживающий;
  - вспомогательный.

# Структура персонала ресторана

- Категория работников:
- ❖ административный персонал:
  - директор;
  - бухгалтер.
- ❖ производственный:
  - шеф-повар;
  - су-шеф;
  - повара;
  - кухонные рабочие.
- ❖ обслуживающий персонал:
  - официанты;
  - бармен.

# ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

- *В практической части работы было разработано блюдо:*

**«Картопляники с мясом»**



Для приготовления блюда: «Картопляники с мясом» используется следующее сырьё:

<b>Картофель</b>	<b>ГОСТ 7176-2017</b>
Яйцо	Гост 31654-2012
Мука	ГОСТ 27669-88
Соль	Гост 51574-2000
Мясо	ГОСТ Р 55445-2013
Бульон	ГОСТ 20730-75
Перец чёрный молотый	ГОСТ 29050-91
Масло растительное	Гост 5480-59
Лук репчатый	ГОСТ 34306-2017
Зелень петрушки	ГОСТ 34212-2017

# Рецептура блюда: «Картопляники с МЯСОМ»

Наименование	Масса брутто	Масса нетто
Картофель	267	200
Яйцо	4	4
Мука	23	23
Соль	0,5	0,5
Мясо	300	300
Бульон	4	4
Перец чёрный молотый	0,5	0,5
Масло растительное	5	5
Лук репчатый	48	40
Зелень петрушки	2,7	2
Выход	-	1000

# Технологический процесс приготовления блюда

Чтобы приготовить картопляники с мясом, мясо отварить до готовности. Картофель отварить в мундире до готовности



Картофель очистить теплым и сразу же пропустить через мясорубку. Картофельную массу посолить, поперчить, добавить яйцо и муку. Замесить мягкое картофельное тесто.



Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Разогреть сковороду, налить растительное масло. В горячее масло выложить лук и жарить на среднем огне, помешивая, до золотистости



Мясо нарезать, пропустить через мясорубку.  
Посолить, поперчить, вбить яйцо. Добавить жареный  
лук, хорошо перемешать. Мясная начинка для  
картопляников готова.



Сформировать картопляники. Для этого мокрыми руками взять часть теста (размером с мандарин), сделать лепешку. На центр лепешки выложить начинку (1 ч. ложка). Слепить продолговатые котлетки-пирожки. Картофельные зразы с мясом обвалять в муке.



Разогреть сковороду, налить растительное масло. В горячее масло выложить картопляники с мясом. Обжарить на среднем огне с двух сторон до золотистости.



# Пищевая и энергетическая ценность

Химический состав			Витамины, мг					Минеральные вещества, мг			Энергетическая ценность
Б	Ж	У	А	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С	Са	Mg	Р	218.8 ккал
15,4	18,2	2,1	0,14	0,1	0,22	2,6	2,0	147,9	25,4	261	

# Экономическая часть

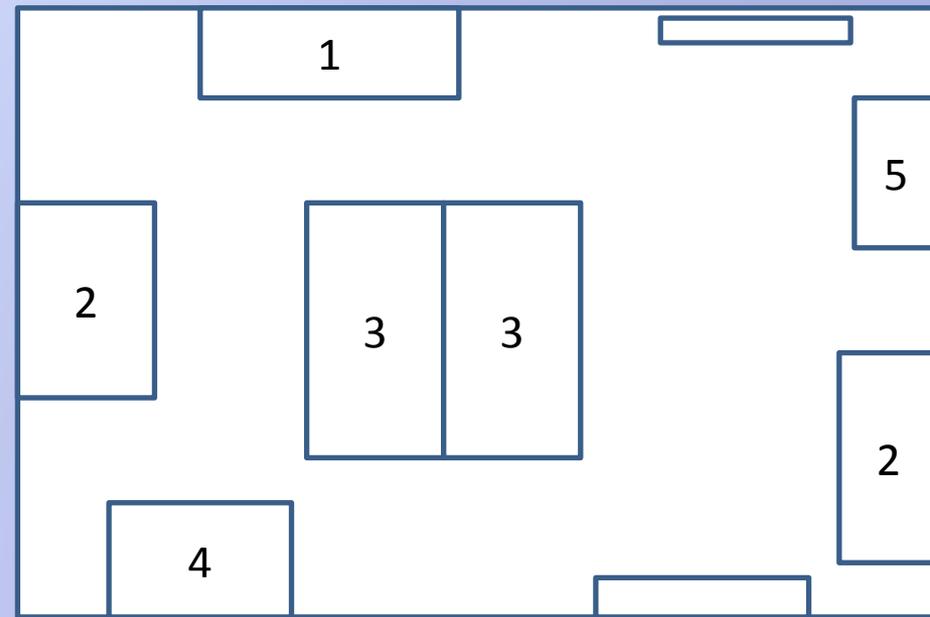
В экономической части работы были произведены экономические расчеты ресторана с украинской кухней на 65 посадочных мест.

В работе разработано меню, составлена производственная программа горячего цеха.

Рассчитано количество работников цеха, оборудование, а также площадь цеха.

- Режим работы проектируемого ресторана с 11:00 до 23:00.
- Исходя из расчетов, проектируемый ресторан за день посещают 336 человек, всего реализовано блюд – 1282. В горячем цехе по расчетам работают 4 повара, площадь горячего цеха, занятая под оборудование составила 13,6 м<sup>2</sup>.

- 1-Холодильник;
- 2- производственный стол;
- 3- плита электрическая;
- 4-пароконвектомат;
- 5-раковина для рук.



# Охрана труда на ПОП

- Охрана труда на ПОП – меры, направленные на сохранение жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности. Она включает комплекс мероприятий по безопасности труда, производственной санитарии, гигиене и противопожарной технике.
- Безопасность труда изучает технологические процессы и оборудование, применяемое на производстве, анализирует причины, порождающие несчастные случаи и профессиональные заболевания, и разрабатывает конкретные мероприятия для их предупреждения, устранения

# Заключение

- Рестораны – не просто заведения общественного питания, сюда приходят, чтобы отдохнуть и пообщаться, с комфортом провести время. Правильная организация пространства в зале и на кухне, внутренняя логистика, выбор концепции заведения — все это закладывается еще на этапе проектирования и зависит от его качества. Кроме того, дорогостоящее профессиональное оборудование будет эффективно работать только на грамотно спроектированной кухне.
- С помощью научной литературы и других информационных источников по заданной теме была дана характеристика ресторана с украинской кухни и описаны организационные

# Заключение

- В практической части работы нами было разработано фирменное блюдо: «Борщ украинский». На рассматриваемое блюдо была разработана технико-технологическая карта, а также был произведен расчет пищевой и энергетической ценности блюда.
- В экономической части работы были произведены расчеты оперативного планирования ресторана на 65 посадочных мест: рассчитано количество посетителей, количество блюд, напитков и кондитерских изделий, а также разработано меню. При составлении планирования горячего цеха был рассчитан график реализации блюд, составлена сырьевая ведомость, производственная программа

# Заключение

- Произведен расчет производственных работников горячего цеха, технологического оборудования и площади цеха.
- В работе описана организация снабжения и организация обслуживания в рассматриваемом ресторане, также были описаны инструкции по охране труда для предприятия общественного питания.
- Таким образом, можно сделать вывод, что цель выпускной квалификационной работы достигнута, поставленные задачи выполнены

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**