



Выпускная квалификационная работа  
Организация работы ресторана при гостинице на  
60 мест

- Студентка Федоринова Ю.Д.
- Группа ТПП 472
- Руководитель Евдокимова Е.Ю.

Тольятти, 2021

# Актуальность

Рестораны играют довольно важную роль в жизни человека. Кроме удовлетворения физиологических нужд в питании, «выход» в ресторан несет важную социальную функцию.

---

Актуальность выпускной квалификационной работы об организации питания при гостиницах состоит в том, что предприятие питания представляет собой неотъемлемую часть гостиничного бизнеса, поскольку гостеприимства без стола не бывает. Гостиничные рестораны – это не только престиж и лицо гостиницы, но и основной источник прибыли.



# Цель дипломной работы

Разработка организации производства ресторана при гостинице на 60 мест

Объектом работы- организация работы предприятий общественного питания

Предмет -организация работы ресторана при гостинице на 60 мест

# Задачи

- Дать характеристику ресторана при гостинице на 60 мест.
- Разработать организационную программу ресторана при гостинице на 60 мест.
- Рассмотреть требования к охране труда на предприятиях общественного питания.
- Рассчитать экономические показатели эффективной деятельности ресторана при гостинице на 60 мест.

Гостиница— заведение,  
вызывающий у клиентов  
следующие ассоциации:

1. Качественный сервис
2. Стильный интерьер



# Характеристика предприятия



Ресторан находится внутри гостиницы, имеет отдельный вход.

Работает: с 10.00 до 24.00 .

Ресторан на 60 посадочных мест.

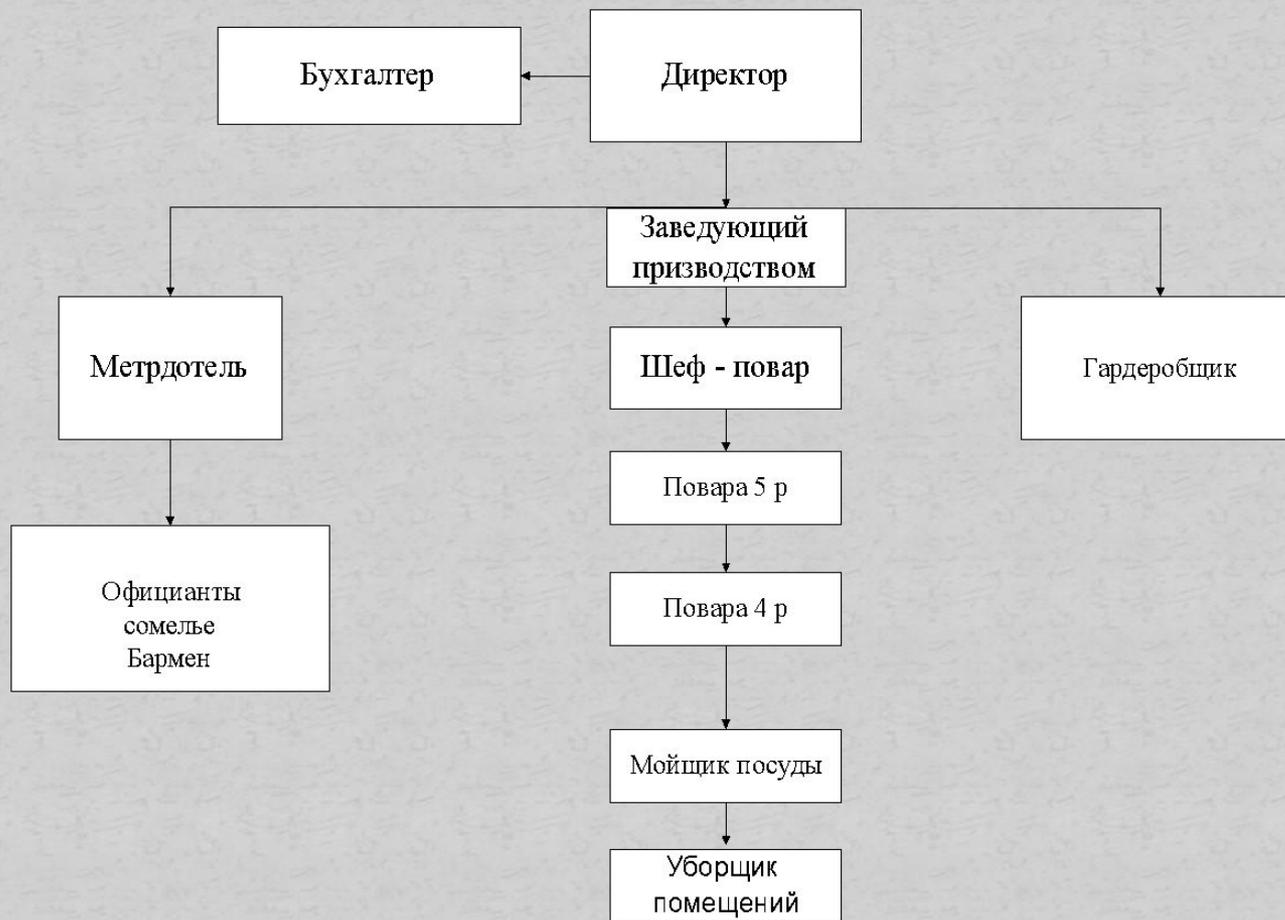
Предприятие осуществляет :

- 1.Обработку сырья.
2. Выпуск готовой продукции.
- 3.Реализацию.

Организационно-правовая форма – общество с ограниченной ответственностью.

Обслуживание официантами

# Организационная структура ресторана



# Организация производства

Овощной цех

Мясо-рыбный цех

Горячий цех

Холодный цех



# Организационная программа предприятия

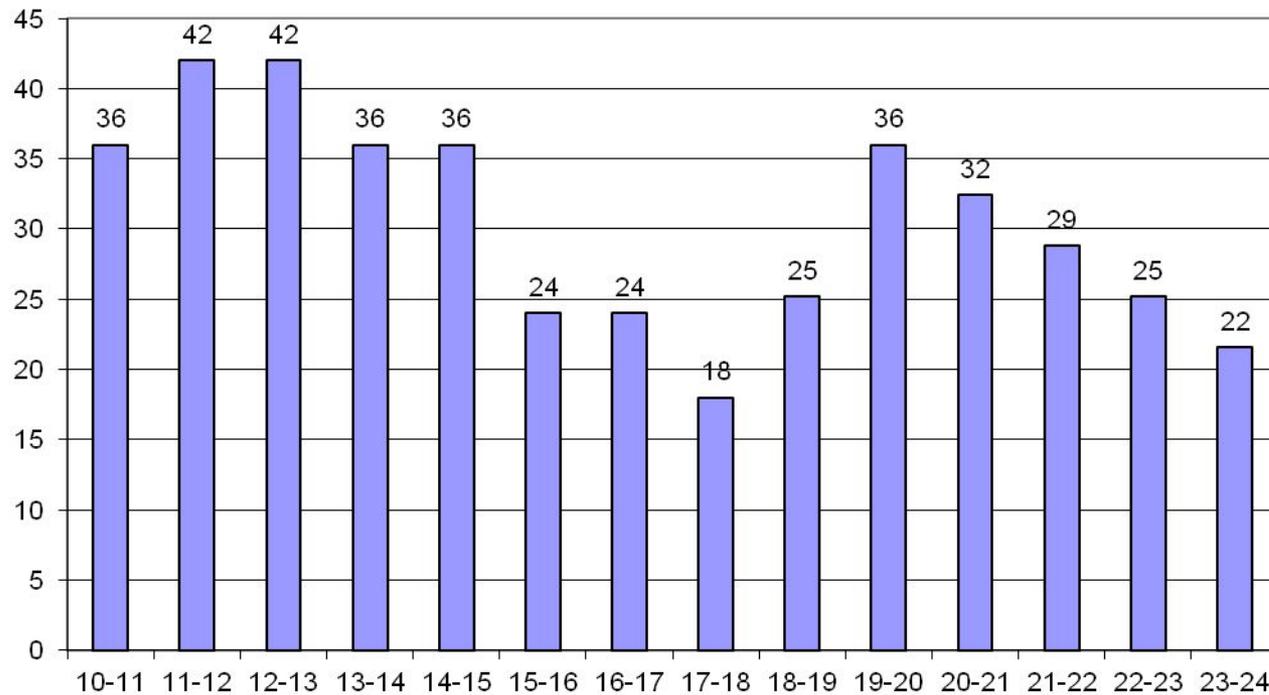


Разработка производственной программы ведется исходя из числа посадочных мест и расчётного количества блюд по группам и подгруппам.

В основе производственной программы лежит принятое меню ресторана и ассортимент выпускаемой продукции.

# Число потребителей

**N = 427 человек**



Коэффициент потребления -3,5 количества потребляемых блюд

**n = 1498 блюд**

# Меню ресторана при гостинице на 60 мест



Холодные блюда и закуски

Горячие закуски

Супы

Вторые горячие блюда

Сладкие блюда

Горячие напитки

Холодные напитки

# Фирменное блюдо

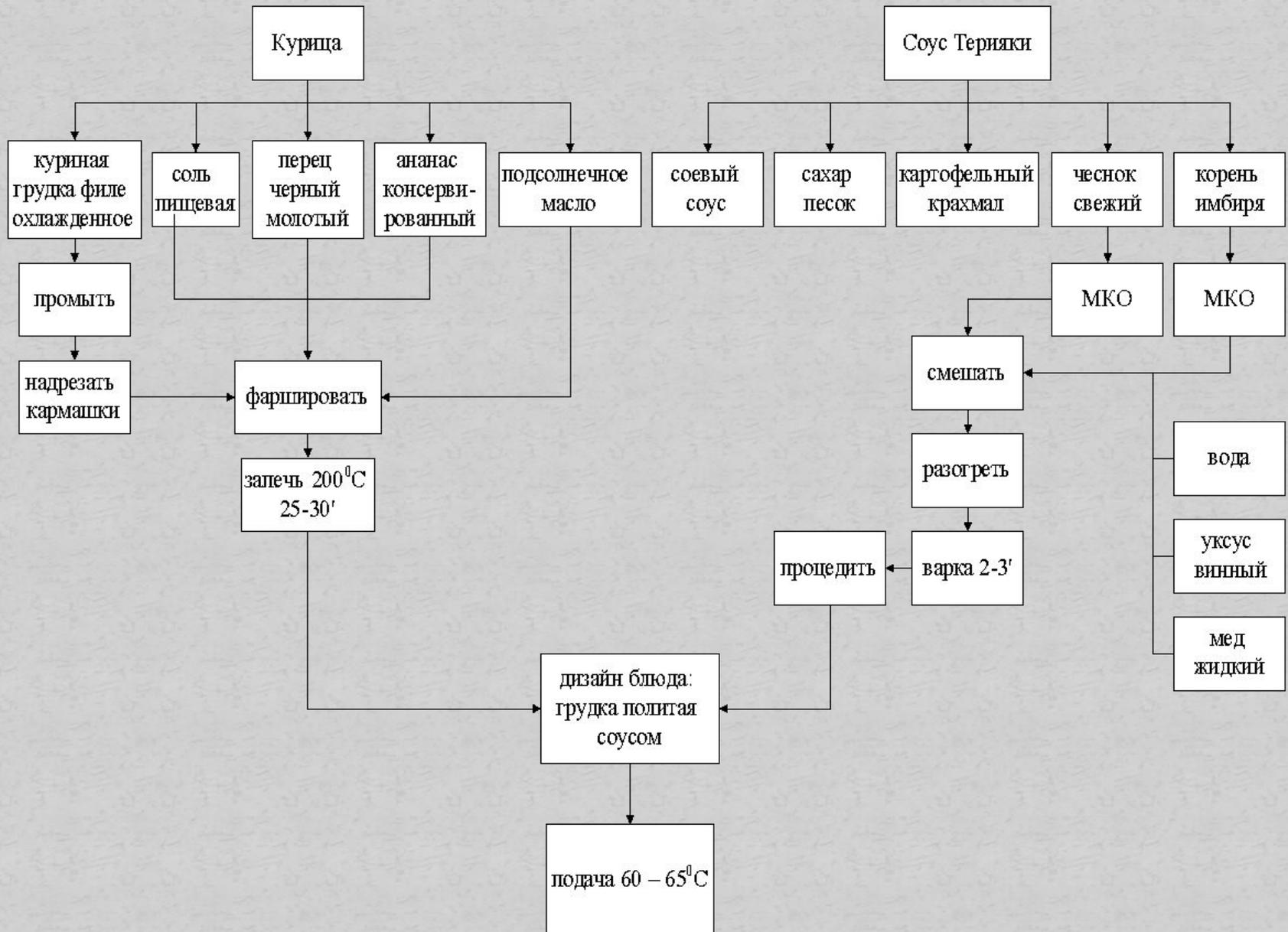


Куриная грудка  
фаршированная  
ананасом под соусом  
терияки

340/17

0

# Технологическая схема приготовления блюда





# Основные экономические показатели ресторана

Наименование показателя	Единица измерения	Значение показателя
Розничный товарооборот	Тыс.руб	82370,9
Численность работников - всего	Чел	25,0
Валовой доход	Тыс.руб	38789,2
Издержки производства и обращения	Тыс.руб	65842,8
Фонд оплаты труда	Тыс.руб	8320,7
Средняя заработная плата	Тыс.руб	23,5
Балансовая прибыль	Тыс.руб	16528,1



**Рентабельность предприятия составляет 25 %**

# Вывод

В процессе проведённых технологических расчётов по разработке производственной программы ресторана на 60 мест можно сделать следующие выводы:

- ассортимент выпускаемых блюд соответствует нормативным документам;
- интерьер торгового зала соответствует данному классу предприятия и выполнен в современном стиле, хорошо дополняя общий интерьер гостиницы;
- меню составлено с учётом требований сбалансированного рационального питания, и оформлено в стиле ресторана;
- проанализировав график загрузки зала можно сделать вывод, что предприятие пользуется спросом у клиентов гостиницы,
- Экономические расчеты показали, что ресторан при гостинице является прибыльным и конкурентоспособным



**Спасибо за внимание**