



ПРЕЗЕНТАЦИЯ К ДИПЛОМНОЙ РАБОТЕ НА ТЕМУ «Организация работы закусочной «Шашлычная» на 50 мест»»

ФИО: Пономарев Антон Валерьевич гр.ТЗ-111
Научный руководитель: Мещерякова Ольга
Юрьевна.

Череповец, 2015

Актуальность работы



Шашлычная – небольшая специализированная закусочная, в меню которого преобладает мясо на гриле (шашлык).

Основная привлекательность этого бизнеса состоит в минимальных расходах, необходимых на организацию предприятия на начальном этапе развития.



Цель дипломной работы



Целью данной работы является планирование организации работы закусочной «Шашлычная» на 50 мест.





ГЛАВА 1. Портрет предприятия

- ♦ Организационно-правовая форма планируемого предприятия общественного питания – общество с ограниченной ответственностью.
- ♦ Целевая аудитория – трудящиеся на заводе люди, работники близлежащих офисов, студенты и любой желающий отведать фирменного шашлыка за кружечкой хорошего пива.



ГЛАВА 1. Портрет предприятия

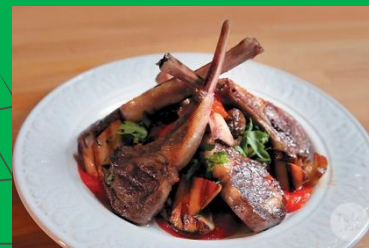


- ◆ Адрес предприятия: г. Череповец, ул. Metallургов, 16.
- ◆ Часы работы предприятия: с 10.00 до 23.00 часов. Режим работы предприятия будет отображаться на вывеске при входе.
- ◆ Планируемый ассортимент не очень широк, но блюда будут приготовлены из самых качественных продуктов и по самым вкусным рецептам.

Ассортиментный перечень закусочной «Блинная»



Наименование блюд	Количество наименований
Холодные закуски	5-6
Вторые горячие блюда	3
Горячие напитки	2-3
Холодные напитки	4
Мучные	5-6
Шашлыки	6



Структура производства закусочной «Шашлычная»



Планируемая закусочная -шашлычная будет иметь бесцеховую структуру производства.

Производственная группа
помещений

Горячий цех

Вспомогательное
помещение
(моечная)

Цех доготовки
полуфабрикатов

Во второй главе дипломной работы:



1. Был проведен расчет производственной программы
2. Расчет численности персонала горячего цеха
3. Определена потребность в оборудовании
4. Описана организация работы цехов предприятия



График загрузки торгового зала



На основании расчета следует, что в зале на 50 мест будет обслуживаться 1215 потребителей в день.

Разбивка блюд по ассортименту



Закусочная «Шашлычная» в течение дня будет выпускать 1 580 блюд.

Наименование блюд по видам	Количество потребителей, чел	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд каждого вида, шт
	N	M	N
Холодные блюда	1 215	0,3	365
Вторые блюда	1 215	1,0	1 215
Итого:			1580

Основные выводы по второй главе



- ◆ Был разработан план-меню, произведен расчет потребности в сырье.
- ◆ Исходя из разработанного плана-меню была определена трудоемкость производственной программы. На основании расчетной трудоемкости определена нормативная численность основного производственного персонала (поваров). Нормативная численность составила 5 человек (4 повара будут работать по графику 2/2, продолжительность смены 12 час, а 1 по 8 часов в смену график 5/2).
- ◆ Также было определено оборудование, необходимое для осуществления производственного процесса и рассчитана площадь горячего цеха.

В третьей главе дипломной работы: разработаны колбаски «Дачные»



Любое предприятие общественного питания стремится расширить свой ассортимент, предложить клиенту новое, качественное блюдо.

Разработанное блюдо должно понравиться потребителю и закрепиться в меню.



Основные выводы по третьей главе

В третьей главе дипломной работы были составлены технологические карты на блюда, изготавливаемые в закусочной «Шашлычная» и разработана технико-технологическая карта на колбаски «Дачные». Разработана схема приготовления шашлыка из свинины.

Вывод по диплому:

- ♦ Открытие шашлычной в городе актуально. Шашлык пользуется огромным спросом. А серьезных и раскрученных шашлычных в настоящий момент в нашем городе не так много как различных ресторанов и кафе, поэтому найти свою нишу при грамотном построении бизнеса сможет практически любой предприниматель.

Спасибо за внимание !

