**Федеральное Агентство по Образованию**

**Московский Государственный Университет Технологий и Управления**

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

**По дисциплине ‹‹Организация производства и обслуживания на**

**предприятиях общественного питания››**

**Тема: ‹‹Организация банкет-чая на 12 человек››**

**Выполнил студент гр. №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Руководитель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Дата сдачи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Дата защиты\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Оглавление**

**Для курсовой работы по теме ‹‹Организация банкет-чая на 12 человек››**

Введение;

1. Характеристика проектируемого предприятия;

2. Характеристика проектируемого цеха (производства);

3. Технологическая часть:

3.1 Составление таблицы и графика загрузки зала: определение

количества потребителей;

3.2 Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале;

3.3 Разработка плана меню;

3.4 Составление таблицы реализации блюд;

3.5 Расчет рабочей силы для цеха (производство);

3.6 Разработка графика выхода на работу;

3.7 Расчет и подбор торгово-технологического немеханического

оборудования;

3.8 Расчет полезной площади и общей площади цеха;

4. Графическая часть;

4.1 График загрузки зала;

4.2 График выхода на работу;

4.3 План цеха, производства с размещением оборудования;

Заключение;

Перечень используемой литературы.