

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА
имени Ю.А.СЕНКЕВИЧА»

Факультет заочного обучения

Кафедра «Гостиничное дело»

ДОПУЩЕНО К ЗАЩИТЕ
Заведующий кафедрой
«Гостиничное дело»
Д-р техн. наук, профессор
_____ О.В. Пасько
«___» _____ 201_ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
(бакалаврская работа)

Тема: «Технологическая оснащенность предприятий питания в
ресторанно-гостиничном комплексе: оценка эффективности,
направление модернизации на примере гостиницы «УЛАНСКАЯ»»

Выполнил:
Студент 4 курса Р31301-У группы
Прохоренко Антон Павлович
Направление подготовки: 43.03.03
«Гостиничное дело»
Профиль: «Ресторанная деятельность»

«___» _____ 201_ г.

Руководитель:
Канд. экон. наук, доцент
Гареев Роман Робертович

«___» _____ 201_ г.

Москва 2017

Содержание

Введение	10
ГЛАВА I. ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОСНАЩЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ.....	14
1.1. Технологическое оснащение: основные понятия и методы.....	14
1.2. Оценка эффективности технологического оборудования.....	34
1.3. Современные методы модернизации технологической оснащенности предприятий питания.....	43
ГЛАВА II. АНАЛИЗ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОСНАЩЕНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА «УЛАНСКАЯ».....	48
2.1. Характеристика гостиничного комплекса «УЛАНСКАЯ».....	48
2.2. Оценка технологического оснащения ресторана «СЕЗОН».....	56
2.3. Разработка мероприятий по улучшению эффективности.....	59
Заключение.....	61
Список литературы.....	64
Приложения.....	66

Введение

На сегодняшний день оказанием услуг общественного питания, как одним из видов предпринимательской деятельности, занимается громадное количество организаций и индивидуальных предпринимателей. При этом предприятия питания, предназначенные для удовлетворения потребности в питании и проведении досуга, различаются между собой по типам, по размерам, а также по видам оказываемых услуг.

Тип предприятия питания — это вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры, предоставляемых потребителям услуг.

Классификация предприятий питания зависит от таких факторов, как:

- ассортимент реализуемой продукции и сложность ее приготовления;
- техническая оснащенность предприятия общественного питания;
- квалификация персонала;
- качество и методы обслуживания;
- виды предоставляемых услуг.

Техническое оснащение предприятий общественного питания прямо влияет на качество выпускаемой продукции, его надежность и безопасность.

Все кулинарные изделия должны соответствовать нормативным документам, изготавливаться из качественного сырья с применением технологических процессов, обеспечивающих выпуск высококачественной продукции и положительно влиять на здоровье человека.

В условиях жесткой конкуренции в целях повышения конкурентоспособности предприятий необходимо устранять недостатки и строго следить за качеством производимой продукции.

За последние годы широкий ассортимент прекрасно оформленных блюд выявляет около 30% изделий низкого качества, порой даже небезопасного для здоровья человека. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции» призван коренным образом изменить сложившееся положение.