

Министерство образования Рязанской области  
Областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Кораблинский агротехнологический техникум»

# ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

Тема: «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции в кафе на 60 посадочных мест».

Студент группы 42: Дыкина А.А.

Специальность 19.02.10. Технология продукции общественного  
питания

Руководитель :Смирнова Ольга Викторовна

# ЦЕЛЬ:

Проанализировать процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции в кафе на 60 посадочных мест.

# ЗАДАЧИ:

- 1. Рассчитать загрузку торгового зала для кафе «Бриг».
- 2. Составить план-меню и разработать ассортиментный минимум.
- 3. Рассчитать сырье и составить сводно-продуктовую ведомость.
- 4. Рассчитать технико-технологические карты на полуфабрикаты.

# ВВЕДЕНИЕ

- Питание является необходимой жизненной потребностью большинства рабочих, служащих, учащихся и значительного количества других групп населения страны.
- В настоящее время деятельность в сфере массового питания начинает набирать обороты. Индустрия массового питания находится в процессе развития - растет как число заведений, так и качество обслуживания.

# Характеристика предприятия



Кафе — это заведение, предназначенное для общественного питания и отдыха, которое напоминает ресторан небольших размеров. Однако по сравнению с последним кафе отличается более ограниченный ассортимент продукции наряду с частичной возможностью самообслуживания.

# Рекламная деятельность

Лучшее место для отдыха – это кафе «Бриг»

**КАФЕ**

**БРИГ**

УЮТНАЯ атмосфера

НИЗКИЕ ЦЕНЫ

ДОСТАВКА  
8-960-568-16-86  
8-930-882-14-21  
8-49-132-22-873

**ЕВРОПЕЙСКАЯ  
И  
УЗБЕКСКАЯ  
КУХНЯ**

The advertisement features a central graphic of a traditional Uzbek archway (iwan) with intricate geometric patterns. Below the archway, several small inset images display various dishes, including a plate of meat and vegetables, a bowl of soup, a plate of fried items, and a plate of meat with bread. The overall design is colorful and appetizing, set against a dark background with light-colored patterns.



# Источники снабжения предприятия

СЫРЬЕ И ПРОДУКТЫ	ИСТОЧНИКИ СНАБЖЕНИЯ	ПЕРИОДИЧНОСТЬ ЗАВОЗА
Мясо и мясные товары	«Мясокомбинат»	2 раза в неделю
Рыба и рыбные товары	Рыбный цех	1 раз в неделю
Пищевые жиры	«Жиркомбинат»	1 раз в 5 дней
Овощи	Овощная база	3 раза в неделю

# Расчет загрузки торгового зала

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяется по формуле:

$$N_{\text{ч}} = (P * x) / 100,$$

где  $N_{\text{ч}}$  - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час, чел.;

$P$  - количество мест в зале,

$x$  - загрузка зала в данный час, %.

# Определение количества полуфабрикатов для реализации

- Количество полуфабрикатов, реализуемых за день, определяем, исходя из количества потребителей и коэффициента потребления полуфабрикатов по формуле:

$$n = N m$$

- где  $n$  – количество полуфабрикатов, реализуемых предприятием в течение дня;
- $N$  - количество потребителей в течении дня;
- $m$  - коэффициент потребления полуфабрикатов.
- Для ресторана коэффициент потребления берем равным  $m = 2.0$ .

# Разработка ассортимента МИНИМУМА

- **Меню** – это перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков расположенных в определенном порядке.
- В меню указывается не только ассортимент закусок и блюд, но и количество порций.



# Полуфабрикаты кафе «Бриг»

Люля-Кебаб



Щука фаршированная



Котлета «По-Киевски»



**Шницель**



**Рулет из птицы**



**Камбала**



**Рулетики из курицы**



# Составление плана – меню

- *План-меню* является производственной программой предприятий общественного питания с полным производственным циклом, а также для предприятий, работающих на полуфабрикатах . В кафе план-меню составляется на основе примерного ассортимента выпускаемой и реализуемой продукции, сезонности сырья, разбивки полуфабрикатов, (блюд, изделий) по ассортименту.

# Расчет сырья, составление сводно – продуктовой ведомости

- Расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления полуфабрикатов, производится на основании плана-меню и Сборника рецептур. На основании этих расчетов составляется требование-накладная для получения продуктов из кладовой. Затем заведующий производством дает задания бригадирам цехов или работникам по выполнению производственной программы на следующий день и отпускает им продукты.

# 3. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

## Особенности и методы ценообразования в общественном питании

- Расчет цены на основе уровня текущих цен - этот метод ориентируется в основном на цены конкурентов. В сфере общественного питания получил достаточно широкое распространение, так как диапазон спроса на рынке услуг с трудом поддается измерению, а цены конкурентов всегда можно точно измерить.
- Расчет цены на основе заказов - многие предприятия общепита работают по предварительным заказам. В этом случае используют конкурентное ценообразование, с помощью которого предприятие стремится получить престижные заказы, укрепляющие его имидж и формирующие благоприятные рыночные перспективы. При этом оно устанавливает цену в зависимости от ценовых предложений конкурентов и на более низком уровне. Такой метод относительно независим от соотношения между ценой и издержками и между ценой и спросом.

# ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

## Разработка структуры предприятия и взаимосвязи помещений

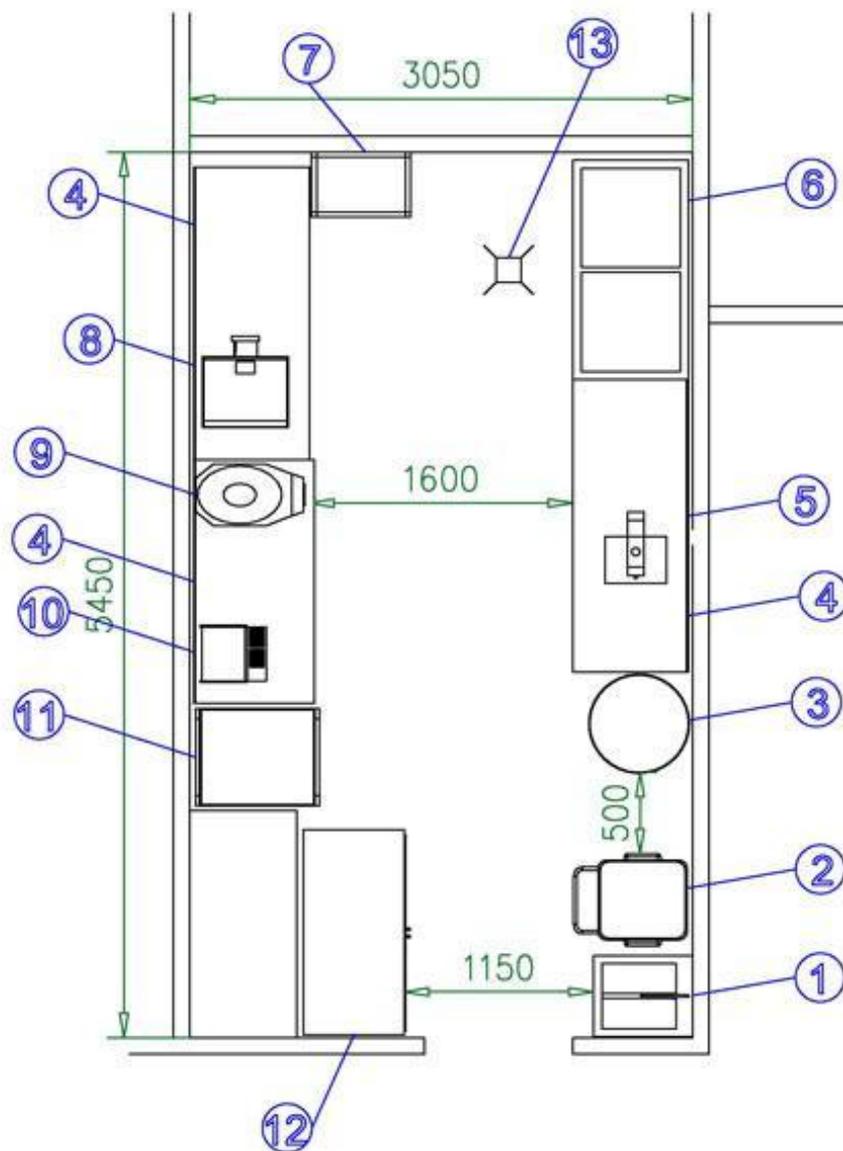
- Основной деятельностью кафе является приготовление продукции, реализация полуфабрикатов(блюд) и организация отдыха и развлечений. Для выполнения этих функций в деятельности предприятия выделяют следующие группы специализированных помещений :
  - – для приема и хранения сырья;
  - – производственные;
  - – для обслуживания посетителей;
  - – служебные и бытовые;
  - – технические.

# Организация работы производственного цеха с расстановкой оборудования

## Организация работы мясного цеха

- Мясные цехи организуются на крупных заготовочных предприятиях и предприятиях средней мощности, перерабатывающих сырье для своего производства.

# Схема мясного цеха

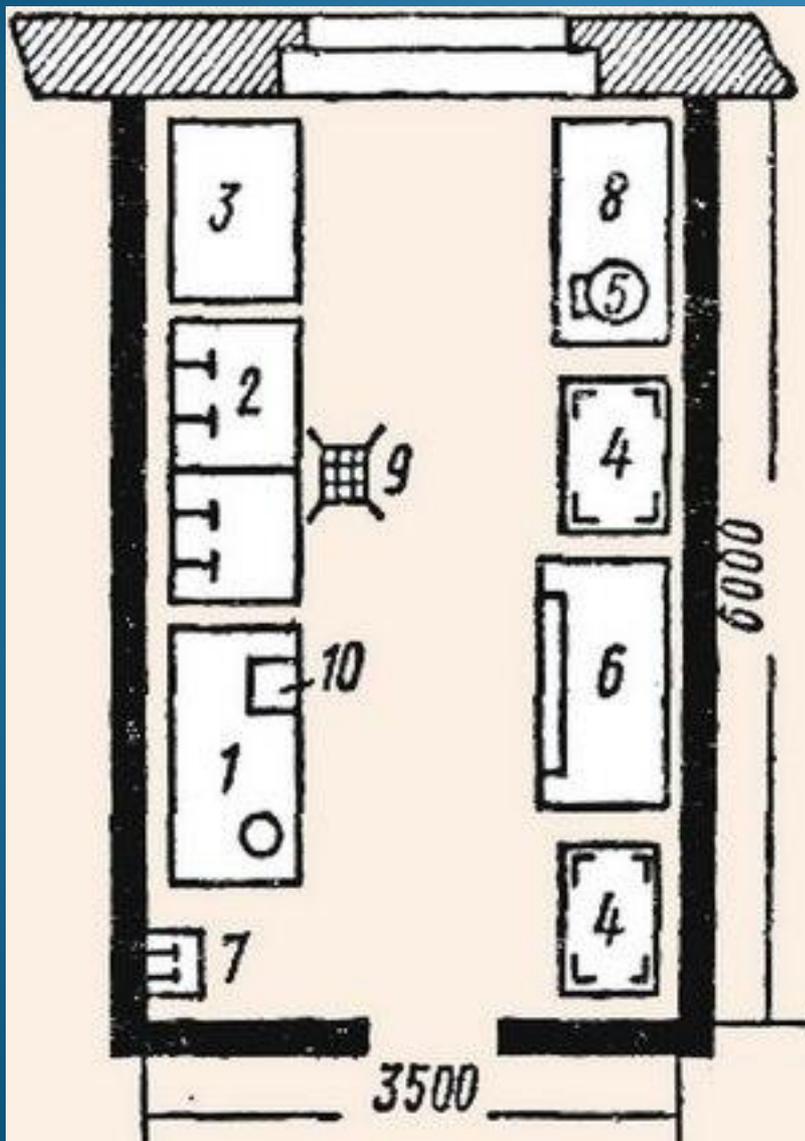


- 1 - раковина
- 2 - тележка-чан
- 3 - колода разрубочная
- 4 - стол производственный
- 5 - пила электрическая
- 6 - ванна моечная двойная
- 7 - стеллаж для инвентаря
- 8 - мясорубка электрическая
- 9 - куттер
- 10 - весы электронные
- 11 - тележка для гастроемкостей
- 12 - холодильник (-6...+6°C)
- 13 - трап

## Организация работы рыбного цеха

- Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы осуществляется в специализированных цехах заготовочных предприятий.

# цеха



- 1,3,8 – рабочие столы
- 2 – ванны на два отделения
- 4 – стеллаж
- 5 – мясорубка
- 6 – холодильный шкаф
- 7 – раковина
- 9 – трап
- 10 - рыбочистка

# Расчет мясо-рыбного цеха

В мясо-рыбном цехе производится обвалка, жиловка и приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы, разделка и приготовление полуфабрикатов из рыбы для предприятия общественного питания.

# ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

## Охрана труда на предприятии

- Для всех лиц при приеме на работу в кафе «Бриг» обязательно прохождение вводного инструктажа по охране труда. Кроме того, проводятся первичный инструктаж на рабочем месте, повторный, внеплановый и целевой инструктажи.
- Инструктаж по охране труда завершается устной проверкой приобретенных работником знаний и навыков безопасных приемов работы лицом, проводившим инструктаж.
- Инструктаж по пожарной безопасности в ресторане, как правило, проводится совместно с инструктажем по охране труда.

# Санитария и гигиена на предприятии общественного питания

- В связи с тем, что продукция общественного питания напрямую связана со здоровьем и жизнедеятельностью человека, то соответственно изготавливаемые предприятиями общественного питания пищевые продукты должны соответствовать установленным санитарными правилами.

# ЗАКЛЮЧЕНИ

## Е

- В данной дипломной работе мы рассмотрели организацию процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции в кафе на 60 посадочных мест.
- Раскрыли все поставленные цели. Научились делать расчет сырья на определенное количество человек и рассчитывать продукцию которую надо закупить. Также рассчитывать рабочее время и количество рабочих на предприятии. И расставлять оборудование по технологическому процессу.
- Кафе «Бриг» характеризуется высоким уровнем комфортности за счёт оборудования и удобной мебели, высоким качеством обслуживания посетителей.

# СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:

- 1. Аграновский Г.Д. и др. Организация производства на предприятиях общественного питания. -М.: Высшая школа, 2013
- 2. Анурона И. И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду. - М: ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2015
- 3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: МарТ, 2015
- 4. Бутейкин Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания.- М.: высшая школа, 2014
- 5. Бухгалтерский учет в общественном питании / О.А. Куликова, М.Ю. Перетятко.2016
- 6. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб. пособие / А.Т. Васюкова, В.И.
- 7. Пивоваров, К.В. Пивоваров. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Дашков и К°, 2013.
- 8. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для спо / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014.
- 9. Гамидулло С.Н., Иванова Е.В. и др. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – СПб, Альфа. 2013.
- 10. Гребцова В. Е. Менеджмент: для студентов колледжей. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015.
- 11. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учеб. пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2015.
- 12. Драмьшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник. - М.: Экономика, 2013. 144 с.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!