

# **Выпускная квалификационная работа**

**Дипломный проект**

**На тему**

**Технология организации  
холодного цеха кафе на 50 мест  
при торговом центре**

**Выполнил: Шихов В.Н.**

**Группа СОТП-12**

**Руководитель: Чипеева С.В.**

# **ЦЕЛЬ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА**

**Организация работы  
холодного цеха в кафе на 50  
мест при торговом центре**

# **ЗАДАЧИ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА**

- ❖ раскрыть сущность и значение предприятия общественного питания;**
- ❖ разработать производственную программу предприятия;**
- ❖ определить состав и площадь складских помещений;**
- ❖ организация производства готовой продукции.**

# **АКТУАЛЬНОСТЬ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА**

**Актуальность данной темы в том, что стандарты предоставленных услуг кафе должны в полной мере удовлетворять потребности каждого гостя. Важной ответственной задачей для предприятия является создание репутации предприятия высокого качества обслуживания.**

# Исходные данные для проектирования

Основные исходные данные для разработки технологической части проекта	Кафе на 50 мест
Тип предприятия	Кафе
Ассортимент реализуемой продукции	Холодные блюда и закуски – 5 Горячие закуски – 3 Вторые горячие блюда – 8 Сладкие блюда – 4 Горячие напитки – 6 Мучные кондитерские изделия - 4
Форма обслуживания	Обслуживание официантами, барменом
Форма организации (характера) производства	Снабжение крупнокусковыми и мелкоштучными полуфабрикатами, овощи в сырье
Состав помещений	По действующим СНиП II-Л.8-71
Режим работы	С 10:00 ч до 20:00 ч
Технологическое оборудование	Марки и тип принимаем по типовым материалам для проектирования. Оборудование на электричестве.
Дополнительная организация обслуживания	Услуги по изготовлению и реализации кулинарной продукции и покупных товаров в ограниченном ассортименте по сравнению с предприятиями других типов и в основном не сложного приготовления, а также по созданию условий для их потребления на предприятии. Трансляция спортивных передач, матчей.

# Количество посетителей за день

Часы работы	Оборачиваемость мест	Загрузка зала на данный час, %	Количество посетителей за час
10-11	1,5	30	23
11-12	1,5	40	30
12-13	1,5	90	68
13-14	1,5	100	75
14-15	1,5	90	68
15-16	1,5	50	38
16-17	1,5	40	30
17-18	1,5	30	23
18-19	0,5	60	15
19-20	0,5	90	23
Итого:			390

# Трудоемкий день

**Количество условных блюд:**

**1 день – 511**

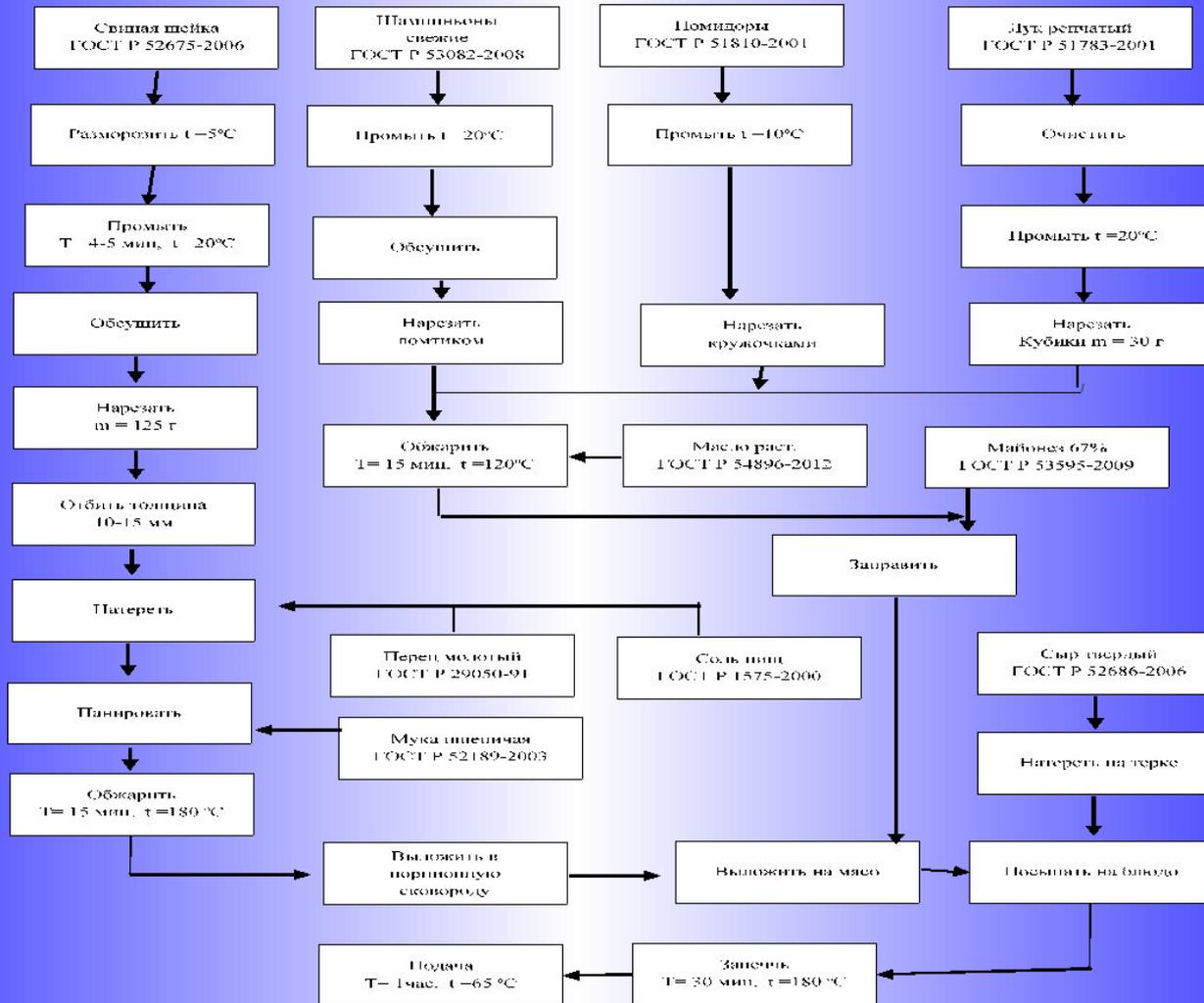
**2 день – 591**

**Трудоемкий день - второй**

# Шкала органолептической оценки качества блюда

Показатели	Баллы (5-1) Характеристика (блюда на 5 возможных дефектов 4-1)				
	5	4	3	2	1
<b>Цвет</b>	Мясной корочки-золотистый; мяса – сероватый, соус – равномерный однородный цвет	Мясной корочки-коричневатый; мяса -Без изменений, соус – однородный	Слегка темноватый	Несоответствующий	<b>Несоответствующий</b>
<b>Внешний Вид</b>	Поверхность мяса равномерная, аккуратная, ровная, овощи одинаковой формы	Без изменений	Поверхность слегка заветрена, не ровная	Нарушена форма мяса и овощей	<b>Соус не однородный, овощи разваренные</b>
<b>Консистенция</b>	Мяса – мягкая корочка, мякоть сочная, соус – немного вязкий	Менее мягкая корочка, соус слегка жидковат	Слегка жестковато, соус жидковат	Овощи потеряли форму, мякоть не сочная, корочка жествая	<b>Жесткая у мяса, овощи – разварены, соус - жидкий</b>
<b>Запах</b>	Жареного мяса, аромат овощей, специй	Без изменений	Без изменений	Посторонний	<b>Прогорклый, резкий, неприятный</b>
<b>Вкус</b>	<b>Жареного мяса, в меру острый и соленый</b>	<b>Невыразительный</b>	<b>Слегка острый и соленый</b>	<b>Не соответствует данному блюду</b>	<b>Не соответствует данному блюду</b>

# Технологическая схема



**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ**