Федеральное агентство по образованию

Владивостокский государственный университет

экономики и сервиса

колледж сервиса и дизайна

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине: «Организация производства на предприятиях общественного питания»

Тема работы: «Организация работы кафе на 50 мест»

Студента Порохня Е.В.

Руководитель

преподаватель Мокшина И.В.

Владивосток 2010

**Содержание**

Введение

**1. Технологическая часть**

1.1 Характеристика предприятия

1.2 Определение пропускной способности зала

1.3 Определение количества блюд

1.4 Определение покупных товаров.

1.5 Разработка производственной программы

1.6 Определение состава складских помещений

**2. Организационная часть**

2.1 Организация снабжения производства сырьем

2.1.1 Организация работы складских помещений

2.2 Организация работы доготовочных цехов кафе

2.2.1 Организация работы холодного цеха

2.2.2 Организация работы горячего цеха

2.3 Организация обслуживания потребителей в кафе

Заключение

Список литературы

**Введение**

Массовое питание играет важную роль в жизни общества. Оно наиболее полно удовлетворяет потребности людей в питании. Предприятия питания выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Предприятия питания осуществляют самостоятельную хозяйственную деятельность и в этом отношении ни отличаются от других предприятий. Питание населения организуется в основном небольшими частными предприятиями.

Питание является необходимой жизненной потребностью большинства рабочих, служащих, учащихся и значительного количества других групп населения страны.

Индустрия массового питания находится в процессе развития – растет как число заведений, так и качество обслуживания.

С каждым годом массовое питание все больше внедряется в быт широких масс населения, способствует решению многих социально-экономических проблем; помогает лучше использовать продовольственные ресурсы страны, своевременно предоставляет населению качественное питание, имеющего решающего значения для сохранения здоровья, роста производительности труда, повышению качества учебы; позволяет более эффективно использовать свободное время, что в наши дни является немало важным фактором для населения. Сеть предприятий питания, которой используется население, представлена различными типами: столовыми, ресторанами, кафе, закусочными, барами и др. необходимость различных типов определяется: разнохарактерностью спроса населения на различные виды питания (завтраки, обеды, ужины, промежуточные приемы пищи, бизнес – ленчи); спецификой обслуживания людей и во время коротких обеденных перерывов, и во время отдыха; необходимостью обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающихся в лечебном питании. Спрос на продукцию и услуги массового питания непрерывно изменяется и растет.

В своей курсовой работе я рассмотрю организацию работы кафе с самообслуживанием на 50 посадочных мест.

**1. Технологическая часть**

1.1 Характеристика предприятия

Проектируемое кафе «Времена года» на 50 мест располагается в центре г. Владивостока, несмотря на то, что в данном районе расположены места для отдыха (бары, кафе, столовые и др.) данное кафе будет пользоваться спросом у населения и иметь своих клиентов.

Проектируемое кафе является предприятием с неполным производственным циклом, на котором выполняется только доготовочная стадия технологического процесса приготовления пищи, и готовятся несложные блюда, организуются универсальные рабочие места, характерные для бесцеховой структуры предприятия.

В кафе применяется метод самообслуживания.

В кафе на 50 мест, приготовляются и реализуются для потребления на месте горячие и холодные блюда, блюда и кулинарные изделия несложного приготовления, холодные и горячие напитки, а также реализуются некоторые покупные товары. В кафе посетители сами набирают блюда на подносы на раздаточной линии. Оплата отпущенной продукции производится на кассе которая находится в конце раздаточной линии. Обеденный зал рассчитан на 50 посадочных мест. В зале десять столов рассчитанных на 4 посадочных места и два диванчика в противоположных углах обеденного зала рассчитанных на 5 посадочных мест. Кафе предназначено для отдыха посетителей, поэтому большое значение имеет оформление торгового зала декоративными элементами, освещение, цветовое решение. Стены имеют пастельные тона, мебель светлых оттенков. На стенах картины времен года что соответствует названию кафе. Микроклимат поддерживается системой приточно-вытяжной вентиляции. Мебель применяется стандартная облегченных конструкций, столы имеют полиэфирное покрытие. Из столовой посуды применяется: металлическая из нержавеющей стали, полуфарфоровая фаянсовая, сортовая стеклянная. Время работы кафе с 9 – 21.

1.2 Определение пропускной способности торгового зала

Для определения пропускной способности торгового зала составляем таблицу загрузки торгового зала с учетом режима работы кафе, степени загрузки торгового зала в течение дня и оборачиваемости одного места в час.

Количество потребителей в каждый час работы кафе рассчитывается по формуле 1.

[1] Nчел = (P \* Ф \* X) / 100

Где:

**N**чел – количество потребителей обслуживаемых за 1 час

P – вместимость зала (количество мест)

Ф – оборачиваемость места в зале, в течение данного часа

**Х** – загрузка зала в данный час

Все расчеты сводятся в таблицу 1.

**Таблица 1 – График загрузки зала**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Часы работы | оборачиваемость места за час | средний % загрузки зала | количество посетителей |
| 9-10 | 2 | 30 | 30 |
| 10-11 | 2 | 30 | 30 |
| 11-12 | 2 | 40 | 40 |
| 12-13 | 2 | 100 | 100 |
| 13-14 | 2 | 100 | 100 |
| 14-15 | 2 | 100 | 100 |
| 15-16 | 2 | 60 | 60 |
| 16-17 | 2 | 30 | 30 |
| 17-18 | 2 | 40 | 40 |
| 18-19 | 2 | 60 | 60 |
| 19-20 | 2 | 90 | 90 |
| 20-21 | 1 | 90 | 45 |
| Итого: | 725 | | |

1.3 Определение количества блюд

Общее количество блюд по часам реализации в ПОП определяется по формуле 2.

[2] n = N \* m

Где:

n – количество блюд реализуемых в день

N – количество потребителей обслуживаемых в день

m – нормы потребления блюд (берем из приложения)

Все расчеты сводятся в таблицу 2.

**Таблица 2 – Определение количества блюд**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Количество блюд | 100% | шт. | 2 нормы потребления |
| Горячие напитки | 15 | 224 | 0,3 |
| Холодные напитки | 10 | 150 | 0,2 |
| Кондитерские изделия | 20 | 299 | 0,4 |
| Холодные закуски | 15 | 224 | 0,3 |
| Горячие закуски | 10 | 150 | 0,2 |
| Супы | 5 | 75 | 0,1 |
| Вторые горячие блюда | 10 | 150 | 0,2 |
| Сладкие блюда | 15 | 224 | 0,3 |

1.4 Определение покупных товаров

Покупные товары рассчитываются исходя из норм потребления и количества потребителей в ПОП. Расчетные данные представлены в таблице 3.

**Таблица 3 – Определение покупных товаров**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименования продутов по группам | единицы измерения | количество потребителей | норма потребления на 1 чел. | количество продуктов по группам |
| Холодные напитки: |  | 725 | 0,075 | 54,375 |
| фруктовые воды | л | 725 | 0,03 | 21,75 |
| соки | л | 725 | 0,03 | 21,75 |
| минеральная вода | л | 725 | 0,025 | 18,125 |
| Хлебо-булочные изделия: |  | 725 | 75 | 54375 |
| хлеб ржаной | гр | 725 | 25 | 18125 |
| хлеб пшеничный | гр | 725 | 50 | 36250 |
| Фрукты | гр | 725 | 0,05 | 36,25 |
| Мучн. Конд. Изд. собственного пр. | шт | 725 | 0,85 | 616,25 |

1.5 Разработка производственной программы

Производственная программа предприятия – это обоснованный план выпуска всех видов продукции собственного производства. Она включает показатели, характеризующие как общий объем выпуска продукции, так и ассортимент.

Производственная программа предприятия определяется планом-меню (таблица 4) в котором указанно наименование блюд и напитков, их количество. План меню составляется с учетом графика реализации (таблица 5). На основании плана-меню составляется меню (приложение 1), которое должно находиться в зале предприятия.

Все расчеты сведены в таблице 4 и 5

**Приложение 1**

**МЕНЮ** **1 день**

* **Горячие напитки**

1. Чай черный
2. Чай зеленый
3. Чай с молоком
4. Чай с медом
5. Чай Каркаде
6. Чай с мелиссой
7. Чай с лимоном
8. Кофе Американо
9. Кофе Латте
10. Кофе с молоком

* ***Холодные напитки***

1. Холодный чай с клубничным вкусом
2. Морс брусничный
3. Сок в ассортименте
4. Сок свежевыжатый:

Апельсиновый

Морковный

1. Коктейль «Фантазия» (мороженное, сок на выбор)
2. Кофе-Гляссе

* ***Кондитерские изделия***

1. Пирожное «Птичье молоко»
2. Торт творожный «Лакомка» (бисквит)
3. Пирог яблочный (бисквит)
4. Пирожок с печенью и рисом (тесто, печень, рис)
5. Пирожок с яйцом и луком (тесто, яйцо, лук зеленый)
6. Рулет бисквитный (бисквит, джем яблочный)
7. Кекс лимонный
8. Булочки сдобные с кремом
9. Слойка со сгущенкой
10. Слойка с яблоками

* ***Холодные закуски***

1. Сельдь под шубой (сельдь малосольная, свекла, картофель, морковь, яйцо, лук репчатый, майонез)
2. Салат «Нежность» (рис, кукуруза, огурцы свежие, крабовые палочки, морковь)
3. Салат «Солнечный» (курица запеченная, капуста пекинская, сыр, кедровый орех, помидор черри, майонезная заправка, масло)
4. Салат «Мясной» (свинина, картофель, огурцы свежие, яйца, крабы (консервы), салат, майонез)
5. Салат «Лето» (ревень, лук зеленый, укроп, петрушка)
6. Рулада куриная (филе курицы, омлет, морковь)
7. Грибы маринованные (опята, грузди, лисички)
8. Капуста квашенная с брусникой (капуста квашенная, лук репчатый, брусника свежая, масло растительное)

* ***Горячие закуски***

1. Шпроты на гренках (гренки, шпроты, яйцо, майонез, соленый огурец)
2. Закуска «Башня» (баклажаны, свинина, помидоры, сыр, майонез)
3. Жульен грибной (шампиньоны, белые грибы)
4. Блины «по-русски» (блины, белые грибы, сливки, бекон)
5. Омлет с ветчиной (яйцо, молоко, ветчина)
   * ***Супы***
6. Бульон с яйцом и курицей (куриный бульон, яйцо, филе куриное, морковь, зелень)
7. Бульон куриный с гренками (куриный бульон, гренки, зелень)
8. Бульон мясной с расстегаями (бульон мясной, расстегай)

* ***Вторые горячие блюда***

1. Рыба припущенная с овощами (кета, лук, морковь)
2. Свиная отбивная запеченная с помидорами (свинина, помидоры, сыр, майонез)
3. Голубцы (фарш, рис, капуста, соус томатный )
4. Плов (мяса, рис, лук, морковь)
5. Пельмени «по-домашнему» (говядина, свинина, лук)
   * ***Сладкие блюда***
6. Клубничное суфле

(клубника, сливки)

1. Шоколадный крем
2. Фруктовое канапе (бананы, киви, груша, персики, виноград)
3. Тирамису лимонное
4. Десерт творожный с черникой (творог, сливки, черника)
5. Десерт «Орешек» (взб. сливки, кедровый орех, грецкий орех, изюм)
6. Мороженное сливочное с клубничным соусом
7. Мороженное фруктовое (ассорти)

**МЕНЮ 2 день**

* ***Горячие напитки***
  1. Чай черный
  2. Чай зеленый
  3. Фруктовый чай
  4. Чай с молоком
  5. Чай с мятой
  6. Чай с медом
  7. Кофе эспрессо
  8. Кофе капучино
  9. Кофе по-венски
  10. Горячий шоколад
* ***Холодные напитки***
  1. Холодный чай с яблочным вкусом
  2. Морс вишневый
  3. Сок в ассортименте
  4. Сок свежевыжатый

Грейпфрутовый

Яблочный

* 1. Розовый лимонад
  2. Коктейль молочный (молоко, мороженное)
* ***Кондитерские изделия***

1. Пирожное «Медовый бисквит»
2. Торт шоколадный «Сластена» (бисквит)
3. Пирог вишневый (сдоба)
4. Пирожок с мясом

(тесто, мясо, лук)

1. Пирожок с яйцом и рисом (тесто, яйцо, рис)
2. Пирожок с творогом и изюмом (тесто, творог, изюм)
3. Кекс «Маковка» (сдоба)
4. Ромовая баба
5. Слойка с шоколадной пастой
6. Хворост

* ***Холодные закуски***

1. Кета с луком (кета, лук, масло)
2. Форшмак из сельди (сельдь малосольная, картофель, яйцо, лук, масло сливочное, майонез, яблоко, огурцы свежие)
3. Салат грибной (грибы соленые, лук, сметана)
4. Салат с рисом и курицей (курица, рис, лук, масло сливочное)
5. Салат «Греческий» (салат, огурец свежий, помидор, перец сладкий, сыр, лук, маслины)
6. Салат «Мимоза» (шпроты, картофель, морковь, яйцо, лук, майонез)
7. Ветчинные рулетики (ветчина, сыр, чеснок, морковь, майонез)
8. Баклажаны с грецкими орехами (баклажаны, грецкие орехи, чеснок, майонез)

* ***Горячие закуски***

1. Блины с рыбой (блины, кета, судак, помидоры)
2. Куриные рулеты (курица, сыр, чеснок, майонез)
3. Омлет с зеленым горошком(яйцо, молоко, зеленый горошек)
4. Яичница глазунья
5. Гренки сладкие (хлеб, молоко, яйцо, сахар)

* ***Супы***

1. Бульон с фрикадельками (бульон куриный, фрикадельки мясные, зелень)
2. Бульон с мясным пирогом (бульон мясной, зелень, мясной пирог)
3. Уха (рыба, картофель, морковь, зелень, лук)
   * ***Вторые горячие блюда***
4. Котлеты мясные с картофелем-пюре (мясо, лук; картофель, молоко, масло, зелень)
5. Фаршированный перец (перец, фарш, рис, сметана, морковь, лук)
6. Пельмени с рыбой
7. Вареники с картофелем
8. Сырники со сметаной
   * ***Сладкие блюда***
9. Запеканка «Изюминка» (рис, морковь, яблоко, изюм, сливочное масло)
10. Фруктовый салат «Радуга» (ананас, апельсин, киви, яблоко, кедровый орех, йогурт)
11. Тирамису апельсиновое
12. Десерт творожный с вишней (творог, сливки, вишня)
13. Десерт «Гавайи» (взбитые сливки, ананас)
14. Десерт «Лесные ягоды» (вбитые сливки, черника, смородина, ежевика)
15. Мороженное ассорти с ягодами
16. Мороженное крем-брюм

**Таблица 4 – Определение количества блюд по часам реализации в ПОП**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Часы работы | количество потребителей | вторые горячие блюда | горячие напитки | холодные напитки | кондитерские изделия | холодные закуски | горячие закуски | супы | сладкие блюда |
| нормы потребления | | | | | | | |
| 0,2 | 0,3 | 0,2 | 0,4 | 0,3 | 0,2 | 0,1 | 0,3 |
| 9-10 | 30 | 6 | 9 | 6 | 12 | 9 | 6 | 3 | 9 |
| 10-11 | 30 | 6 | 9 | 6 | 12 | 9 | 6 | 3 | 9 |
| 11-12 | 40 | 8 | 12 | 8 | 16 | 12 | 8 | 4 | 12 |
| 12-13 | 100 | 20 | 30 | 20 | 40 | 30 | 20 | 10 | 30 |
| 13-14 | 100 | 20 | 30 | 20 | 40 | 30 | 20 | 10 | 30 |
| 14-15 | 100 | 20 | 30 | 20 | 40 | 30 | 20 | 10 | 30 |
| 15-16 | 60 | 12 | 18 | 12 | 24 | 18 | 12 | 6 | 18 |
| 16-17 | 30 | 6 | 9 | 6 | 12 | 9 | 6 | 3 | 9 |
| 17-18 | 40 | 8 | 12 | 8 | 16 | 12 | 8 | 4 | 12 |
| 18-19 | 60 | 12 | 18 | 12 | 24 | 18 | 12 | 6 | 18 |
| 19-20 | 90 | 18 | 27 | 18 | 36 | 27 | 18 | 9 | 27 |
| 20-21 | 45 | 9 | 13 | 9 | 18 | 13 | 9 | 4 | 13 |
| Итого: | 725 | 145 | 217 | 145 | 290 | 217 | 145 | 72 | 217 |

Расчётное меню составляется в соответствии с ассортиментным перечнем, соответствующему данному типу предприятия, по действующим сборникам рецептур. Расчёт условных блюд производится по формуле 3.

[3] nусл = n \* kтруд

Где:

nусл – кол-во условных блюд

n – кол-во блюд данного вида

ктруд– коэффициент трудоёмкости

Все расчеты представлены в таблице 4.

**Таблица 5 – Расчетное меню**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Расчетное меню на 1 день | | | | | | |
| Наименование блюд | Выход гр. | % разбивка | Количество блюд данного вида | Количество блюд по группам | Коэффициент трудоемкости | Количество условных блюд |
| **1.Горячие напитки** |  | **100%** |  | **224** |  |  |
| Чай черный | 200 | 10 | 22 |  | 0,1 | 2,2 |
| Чай зеленый | 200 | 10 | 23 |  | 0,1 | 2,3 |
| Чай цветочный | 200 | 10 | 22 |  | 0,1 | 2,2 |
| Чай каркаде | 200 | 10 | 23 |  | 0,1 | 2,3 |
| Чай с мелиссой | 200 | 10 | 22 |  | 0,1 | 2,2 |
| Чай с лимоном | 200 | 10 | 22 |  | 0,2 | 4,4 |
| Кофе Американо | 200 | 10 | 23 |  | 0,1 | 2,3 |
| Кофе Латте | 200 | 10 | 23 |  | 0,2 | 4,6 |
| Кофе с молоком | 200 | 10 | 22 |  | 0,2 | 4,4 |
| Какао | 200 | 10 | 22 |  | 0,2 | 4,4 |
| **2.Холодные напитки** |  | **100%** |  | **150** |  |  |
| Холодный чай с клубничным вк. | 200 | 16 | 24 |  | 0,1 | 2,4 |
| Кофе-гляссе | 200 | 17 | 25 |  | 0,3 | 7,5 |
| Морс брусничный | 200 | 18 | 27 |  | 0,3 | 8,1 |
| Сок в ассортименте | 200 | 15 | 23 |  | 0,1 | 2,3 |
| Сок свежевыжатый | 200 | 16 | 24 |  | 0,1 | 2,4 |
| Коктейль "Фантазия" | 300 | 18 | 27 |  | 3 | 81 |
| **3.Кондитерские изделия** |  | **100%** |  | **299** |  |  |
| Пирожное "Птичье молоко" | 100 | 10 | 29 |  | 0,1 | 2,9 |
| Торт творожный "Лакомка" | 400 | 10 | 31 |  | 0,1 | 3,1 |
| Пирог яблочный | 300 | 10 | 29 |  | 2 | 58 |
| Пирожок с печенью и рисом | 120 | 10 | 30 |  | 0,6 | 18 |
| Пирожок с яйцом и луком | 120 | 10 | 31 |  | 0,6 | 18,6 |
| Рулет бисквитный | 140 | 10 | 29 |  | 2 | 58 |
| Кекс лимонный | 90 | 10 | 30 |  | 0,6 | 18 |
| Булочки сдобные с кремом | 90 | 10 | 30 |  | 0,6 | 18 |
| Слойка с яблоком | 100 | 10 | 30 |  | 0,7 | 21 |
| Слойка со сгущенкой | 100 | 10 | 30 |  | 0,7 | 21 |
| **4.Холодные закуски** |  | **100%** |  | **224** |  |  |
| Сельдь под шубой | 160 | 12 | 27 |  | 1,5 | 40,5 |
| Капуста квашенная с брусникой | 100 | 14 | 31 |  | 1,1 | 34,1 |
| Грибы маринованные | 100 | 12 | 27 |  | 0,4 | 10,8 |
| Рулада куриная | 150 | 12 | 26 |  | 3,5 | 91 |
| Салат "Лето" | 150 | 13 | 30 |  | 1,3 | 39 |
| Салат "Мясной" | 150 | 12 | 26 |  | 2,2 | 57,2 |
| Салат "Солнечный" | 150 | 13 | 28 |  | 2,2 | 61,6 |
| Салат "Нежность" | 150 | 12 | 29 |  | 1,8 | 52,2 |
| **5.Горячие закуски** |  | **100%** |  | **150** |  |  |
| Омлет с ветчиной | 130 | 20 | 30 |  | 0,4 | 12 |
| Шпроты на гренках | 75 | 20 | 30 |  | 0,7 | 21 |
| Блины по-русски | 200 | 20 | 30 |  | 1,7 | 51 |
| Жульен грибной | 130 | 20 | 30 |  | 1,8 | 54 |
| Закуска "Башня" | 180 | 20 | 30 |  | 1,9 | 57 |
| **6.Супы** |  | **100%** |  | **75** |  |  |
| Бульон с яйцом и курицей | 400 | 33 | 25 |  | 1,5 | 37,5 |
| Бульон куриный с гренками | 400/80 | 33 | 24 |  | 1,2 | 28,8 |
| Бульон мясной с расстегаем | 400/120 | 34 | 26 |  | 1,5 | 39 |
| **7.Вторые горячие блюда** |  | **100%** |  | **150** |  |  |
| Свиная отбивная запеченная с помидорами | 300 | 20 | 30 |  | 1,2 | 36 |
| Плов | 250 | 20 | 30 |  | 0,9 | 27 |
| Рыба припущенная с овощами | 300 | 20 | 30 |  | 1,3 | 39 |
| Голубцы | 250 | 20 | 30 |  | 2,5 | 75 |
| Пельмени по-домашнему | 250 | 20 | 30 |  | 0,6 | 18 |
| **8.Сладкие блюда** |  | **100%** |  | **224** |  |  |
| Клубничное суфле | 200 | 12 | 29 |  | 2 | 58 |
| Шоколадный крем | 180 | 12 | 26 |  | 0,7 | 18,2 |
| Фруктовое конопе | 100 | 14 | 32 |  | 0,8 | 25,6 |
| Тирамиссу лимонное | 150 | 12 | 26 |  | 0,1 | 2,6 |
| Десерт творожный с черникой | 200 | 13 | 28 |  | 0,7 | 19,6 |
| Десерт "Орешек" | 200 | 13 | 30 |  | 0,7 | 21 |
| Мороженное сливочное с клубничным соусом | 250/25 | 12 | 26 |  | 0,3 | 7,8 |
| Мороженное фруктовое | 250 | 12 | 27 |  | 0,3 | 8,1 |
| Итого: | 1414,2 | | | | | |
| **День 2** | | | | | | |
| **1.Горячие напитки** |  | **100%** |  | **224** |  |  |
| Чай черный | 200 | 10 | 22 |  | 0,1 | 2,2 |
| Чай зеленый | 200 | 10 | 23 |  | 0,1 | 2,3 |
| Фруктовый чай | 200 | 10 | 22 |  | 0,1 | 2,2 |
| Чай с молоком | 200 | 10 | 23 |  | 0,1 | 2,3 |
| Чай с мятой | 200 | 10 | 22 |  | 0,1 | 2,2 |
| Чай с медом | 200 | 10 | 22 |  | 0,2 | 4,4 |
| Кофе Эспрессо | 200 | 10 | 23 |  | 0,1 | 2,3 |
| Кофе Капучино | 200 | 10 | 23 |  | 0,3 | 6,9 |
| Кофе по-венски | 200 | 10 | 22 |  | 0,3 | 6,6 |
| Горячий шоколад | 200 | 10 | 22 |  | 0,2 | 4,4 |
| **2.Холодные напитки** |  | **100%** |  | **150** |  |  |
| Холодный чай с яблочным вк. | 200 | 16 | 24 |  | 0,1 | 2,4 |
| Морс вишневый | 200 | 18 | 27 |  | 0,3 | 8,1 |
| Сок в ассортименте | 200 | 16 | 24 |  | 0,1 | 2,4 |
| Сок свежевыжатый | 200 | 15 | 23 |  | 0,1 | 2,3 |
| Розовый лимонад | 200 | 18 | 27 |  | 0,1 | 2,7 |
| Коктейль молочный | 300 | 17 | 25 |  | 3 | 75 |
| **3.Кондитерские изделия** |  | **100%** |  | **299** |  |  |
| Пирожное "Медовый бисквит" | 200 | 10 | 29 |  | 2 | 58 |
| Торт шоколадный "Сластена" | 400 | 10 | 30 |  | 0,1 | 3 |
| Пирог вишневый | 300 | 10 | 29 |  | 2 | 58 |
| Пирожок с мясом | 120 | 10 | 32 |  | 0,6 | 19,2 |
| Пирожок с яйцом и рисом | 120 | 10 | 29 |  | 0,6 | 17,4 |
| Пирожок с творогом и изюмом | 120 | 10 | 29 |  | 0,6 | 17,4 |
| Кекс "Маковка" | 90 | 10 | 30 |  | 0,6 | 18 |
| Ромовая баба | 90 | 10 | 30 |  | 0,6 | 18 |
| Слойка с шоколадной пастой | 90 | 10 | 31 |  | 0,7 | 21,7 |
| Хворост | 60 | 10 | 30 |  | 0,6 | 18 |
| **4.Холодные закуски** |  | **100%** |  | **224** |  |  |
| Кета с луком | 90 | 12 | 27 |  | 0,4 | 10,8 |
| Форшмак из сельди | 150 | 12 | 27 |  | 1,8 | 48,6 |
| Салат грибной | 140 | 12 | 26 |  | 1,5 | 39 |
| Салат с рисом и курицей | 150 | 13 | 31 |  | 2,2 | 68,2 |
| Салат "Греческий" | 150 | 13 | 30 |  | 1 | 30 |
| Салат "Мимоза" | 160 | 12 | 26 |  | 1,6 | 41,6 |
| Ветчинные рулетики | 90 | 12 | 26 |  | 0,5 | 13 |
| Баклажаны с грецкими орехами | 150 | 14 | 31 |  | 1,9 | 58,9 |
| **5.Горячие закуски** |  | **100%** |  | **150** |  |  |
| Блины с рыбой | 200 | 20 | 30 |  | 1,6 | 48 |
| Куриные рулеты | 150 | 20 | 30 |  | 2 | 60 |
| Омлет с горошком | 140 | 20 | 30 |  | 0,4 | 12 |
| Яичница глазунья | 130 | 20 | 30 |  | 0,4 | 12 |
| Гренки сладкие | 150 | 20 | 30 |  | 0,6 | 18 |
| **6.Супы** |  | **100%** |  | **75** |  |  |
| Бульон с фрикадельками | 400 | 32 | 24 |  | 1,5 | 36 |
| Бульон с мясным пирогом | 400/250 | 34 | 26 |  | 1,5 | 39 |
| Уха | 400 | 34 | 25 |  | 1,3 | 32,5 |
| **7.Вторые горячие блюда** |  | **100%** |  | **150** |  |  |
| Котлеты мясные с картофелем-пюре | 300/200 | 20 | 30 |  | 1,6 | 48 |
| Фаршированный перец | 170 | 20 | 30 |  | 2,4 | 72 |
| Пельмени с рыбой | 200 | 20 | 30 |  | 0,6 | 18 |
| Вареники с картофелем | 250 | 20 | 30 |  | 0,6 | 18 |
| Сырники со сметаной | 170/20 | 20 | 30 |  | 0,9 | 27 |
| **8.Сладкие блюда** |  | **100%** |  | **224** |  |  |
| Запеканка "Изюминка" | 200 | 12 | 26 |  | 0,5 | 13 |
| Тирамису апельсиновое | 150 | 12 | 27 |  | 0,1 | 2,7 |
| Десерт творожный с вишней | 200 | 12 | 27 |  | 0,7 | 18,9 |
| Десерт "Гавайи" | 200 | 12 | 27 |  | 0,7 | 18,9 |
| Десерт "Лесные ягоды" | 200 | 13 | 30 |  | 0,7 | 21 |
| Фруктовый салат | 170 | 14 | 31 |  | 0,8 | 24,8 |
| Мороженное крем-брюле | 250 | 12 | 26 |  | 0,3 | 7,8 |
| Мороженное ассорти с ягодами | 250 | 13 | 30 |  | 0,3 | 9 |
| Итого: | 1244,1 | | | | | |

Первый день является более трудоемким днем и по нему ведутся все расчеты в курсовой.

**Таблица 6 – Сводная сырьевая ведомость**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | кг. |
| Чай-заварка зеленый | 0,092 |
| Сахар | 1,748 |
| Чай - заварка черный | 0,176 |
| Чай - заварка цветной | 0,88 |
| Чай - заварка каркаде | 0,092 |
| Чай - заварка с мелиссой | 0,082 |
| Лимон | 1,512 |
| Кофе натуральный молотый | 1,116 |
| Молоко | 8,5 |
| Какао - порошок | 0,22 |
| Мороженное | 14,2 |
| Сливки | 10,44 |
| Мед | 0,81 |
| Брусника | 3,94 |
| Апельсин | 12 |
| Морковь | 29,23 |
| Сельдь малосольная | 1,35 |
| Свекла | 0,81 |
| Картофель | 1,85 |
| Яйцо | 149шт. |
| Лук репчатый | 2,66 |
| Майонез | 1 |
| Капуста квашенная | 1,24 |
| Масло растительное | 0,155 |
| Опята | 0,81 |
| Грузди | 0,945 |
| Лисички | 0,945 |
| Курица (филе) | 5,03 |
| Свинина | 18,02 |
| Огурцы | 2,23 |
| Крабы | 1,68 |
| Салат | 0,52 |
| Капуста пекинская | 0,84 |
| Сыр | 3,24 |
| Кедровый орех | 0,58 |
| Помидоры черри | 0,84 |
| Рис | 2,67 |
| Кукуруза | 0,58 |
| Ветчина | 1,5 |
| Специи | 0,692 |
| Хлеб | 2,04 |
| Шпроты | 1,2 |
| Соленые огурцы | 0,6 |
| Мука | 0,6 |
| Белые грибы | 3,9 |
| Бекон | 0,9 |
| Шампиньоны | 2,1 |
| Баклажаны | 2,4 |
| Помидоры | 3,3 |
| Бульон куриный | 17,1 |
| Зелень | 0,55 |
| Бульон мясной | 10,4 |
| Баранина | 3 |
| Кета | 7,5 |
| Капуста белокочанная | 1,2 |
| Томатная паста | 0,6 |
| Клубника | 4,26 |
| Бананы | 0,96 |
| Груша | 0,96 |
| Персики | 0,96 |
| Виноград | 0,16 |
| Творог | 2,8 |
| Черника | 1,12 |
| Грецкий орех | 0,6 |
| Изюм | 0,9 |
| Шоколад | 0,59 |
| Соль | 0,748 |
| Сок | 2,7 |
| Ревень | 3 |
| Лук зеленый | 15 |
| Сода | 0,06 |
| Киви | 0,96 |

1.6 Определение состава складских помещений

Расчет складских помещений

Площадь складской группы в мІ, для каждого помещения в отдельности рассчитывается по формуле 4.

[4] Fпол = G \* T / q,

Где:

F – площадь помещения (мІ);

G – суточный запас продуктов (кг);

T – срок хранения (сутки);

q – удельная нагрузка на единицу грузовой площади (кг/мІ);

в – коэффициент увеличения площади на проходы (2,2);

Общая площадь камеры определяется по формуле 5.

[5] Fобщ = Fпол \* в,

**Таблица 7 – Камера хранения овощей, плодов, зелени**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование прод. | Суточный запас пр. (кг) | Срок хранения (сутки) | Нагрузка на мІ пола (кг/мІ) | Площадь занимаемая продуктами (мІ) |
| Лимон | 1,512 | 2 | 90 | 0,07 |
| Брусника | 3,94 | 2 | 90 | 0,19 |
| Апельсин | 12 | 2 | 90 | 0,59 |
| Морковь | 29,23 | 5 | 300 | 1,07 |
| Свекла | 0,81 | 5 | 300 | 0,03 |
| Картофель | 1,85 | 5 | 400 | 0,05 |
| Лук репчатый | 2,66 | 5 | 200 | 0,15 |
| Огурцы | 2,23 | 5 | 200 | 0,12 |
| Салат | 0,52 | 2 | 90 | 0,03 |
| Капуста пекинская | 0,84 | 2 | 90 | 0,04 |
| Помидоры черри | 0,84 | 5 | 180 | 0,05 |
| Баклажаны | 2,4 | 5 | 190 | 0,14 |
| Помидоры | 3,3 | 5 | 220 | 0,17 |
| Зелень | 0,55 | 2 | 100 | 0,02 |
| Капуста белокочанная | 1,2 | 5 | 300 | 0,04 |
| Клубника | 4,26 | 2 | 90 | 0,21 |
| Бананы | 0,96 | 2 | 90 | 0,05 |
| Груша | 0,96 | 2 | 90 | 0,05 |
| Персики | 0,96 | 2 | 90 | 0,05 |
| Виноград | 0,16 | 2 | 90 | 0,01 |
| Черника | 1,12 | 2 | 90 | 0,05 |
| Ревень | 3 | 2 | 90 | 0,15 |
| Лук зеленый | 15 | 2 | 90 | 0,73 |
| Изюм | 0,9 | 19 | 100 | 0,38 |
| Киви | 0,96 | 2 | 90 | 0,05 |
| Итого: | 4,48 | | | |

Fобщ. = Fпол \* в = 4,48 \* 2,2 = 9,856

**Таблица 8 – Расчет площади кладовой сухих продуктов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование прод. | Суточный запас пр. (кг) | Срок хранения (сутки) | Нагрузка на мІ пола (кг/мІ) | Площадь занимаемая продуктами (мІ) |
| Чай-заварка зеленый | 0,092 | 2 | 120 | 0,003 |
| Сахар | 1,748 | 8 | 500 | 0,06 |
| Чай - заварка черный | 0,176 | 2 | 120 | 0,01 |
| Чай - заварка цветной | 0,88 | 2 | 120 | 0,03 |
| Чай - заварка каркаде | 0,092 | 2 | 120 | 0,00 |
| Чай - заварка с мелиссой | 0,082 | 2 | 120 | 0,00 |
| Кофе натуральный молотый | 1,116 | 2 | 120 | 0,04 |
| Какао - порошок | 0,22 | 2 | 120 | 0,01 |
| Масло растительное | 0,155 | 10 | 220 | 0,02 |
| Кедровый орех | 0,58 | 10 | 200 | 0,06 |
| Рис | 2,67 | 8 | 500 | 0,09 |
| Специи | 0,692 | 7 | 100 | 0,11 |
| Хлеб | 2,04 | 2 | 80 | 0,11 |
| Мука | 0,6 | 10 | 500 | 0,03 |
| Томатная паста | 0,6 | 10 | 220 | 0,06 |
| Грецкий орех | 0,6 | 10 | 200 | 0,07 |
| Соль | 0,748 | 9 | 600 | 0,02 |
| Сода | 0,06 | 7 | 100 | 0,01 |
| Сок | 2,7 | 2 | 170 | 0,07 |
| Майонез | 1 | 5 | 300 | 0,04 |
| Итого: | 0,84 | | | |

Fобщ. = Fпол \* в = 0,84 \* 2,2 = 1,848

**Таблица 9 - Расчет площади охлаждаемой камеры для хранения мясных и рыбных п/ф, гастрономии, молочно–жировых продуктов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование прод. | Суточный запас пр. (кг) | Срок хранения (сутки) | Нагрузка на мІ пола (кг/мІ) | Площадь занимаемая продуктами (мІ) |
| Молоко | 8,5 | 0,5 | 120 | 0,08 |
| Мороженное | 14,2 | 3 | 120 | 0,78 |
| Сливки | 10,44 | 3 | 160 | 0,43 |
| Мед | 0,81 | 3 | 160 | 0,03 |
| Сельдь | 1,35 | 5 | 260 | 0,06 |
| Яйцо | 149шт. | 5 | 200 | 8,20 |
| Капуста квашенная | 1,24 | 5 | 180 | 0,08 |
| Опята | 0,81 | 5 | 180 | 0,05 |
| Грузди | 0,945 | 5 | 180 | 0,06 |
| Лисички | 0,945 | 5 | 180 | 0,06 |
| Курица (филе) | 5,03 | 3 | 150 | 0,22 |
| Свинина | 18,02 | 4 | 160 | 0,99 |
| Крабы (консервы) | 1,68 | 10 | 260 | 0,14 |
| Сыр | 3,24 | 5 | 220 | 0,16 |
| Кукуруза (консервы) | 0,58 | 10 | 240 | 0,05 |
| Ветчина | 1,5 | 5 | 120 | 0,14 |
| Шпроты | 1,2 | 10 | 260 | 0,10 |
| Соленые огурцы | 0,6 | 5 | 160 | 0,04 |
| Белые грибы | 3,9 | 5 | 180 | 0,24 |
| Бекон | 0,9 | 5 | 130 | 0,08 |
| Шампиньоны | 2,1 | 5 | 160 | 0,14 |
| Творог | 2,8 | 1,5 | 120 | 0,08 |
| Шоколад | 0,59 | 5 | 80 | 0,08 |
| Баранина | 3 | 4 | 160 | 0,17 |
| Кета | 7,5 | 5 | 260 | 0,32 |
| Итого: | 12,77 | | | |

Fобщ. = Fпол \* в = 12,77 \* 2,2 = 28,094

**2. Организационная часть**

2.1 Организация снабжения производства сырьем

Основой успешной работы предприятия является бесперебойное и регулярное снабжение сырьем , продуктами, товарами и т.д.

Требования к организации снабжения:

-минимальная закупочная цена

-поставка необходимого ассортимента товаров в необходимом количестве и только высокого качества.

- своевременность и периодичность завоза сырья.

- лояльное и гибкое отношение к компании со стороны поставщика.

Сырье непосредственно поступает на производство и приемка сырья происходит с участием производственного персонала : заведующим производством или начальником цеха, бригадиром подразделения для которого предназначается сырьё. Таким образом принимается мясо, куры, рыба, овощи, мука, грибы.

Критерии выбора поставщиков:

- Качество поставляемого товара

- Оптимальное соотношение цены и качества

- Стабильность поставок

- Репутация поставщика. Выполнение им договорных обязательств

- Широта и глубина ассортимента, превосходящая их конкурентов (по необходимости) общественный питание кафе

- Гибкость ценовой политики (скидки), предоставление самых низких цен, бонусы

- Получение лучших условий по срокам оплаты товара.

- Скорость реагирования на заказ

- Затем делает сравнительный анализ цен.

Способ товародвижения – транзитный, централизованный. «Арсеньевский молочный комбинат» - децентрализованный.

Поставщики для данного предприятия приведено в приложении 2.

Приложение 2

**2.1.1 Организация работы складских помещений**

Складские помещения на проектируемом предприятии служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья. На предприятии оборудуют следующие охлаждаемые камеры: для хранения мясных и рыбных п/ф, гастрономии, молочно-жировых продуктов; камеру хранения овощей, плодов и зелени. А также кладовая сухих продуктов.

Складская площадь ресторана рационально спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции. Продукты хранятся в таре на подтоварниках, стеллажах, в поддонах, контейнерах в пределах допустимых сроков и при строго определенных условиях. При хранении продуктов принимается во внимание допустимость товарного соседства. Оборудование рационально размещено с учетом необходимой площади для проездов, проходов и перемещения грузов. Транспортировка сырья и полуфабрикатов из загрузочной в кладовые и охлаждаемые камеры осуществляются с помощью различных видов тележек. Подъезд транспорта и загрузка товаров осуществляется со стороны хозяйственного двора. Для приемки грузов оборудована разгрузочная площадка, на которой предусмотрен навес для одного грузового автомобиля.

Для хранения сухих продуктов складские помещения оборудованы ларями, стеллажами, полками и подтоварниками. Эти кладовые предназначены для хранения продуктов с небольшой влажностью – муки, крупы, сахара и т.д.

В охлаждаемых камерах мясо хранят подвесным способом на луженых крюках, без соприкосновения туш друг с другом и со стенами. Молочно-жировые продукты хранят в таре. Рыбу свежемороженую - в ящиках, уложенных на стеллажах, а крупную рыбу – на полках. Хлеб хранят в холодном цехе, в хорошо вентилируемом шкафу, который после отпуска партий обязательно промывают. Кладовая для хранения овощей оборудована подтоварником, а также передвижным стеллажом. Систематически проводятся санитарные дни, плановые проверки товаров с учетом сроков их хранения, борьба с вредителями. При отпуске товаров применяют различные приспособления и инструменты: совки, струны для рубки масла, лопаты деревянные для картофеля и овощей, щипцы кондитерские, вилки для сельди, лопаточки для творога, топленого масла, жира, икры, повидла и т.д.

Отпуск продукции является одной из важных завершающих операций складского цикла. Из складских помещений предприятия отпуск продуктов осуществляется на производственно составленным материально-ответственным лицом (зав. производством). При получении продуктов со склада проверяется соответствия их требованиям-накладным по ассортименту, массе и количеству, а также исправность тары.

2.2 Организация работы доготовочных цехов кафе

Производственной программой доготовочных цехов является план-меню. Режим работы цехов устанавливается в зависимости от условий реализации блюд и кулинарных изделий. Работа производственных бригад доготовочных цехов строго согласуется со временем работы зала и с графиком потока потребителей на предприятии. Производственная программа и режим работы доготовочных цехов тесно связаны между собой.

**2.2.1 Организация работы холодного цеха**

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Также в ассортимент входят: молочно-кислая продукция, холодные сладкие блюда, холодные напитки. Холодный цех в кафе расположен в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север. Цех имеет удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

Режим работы цеха зависит от режима работы зала предприятия. Начало работы холодного цеха происходит за 2 – 3 часа до открытия торгового зала и заканчивается одновременно с закрытием зала. Так как торговый зал моего предприятия начинает работать с 9 часов и заканчивает в 21 час, то работу холодного цеха организовываем в первую смену с выходом на работу по ступенчатому графику с 7 часов до 21 часа.

* Организация рабочих мест в холодном цехе

В холодном цехе установлено:

Немеханическое оборудование:

стол производственный – СПСМ-1, 2 штуки

стол производственный – СПСМ-3

стол с холодильным шкафом – СОЭСМ-3

стеллаж передвижной – СП-125

ванна моечная 2-х-секционная – ВМСМ-2

Механическое оборудование:

привод – ПХ-0,6

универсальная овощерезка – МРОВ-250

соковыжималка универсальная – CFV – 30

весы электронные – ТВЕ, 3 штуки

Холодильное оборудование:

Шкаф холодильный – ШХ-0,7

Рабочие места в холодном цехе расположены по ходу технологического процесса. В холодном цехе выделяют следующие технологические линии:

- приготовление холодных блюд и закусок;

- приготовление сладких блюд и напитков.

**2.2.2 Организация работы горячего цеха**

Горячий цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе приготавливаются горячие напитки. Из горячего цеха готовые блюда поступают в раздаточную для реализации потребителю. Горячий цех расположен на одном этаже с торговым залом. В средней части цеха в одну линию установлено тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него располагают рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке.

Производственная программа горячего цеха определяется по план-меню.

Оборудование в горячем цехе:

котел пищеварочный – КПЭМ-60

водонагреватель-кипятильник наливной – ВКН-25

плита электрическая – ПЭМ 4-010Н, 2 штуки

пароконвектомат – ПКА-6-1/3 П

кофемашина – Syncrony logic

2.3 Организация обслуживания потребителей в кафе

В кафе используется метод самообслуживания. Потребители набирают блюда на раздаточной линии и расплачиваются на кассе в конце линии. Вторые блюда и супы отпускают раздаточные работники.

Линия состоит из:

мармит для 1-х блюд – ПМЭС-70М

мармит для 2-х блюд – МЭВ 11/7

прилавок для холодных закусок – ПХЗ-70М(ПВВ(н))

прилавок для горячих напитков – ПГН-70М

прилавок-витрина холодильный – ПВВ(Н)-70Т-С

прилавок для столовых приборов с хлебницей – ПСПХ-70Т

кассовая кабина универсальная – КК-70М

**Заключение**

В современных условиях наблюдается очень жесткая конкуренция. Для того чтобы предприятие успешно функционировало, оно обязано соответствовать необходимым требованиям.

Самым важным и главным является производство высококачественной продукции. Помимо этого должны быть созданы все условия чтобы у потребителя, возникло желание посетить это предприятие питания снова.

Так как в кафе «Времена года» хороший сервис и приемлемые цены, я считаю что оно будет рентабельным.

общественный питание потребитель блюдо обслуживание

**Список литературы**

1. Пятницкая Н.А. Организация производства и обслуживания в общественном питании. / Н.А. Пятницкая - К.: Высшая школа.1990.– 271с.(Учебное пособие)
2. Драгилев А.И. Устройство и эксплуатация оборудования предприятий пищевой промышленности./А.И. Драгилев – М.: ВО «Агропромиздат», 2002. – 399с.
3. Богушев В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров./В.И. Богушев - «Феникс», 2002. – 416с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания общественного питания./ В.В. Усов - М.: ПрофОбрИздат, 2002. – 416с.(Учебное пособие)
5. Иванникова Е.И. Барное дело./ Е.И. Иванникова – М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство, 2002 – 352с.
6. Кучер Л.С. Органгизация обслуживания общественного питания./ Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова . - М.: Издательский дом «Деловая литература», 2002 – 544с.(Учебник)
7. Богданов Г.А.Оборудование предприятий общественного питания./ Г.А. Богданова, З.М. Смирнова , М.А. Богданова. – М.: Экономика. 1991. – 300с.
8. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания./ Т.Т. Никуленкова, В.Н. Маргелов – М.: Экономика, 2000. – 175с.
9. Коллектив разработчиков. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / - М.: Экономика. 1982. – 720 с. / Режим доступа: http://depositfiles.com/files.com/files/zjgzyurry.
10. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание, термины и определения.- М.: Изд-во стандартов,2001- 27с.