**Организация работы ресторана «Русская кухня»» на 100п. мест**

Курсовая работа по дисциплине «Организация производства предприятий общественного питания

Выполнила студентка гр. № Т-532 Овсянниковой А.А.

Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса

Тула 2008

1. Творческая часть:

1.1Характеристика предприятия

Уважаемые дамы и господа, наш ресторан «Русская кухня» – предприятие общественного питания, отличающееся наилучшим оснащением, сервировкой, интерьером и высококвалифицированным уровнем обслуживания посетителей. Наш ресторан относится к классу «Люкс» отличающийся изысканным интерьером, высоким уровнем комфортности, широким ассортиментом фирменных и заказных блюд сложного приготовления и разнообразием коктейлей.

При входе в Наш ресторан Вас встретит красочная вывеска и вежливый швейцар.

Интерьер ресторана выполнен в стиле «Ампир» 19-го века Русского вида. У Нас преобладает много белого и тепло-розового цвета, что придает теплоту и уют обстановке. Стены расписаны живописцами под цветущий сад с преобладанием одноименного цветка. По всему залу развешаны картины и габилены - это придает торжественность, а расставленные вазоны с цветами придают живость и свежесть обстановки. Пол выполнен мастерами в виде фрески из разных пород древесины. В центре Вы увидите великолепный фонтан с экзотическими рыбками и водными лилиями. Освещение в виде маленьких огоньков, разбросанных по всему потолку, регулируется от яркого света - днем, до приглушенного - вечером.

В Вашем распоряжении опытный персонал и лучшие повара.

В ресторане «Русская кухня» оплата полученной продукции производится как по наличному, так и по безналичному расчету, а для постоянных клиентов предусмотрены скидки. За обеденную продукцию, отпускаемую по специальному меню, посетители расплачиваются по средствам кассы (с вручением чека официанту).

В Нашем ресторане используется фарфоровая посуда с эмблемой ресторана в виде буквы «Л». Фужеры, бокалы и рюмки выполнены из хрусталя инкрустированные позолотой. Приборы выполнены из нержавеющей стали с выгравированным символом ресторана.

Ресторан «Русская кухня» относится к предприятию с полным циклом производства, то есть с осуществлением обработки сырья, выпуску полуфабрикатов и готовой продукцией, а затем ее реализацией.

Здесь Вас ждет всегда хорошая музыка, а для любителей танцевать у Нас имеется специально оборудованная танцплощадка.

Наш ресторан оснащен девятью двухместными, шестью четырехместными, четырьмя шестиместными и еще двумя столиками в VIP секторах, выполненные из массива красного дерева.

График работ с Пн. по Вс.-12-00 до 23-00

Нас легко найти: мы находимся по

адресу Новый Арбат, 16 тел.7568994.

1.2 Характеристика проектируемого цеха.

Холодные цехи организуются на предприятиях с цеховой структурой производства (в ресторанах, столовых, кафе и др.)

Холодные цехи предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия (мясные, рыбные), холодные блюда (отварные, жаренные, фаршированные, заливные и др.), молочная продукция, а так же холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.), холодные напитки, холодные супы.

Холодные цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящих на север или северо – запад. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления или порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам – правила личной гигиены; холодные блюда должны изготовляться в том количестве, которое может бить реализовано в короткий срок.

Учитывая, что в холодном цехе изготовляется продукция из продуктов, прошедших тепловую обработку и из продуктов без дополнительной обработки, необходимо четко разграничивать производство блюд из сырых и вареных овощей, из рыбы и мяса. На небольших предприятиях организуются универсальные рабочие места, на которых последовательно готовят холодные блюда в соответствии с производственной программой, в крупных холодных цехах организуются специализированные рабочие места.

В холодных цехах используется механическое оборудование: универсальные приводы П – 2, ПХ – 06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машина для нарезки вареных овощей МРОВ. Эти машины выполняют всевозможные операции: нарезают сырые и вареные овощи, перемешивают салаты и винегреты (когда их готовят в большом количестве), взбивают, протирают, выжимают соки.

Кроме того, в цехе при большом ассортименте гастрономических изделий, бутербродов используют средства малой механизации: машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ – 370 (для нарезки и укладки в лотки ветчины, колбасы сыра); хлеборезка МРХ, ручной маслоделитель РДМ.

Холодный цех должен быть оснащен достаточным количеством холодного оборудования. Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы ШХ – 0, 56 и ШХ – 1, 40К, стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭИ – 3 и прилавок низкотемпературный ПХН – 1 – 0, 4. подбор холодильного оборудования зависит от мощности холодного цеха, количество продуктов и готовых изделий, подлежащих хранению.

Подбор производственных столов зависит от количества работников, одновременно работающих в цехе, из расчета, что фронт работы на каждого работника должна быть не менее 1, 5 м. 2 производственных стола СП, стол передвижной модулированный СПСМ. Промывка овощей, зелени, фруктов производится в передвижной моечной ванне ВПСМ и моечной ванне на одном отделении ВС2 – 1СМ. в холодных цехах применяют передвижной стеллаж СПП для кратковременного хранения блюд перед отправкой их на реализацию.

В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: ножи поварской тройки, ножи гастрономические (колбасный, для нарезки ветчины, сыра, масла для фигурной нарезки масла, нож - вилка), томаторезки, яйцерезки, приспособления для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд, желе, муссов.

2. Технологическая часть:

2.1.Составление таблицы и графика загрузки зала.

Учитывая режим работы предприятия, количество посетителей за каждый час работы рассчитываем по формуле

► -количество посетителей за час

► P - количество посадочных мест

► С - средний процент загрузки зала

► -оборачиваемость одного места за час



|  |  |
| --- | --- |
|  | =9075=75=20=40 |

Рассчитав количество посетителей за каждый час работы предприятия, оформляем

Таблица №1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Часы работыпредприятия | Оборачиваемостьодного места | Средний %загрузки зала | Количество посетителей |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12. | 12-1313-1414-1515-1616-1717-1818-1919-2020-2121-2222-2323-24 | 1.51.51.51.51.51.50.40.40.40.40.40.4 | 9010090605050501001001008080 | 135150135907575204040403232 |
| Итого: | 864чел. |

2.2. Опредиление количества блюд и напитков, реализуемых в зале.

Зная количество посетителей в зале за день , определяем количество блюд, реализуемых в течение дня на предприятии, по формуле:

► -количество блюд

► -количество посетителей за день

► m –коэффициент потребления блюд

Пg = 864 (1, 1+0, 7+1, 4+0, 6) = 3281

Производим разработку блюд по ассортименту, по формулам:

П = Ng ∙ mх.б.

П = Ng ∙ mвт.б.

П = Ng ∙mпер.б.

П = Ng ∙ mгор.з.

►П – количество холодных, вторых, сладких блюд и горячих закусок;

►Ng – количество посетителей в день;

►m – коэффициент потребления соответственно холодных, вторых, сладких блюд и горячих закусок.

Пх.б. = 864 ∙ 1, 1 = 950

Пвт.б. = 864 ∙ 1, 4 = 1209

Ппер.б. = 864 ∙ 0, 7 = 604

Пгор.з. = 864 ∙ 0, 6 = 518

Определение количества горячих и холодных напитков, кондитерских изделий производится в соответствии с нормами потребления, действующими в данном типе предприятия. Количество напитков определяется по формуле:

► П –количество напитков, кондитерских изделий

► Н –норма потребления

Пх.н. = Ng ∙H

Пг.н. = N g ∙H

П конд.из.= Ng ∙H

Полученные результаты сводим в таблицу:

Пх.н. = 864 ∙0, 25 = 216

Пг.н. = 864 ∙ 0, 5= 216

П конд.из = 864 ∙ 1, 25 = 1080

Таблица №2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименованиеблюд | Количествопотребителей | Коэффициентпотребления  | Количество блюд |
| 1.2.3.4. | Холодные блюдаВторые блюдаПервые блюдаГорячие закуски | 864864864864 | 1, 11, 40, 70, 6 | 9501209604518 |
|  Итого: | 3281 |

Таблица №3

|  |  |
| --- | --- |
| Итого конд. изд. | 1080 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименованиеблюд  | Количествопотребителей | Коэффициентпотребления | Количество блюд |
| л/кг, шт. | в порциях |
| 1.2.3. | Горячие напитки Холодные напиткиКондитерские изд. | 864864864 | 0, 050, 251, 25 | 21610801080 | 43, 22161080 |
| Итого напитков: | 259 |

2.3. Составление плана-меню.

При составления плана-меню следует учитывать порядок написания блюд в меню, ассортиментный минимум для каждого предприятия, кол-во посетителей за день, наличие оборудования, квалификацию поваров. План-меню следует составлять по форме:

Таблица №4

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выходв гр. | № по НТД | Наименование блюд | Количество блюд |
| Холодные блюда и закуски |
| 150 |  | Салат из репы и пастернака | 93 |
| 120 |  | Салат Нежность | 93 |
| 150 |  | Салат Картофельный | 93 |
| 150 |  | Салат Мимоза | 93 |
| 150 |  | Сельдь под шубой | 93 |
| 100 |  | Сёмга слабого посола | 60 |
| 100 |  | Холодец из шампиньонов и говядины  | 60 |
| 75 |  | Паштет из печени | 93 |
| 100 |  | Шпроты с яйцом | 40 |
| 200 |  | Мясное Ассорти | 40 |
| 200 |  | Рыбное Ассорти | 93 |
| Первые блюда93 |
|  Борщи: |
| 300 |  | Борщ со свекольным квасом. | 45 |
| 300 |  | Борщ с черносливом | 45 |
| 300 |  | Борщ постный с фасолью | 45 |
| 300 |  | Борщ Украинский | 45 |
|  Супы: |
| 300 |  | Суп куриный с белой фасолью | 45 |
| 300 |  | Суп гороховый с ветчиной | 45 |
| 300 |  | Суп овощной с фрикадельками | 45 |
| 300 |  | Суп грибной | 45 |
|  Уха:  |
| 300 |  | Уха из стерляди на овощном бульоне | 25 |
| 300 |  | Уха с морской капустой | 25 |
|  Щи:  |
| 300 |  | Щи кислые со свининой | 45 |
| 300 |  | Щи в горшочке | 45 |
|  Окрошки:  |
| 300 |  | Окрошка из редиса с яйцом | 25 |
| 300 |  | Окрошка с малосольными огурцами и репой  | 25 |
| 300 |  | Окрошка с зелёной спаржевой фасолью | 25 |
| 300 |  | Окрошка овощная | 25 |
| Вторые блюда |
|  Фирменные блюда: |
| 200 |  | Ветчина в медовой глазури | 25 |
| 200 |  | Мясо на вертеле | 25 |
| 200 |  | Телятина с сельдереем и грибами | 25 |
|  Основ. Блюда |
| 200 |  | Телячьи рёбрышки фаршированные зеленью | 46 |
| 350 |  | Баранина запеченная в горшочке | 46 |
| 150 |  | Котлеты мясные с крапивой | 65 |
| 150 |  | Котлеты мясные со сладким болгарским перцем | 55 |
| 150 |  | Котлеты мясные с баклажанами | 65 |
| 150 |  | Мясной рулет-ассорти запеченный в фольге | 60 |
| 120 |  | Рулет из свинины | 46 |
| 350 |  | Рагу свиное в горшочке | 46 |
| 200 |  | Зап. куриная грудка с чесноком | 46 |
| 150 |  | Куриное филе зап. с овощами и пекинской капустой  | 60 |
| 200 |  | Куриная грудка с грибами | 46 |
| 200 |  | Утка жаренная с клюквенным соусом | 46 |
| 200 |  | Утка запеченная со сливами | 46 |
| 350 |  | Гусь фаршированный яблоками и клюквой | 46 |
| 350 |  | Цыпленок табака | 46 |
| 300 |  | Крылышки куриные в пивном кляре | 46 |
|  Гарниры  |
| 150 |  | Овощные  | 55 |
| 150 |  | Картофель жар. по домашнему  | 55 |
| 150 |  | Картофель пюре | 65 |
| 150 |  | Картофель фри | 46 |
| 150 |  | Крупяные | 36 |
|  Вторые блюда из теста: |
| 300 |  | Пельмени в ассортименте  | 25 |
| 300 |  | Вареники в ассортименте  | 25 |
| Горячие закуски |
| 75 |  | Жульен из кальмаров | 129 |
| 75 |  | Жульен из морепродуктов | 129 |
| 75 |  | Жульен из куриного филе с грибами  | 129 |
| 100 |  | Медальоны из рыбной икры | 129 |
| Кондитерские изделия |
| 100 |  | Волшебные мешочки | 155 |
| 100 |  | Рулет бисквитный с земляникой и киви | 155 |
| 100 |  | Ракушки | 155 |
| 150 |  | Пирожное гнёздышко  | 155 |
| 100 |  | Корзиночки песочные с абрикосами | 155 |
| 100 |  | Заварные колечки с ягодами | 155 |
| 100 |  | Стаканчики с ягодами и фруктами | 155 |
| Горячие напитки |
| 200  |  | Чай:ЧёрныйЗелёныйКрасныйФруктовый | 92 |
| 75 |  | Кофе:По- восточному Со сливками или молоком | 124 |
| Холодные напитки |
| 200/1л. |  | Соки натуральные в ассортименте | 600 |
| 200/1л |  | Моры в ассортименте | 300 |
| 200/1л |  | Квас домашний | 80 |
| 200/1л |  | Минеральная вода | 100 |

2.4.Составление таблицы и графика реализации блюд и напитков

На основании таблицы загрузки зала и плана-меню количество блюд того или иного наименования за каждый час работы предприятия производимых в холодном цеху, предварительно рассчитав коэффициент перерасчёта блюд за высчитывается по формуле

► -количество посетителей за день

► -количество посетителей да час

► -коэффициент перерасчёта блюд за час



|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Холодные блюда и закуски. Холодные напитки

1)Салат из репы и пастернака – 93

2)Салат нежность – 93

3)Салат картофельный – 93

4)Салат мимоза – 93

5)Сельдь под шубой – 93

6)Сельдь в масле – 60

7)Сёмга слабого посола – 60

8) холодец из говядины и шампиньонов – 93

9) Паштет из печени – 40

10) Шпроты с яйцом – 40

11) Мясное ассорти – 93

12) Рыбное ассорти – 93

13) Соки натуральные – 600

14) Морс – 300

15)Квас – 80

16)Мин. Вода – 100

► -количество блюд, подлежащих изготовлению и реализации за час работы предприятия.

► -количество блюд реализуемое за день

► -коэффициент перерасчёта блюд за час



|  |  |
| --- | --- |
| 1)Салат из репы и пастернака-933)Салат картофельный5)Сельдь под шубой7)Сёмга слабого посола9)Паштет из печени 11)Мясное ассорти13)Соки свежие15) Квас | 2)Салат нежность4)Салат мимоза6)Сельдь в масле8)Холодец из говядины и шампиньонов 10)Шпроты с яйцом 12)Рыбное ассорти14)Морс16)Минеральная вода |

Полученные при расчете данные оформляются в виде таблицы:

Таблица №5

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование блюд | Коэффициент расчета блюд | Кол-во блюд за день |
| Часы работы предприятия |  |
| 0, 15 | 0, 17 | 0, 15 | 0, 10 | 0, 08 | 0, 08 | 0, 02 | 0, 04 | 0, 04 | 0, 04 | 0, 03 | 0, 03 |  |
|  |  | 12-13 | 13-14 | 14-15 | 15-16 | 16-17 | 17-18 | 18-19 | 19-20 | 20-21 | 21-22 | 22-23 | 23-24 |  |
| 1. | Салат из репы и пастернака | 14, 5 | 16 | 14, 5 | 10 | 8, 5 | 8, 5 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 93 |
| 2. | Салат «Нежность» | 14, 5 | 16 | 14, 5 | 10 | 8, 5 | 8, 5 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 |  93 |
| 3. | Салат картофельный | 14, 5 | 16 | 14, 5 | 10 | 8, 5 | 8, 5 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 |  93 |
| 4. | Салат мимоза | 14, 5 | 16 | 14, 5 | 10 | 8, 5 | 8, 5 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 |  93 |
| 5. | Сельдь под шубой | 14, 5 | 16 | 14, 5 | 10 | 8, 5 | 8, 5 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 |  93 |
| 6. | Сельдь в масле | 9 | 10 | 9 | 6 | 5 | 5 | 2 | 3 | 3 | 3 | 2, 5 | 2, 5 | 60 |
| 7. | Холодец из говядины | 9 | 10 | 9 | 6 | 5 | 5 | 2 | 3 | 3 | 3 | 2, 5 | 2, 5 | 60 |
| 8. | Сёмга слабого посола . | 14, 5 | 16 | 14, 5 | 10 | 8, 5 | 8, 5 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 93 |
| 9. | Паштет из печени | 6, 5 | 7, 5 | 6, 5 | 4 | 3 | 3 | 1 | 1, 5 | 1, 5 | 1, 5 | 2 | 2 | 40 |
| 10. | Шпроты с луком | 6, 5 | 7, 5 | 6, 5 | 4 | 3 | 3 | 1 | 1, 5 | 1, 5 | 1, 5 | 2 | 2 | 40 |
| 11. | Мясное Ассорти | 14, 5 | 16 | 14, 5 | 10 | 8, 5 | 8, 5 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 93 |
| 12. | Рыбное Ассорти | 14, 5 | 16 | 14, 5 | 10 | 8, 5 | 8, 5 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 93 |
| 13. | Сок свежий | 90 | 110 | 90 | 60 | 50 | 50 | 20 | 30 | 30 | 30 | 20 | 20 | 600 |
| 14. | Морс | 40 | 46 | 40 | 35 | 29 | 29 | 10 | 15 | 15 | 15 | 13 | 13 | 300 |
| 15. | Мин. вода | 15 | 17 | 15 | 11 | 8 | 8 | 3 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 100 |
| 16. | Квас | 12 | 14 | 12 | 8 | 7 | 7 | 2 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 80 |

2.5 Расчет потребного количества сырья весом брутто и нетто для холодного цеха оформляем в виде таблицы:

Расчет сырья и продуктов, производимых в холодном цехе, осуществляют по нормам закладки сырья и продуктов на единицу измерения.

Таблица №6

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименова-ние продуктов и сырья | Наименование блюд | Итого |
| Номер по НТД |
| Салат из пастернака№ 1311 | Салат «Нежность»№3116 | Салат картофельный№1665 |
| 1п. | 100п. | 1п. | 100п. | 1п. | 100п. | 1п. | 100п. |
| Бр | Нт | Бр | Нт | Бр | Нт | Бр | Нт | Бр | Нт | Бр | Нт | Бр | Нт | Бр | Нт |
| 1 | Пастернак | 72 | 70 | 7, 200 | 7, 000 |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 | 70 | 7, 200 | 7, 000 |
| 2 | Эстрагон(зелень) | 43 | 40 | 4, 300 | 4, 000 |  |  |  |  |  |  |  |  | 43 | 40 | 4, 300 | 4, 000 |
| 3 | Маслораст. | - | 10 | - | 1, 000 |  |  |  |  |  |  |  |  | - | 10 | - | 1, 000 |
| 4 | Лимон | - | 10 | - | 1, 000 |  |  |  |  |  |  |  |  | - | 10 | - | 1, 000 |
| 5 | Лосось |  |  |  |  | 60 | 50 | 6, 000 | 5, 000 |  |  |  |  | 60 | 50 | 6, 000 | 5, 000 |
| 6 | Яйца |  |  |  |  | - | 20 | - | 2, 000 | - | 20 | - | 2, 000 | - | 40 | - | 4, 000 |
| 7 | Яблоки |  |  |  |  | 40 | 30 | 4, 000 | 3, 000 |  |  |  |  | 40 | 30 | 4, 000 | 3, 000 |
| 8 | Картофель |  |  |  |  | 40 | 30 | 4, 000 | 3, 000 | 70 | 60 | 7, 000 | 6, 000 | 110 | 90 | 11, 100 | 9, 000 |
| 9 | Лук репч. |  |  |  |  | - | 10 | - | 1, 000 |  |  |  |  | - | 10 | - | 1, 000 |
| 10 | Морковь |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 | 20 | 3, 000 | 2, 000 | 30 | 20 | 3, 000 | 2, 000 |
| 11 | Редис |  |  |  |  |  |  |  |  | 45 | 40 | 4, 500 | 4, 000 | 45 | 40 | 4, 500 | 4, 000 |
| 12 | Соус(майонез) |  |  |  |  | - | 10 | - | 1, 000 | - | 10 | - | 1, 000 | - | 20 | - | 2, 000 |

2.6 Расчет рабочей силы цеха (производства).

Расчет рабочей силы для рабочего цеха производится на основании производственной программы цеха и норм времени для приготовления блюд каждого вида, значащихся в плане – меню и изготавливающихся в цехе. Расчет производится по формуле:

N1 = (Пg\*Нпр)/ (Тсм\*Ј\*3600)

N1 – количество работников;

Пg – количество блюд, реализуемых за день;

Нпр – норма времени для приготовления данного блюда;

Тсм – продолжительность смены;

Ј - коэффициент, учитывающий рост производительности труда (1, 14).

N1 = (93∙200)/(12∙1.14∙3600)=0.37

N2 =(93200)/49.248=0.56

N3=(93300)/49.248=0.37

N4=(93∙30)/49.248=0.56

N5=(93∙220)/49.248=0.41

N6=(60∙90)/49.248=0.10

N7=(60∙90)/49.248=0.10

N8=(93∙200)/49.248=0.37

N9=(40∙250)/49.248=0.47

N10=(40∙100)/49.248=0.08

N11=(93∙80)/49.248=0.15

N12=(93∙80)/49.248=0.15

N13=(600∙30)/49.248=0.97

N14=(300∙30)/49.248=0.18

N15=(100∙30)/49.248=0.06

N16=(80∙30)/49.248=0.04

Полученные результаты сводим в таблицу:

Таблица №7

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование блюд | Количество блюд | Норма времени | Количество работников |
| 1. | Салат из пастернака | 93 | 200 | 0, 37 |
| 2. | Салат «Нежность» | 93 | 300 | 0, 56 |
| 3. | Сала картофельный | 93 | 200 | 0, 37 |
| 4. | Салат Мимоза | 93 | 300 | 0, 56 |
| 5. | Сельдь под шубой | 93 | 220 | 0, 41 |
| 6. | Сельдь в масле | 60 | 90 | 0, 10 |
| 7. | Семга слабого посола | 60 | 90 | 0, 10 |
| 8. | Холодец из говядины | 93 | 200 | 0, 37 |
| 9. | Паштет из печени | 40 | 250 | 0, 47 |
| 10. | Шпроты с луком | 40 | 100 | 0, 08 |
| 11. | Мясное Ассорти | 93 | 80 | 0, 15 |
| 12. | Рыбное Ассорти | 93 | 80 | 0, 15 |
| 13. | Сок свежий | 600 | 30 | 0, 94 |
| 14. | Морс | 300 | 30 | 0, 18 |
| 15. | Мин. Вода | 100 | 30 | 0, 06 |
| 16. | Квас | 80 | 30 | 0, 04 |

Итого:4, 94 ≈ 5 чел.

2.7 Расчет и подбор немеханического оборудования.

К немеханическому оборудованию предприятий общественного питания относятся: производственные столы, моечные ванны, стеллажи и передвижные моечные ванны.

Количество производных столов, устанавливаемых в холодном цехе предприятия, рассчитывается в соответствии с численностью работников, занятых на определенной операции (в максимальную смену без учета коэффициента сменности) и нормой длины стола одного работающего для выполнения данной операции по формуле:

L = Iр\*N2

L – погонная длина производственных столов, м ;

Iр – норма погонной длины стола на одного работника (1, 25 м);

N2 – наибольшее количество поваров, работающих одновременно в цехе.

L = 1, 25\*5 =6.25 (м2)

Номенклатура немеханического оборудования.

Таблица №8

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Тип, марка | Габариты |
| Длина | Ширина | Высота |
| Стеллаж передвижной | СПП | 1050 | 630 | 2000 |
| Моечная ванна на одном отделении | ВС2-1СМ | 1680 | 840 | 860 |
| Моечная ванна передвижная | ВПСМ | 840 | 830 | 860 |
| Стол производственный модулированный | СПСМ | 1450 | 840 | 840 |
|  Стол производственный | СП | 1450 | 840 | 860 |
| Секция стол с моечной ванной | СВМС | 1470 | 840 | 860 |
| Стол производственный | СП | 1450 | 840 | 860 |
| Моечная ванна на одно отделение | ВМ | 840 | 840 | 860 |

2.8 Расчет и подбор холодильного оборудования для холодного цеха.

Основным холодильным оборудованием производственных цехов являются холодильные шкафы, сборно-разборные камеры и охлаждаемые емкости в секционных столах.

Технологический расчет сводится к определению требуемой вместимости оборудования в соответствии с количеством продукции, одновременно находящейся на хранении. Расчет производится по формуле:

Е = Q/ φ

Е – вместимость шкафа, камеры, кг;

Q – масса продукта, кг;

φ- коэффициент, учитывающий массу тары, в которой хранятся продукты (для шкафов – 0, 8).

Массу продукта находят по формуле:

Q = (qр \*Пg )/ 1000

qр – масса одной порции изделия;

Пg – количество порций.

Q1 = (93∙150)/ 1000 =13.95

Q2 = (93∙120)/ 1000 =11.16

Q3 = (93∙150)/ 1000 =13.95

Q4 = (93∙150)/ 1000 =13.95

Q5 = (93∙150)/ 1000 =13.95

Q6 = (60∙100)/ 1000 =6

Q7 = (60100)/ 1000 =6

Q8 = (93∙100)/ 1000 =9.3

Q9 = (40∙75)/ 1000 =3

Q10 = (40∙100)/ 1000 =4

Q11 = (93∙200)/ 1000 =18.6

Q12=(93∙200)/1000=18.6

Q13=(600∙200)/ 1000=120

Q14=(300∙200)/1000=60

Q15=(100∙200)/1000=20

Q16=(80∙200)/1000=16

Q = 348.4 кг

Е = 348.4/ 0, 8 =435.5 (кг)

Расчет вместимости холодильных шкафов сводим в таблицу:

Таблица №9

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Количество блюд | Масса одной порции, г | Масса продукта, кг |
|  Салат из пастернака | 93 | 150 | 13.95 |
| Салат Нежность | 93 | 120 | 11.16 |
| Салат Картофельный | 93 | 150 | 13.95 |
| Салат Мимоза | 93 | 150 | 13.95 |
| Сельдь под шубой | 93 | 150 | 13.95 |
| Сельдь в масле | 60 | 100 | 6 |
| Сёмга слабого посола | 60 | 100 | 6 |
| Холодец из говядины | 93 | 100 | 9.3 |
| Паштет из печени | 40 | 75 | 3 |
| Шпроты с яйцом и луком | 40 | 100 | 4 |
| Мясное Ассорти | 93 | 200 | 18.6 |
| Рыбное Ассорти | 93 | 200 | 18.6 |
| Сок свежий | 600 | 200 | 120 |
| Морс | 300 | 200 | 60 |
| Мин.вода | 100 | 200 | 20 |
| Квас | 80 | 200 | 16 |

Итого: 435, 5

Согласно полученной общей вместимости холодильного шкафа подбираем холодильное оборудование.

2.9 Расчет полезной и общей площади цеха.

Вначале рассчитываем полезную площадь цеха, занятую под оборудованием, составляя его спецификации в виде таблицы:

Таблица №10

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Марка тип | Кол-во | Габариты | S ед. оборудование | S занимаемаяоборудованием |
| Длина | Ширина | Высота |
| Холодильный шкаф | ШХ-1, 40 | 1 | 1500 | 800 | 2000 | 1, 2 | 1, 2 |
| Холодильный шкаф | ШХ-0.56 | 1 | 1500 | 900 | 1900 | 1, 4 | 1, 4 |
| Стол с охлаждаемым шкафом | СОЭИ-2 | 1 | 1680 | 840 | 1030 | 1, 5 | 1, 5 |
| Стол с охлаждаемым шкафом и горкой | СОЭИ- 3 | 1 | 1680 | 840 | 1030 | 1, 5 | 1, 5 |

Итого: 5, 65 (м2)

Общая площадь цеха определяется по формуле:

Sобщ. = Sпол./ η

Sобщ – общая площадь цеха;

Sпол – полезная площадь цеха;

η – коэффициент использования цеха (холодный цех – 0, 4).

Sобщ = 5, 65/ 0, 4 =14, 125(м2)

Заключение.

В ходе курсовой работы, мы научились рассчитывать количество посетителей за день, строили график загрузки зала. Определяли количество блюд и напитков, реализуемых в зале, составляли план – меню; производили расчет количества блюд холодного цеха, так же рассчитывали сырье и продукты производимых в холодном цехе и определили рабочую силу для цеха.

Затем подбирали номенклатуру немеханического оборудования, так же подбирали холодильное оборудование. Узнавали полезную и общую площадь холодного цеха. Теперь мы легко на примере холодного цеха можем рассчитать горячий, овощной и другие цеха.

Ресторан

«Русская кухня»

Меню.

Холодные блюда и закуски:

Салат из репы и пастернака: 150г.

Свежая репа , пастернак(коренья), эстрагон(зелень), масло растительное, лимон.

Салат «Нежность»: 120г.

Лосось консервированный, яйца отварные, свежие яблоки, картофель

Отварной, лук репчатый, заправка майонез.

Салат «Картофельный»: 150г.

Картофель отварной, морковь отварная, редис, яйца отварные, заправ-

ка майонез.

Салат «Мимоза» 150г.

Отварная грудка куриного мяса, натёртый репчатый лук, греческий масляной салат, цукаты из мускатной дыни, виноград без косточек, жаренный мендаль, св. сок лимона, запр. майонез.

Сельдь с овощным гарниром: 150г.

Отварные овощи .

Сельдь в масле. 100г.

Сёмга слабого посола. 100г.

Холодец из шампиньонов 100г.

и говядины.

Паштет из нежной гусиной печени. 75г.

Шпроты с яйцом 100г.

и луком.

Мясное «Ассорти» 200г.

Рыбное «Ассорти» 200г.

Первые блюда:

Борщи.

Борщ со свекольным 300г.

квасом.

Борщ с черносливом. 300г.

Борщ «Украинский» 300г.

Борщ постный с фасолью. 300г.

Супы.

Суп куриный с белой фасолью. 300г.

Суп гороховый с ветчиной. 300г.

Суп овощной 300г.

с фрикадельками.

Суп грибной. 300г.

Уха.

Уха из стерляди на 300г.

овощном бульоне.

Уха с морской капустой. 300г.

Щи.

Щи кислые со свининой. 300г.

Щи в горшочке. 300г.

Окрошки.

Окрошка из редиса 300г.

зелёного лука с яйцом.

Окрошка с малосольными огурцами 300г.

и репой.

Окрошка с зелёной спаржевой 300г.

фасолью.

Окрошка овощная. 300г.

Вторые блюда:

Фирменные блюда:

Ветчина в медовой глазури. 100г.

Мясо на вертеле. 100г.

Телятина с сельдереем и грибами. 100г.

Основные блюла.

Телячьи ребрышки фаршированные 300г.

зеленью.

Баранина запеченная в горшочке. 200г.

Котлеты мясные с крапивой.

Котлеты мясные со сладким болгарским перцем. 100г.

Котлеты мясные с баклажанами. 100г.

Мясной рулет ассорти

запеченный в фольге. 100г.

Рулет из свинины. 100г.

Ругу свиное в горшочке. 200г.

Запеченная куриная грудка с чесноком. 150г.

Куриная грудка запеченная с грибами.

Утка жаренная с клюквенным соусом. 150г.

Утка запеченная со сливами. 150г.

Гусь фаршированный яблоками и клюквой. 150г.

Цыпленок «Табака» 200г.

Куриные крылышки в пивном кляре. 200г.

Гарниры:

Сложные овощные гарниры 200г.

Картофель жаренный. 200г.

Картофель пюре. 200г.

Картофель фри. 200г.

Крупяные. 150г.

Вторые блюда из теста:

Пельмени: 300г.

Тесто на сметане.

Тесто на молоке.

Тесто обыкновенное на воде и яйцах.

Начинка:

Мясной фарш.

Куриный фарш.

Куриное мясо с грибами.

Вареники: 300г.

Ягодная начинка.

Вишнёвая.

Клубничная.

Малиновая.

Яблочная.

Горячие закуски:

Жульен из кальмаров. 100г.

Жульен из филе трески. 100г.

Жульен из куриного филе с грибами. 100г.

Медальоны из рыбной икры. 100г.

Десерты:

Блинчики с персиками. 200г.

«Наслаждение» 150г.

«Лакомка» 150г.

«Забава» 150г.

«Сладкая вазочка» 100г

Малиновое желе. 75г.

Персиковое желе. 75г

Апельсиновое желе. 75г.

Яблоки запеченные с мёдом. 150г.

Кондитерские изделия:

«Волшебные мешочки» 100г.

Рулет бисквитный с земляникой и киви. 100г.

«Ракушечки» 100г.

«Гнёздышко» 100г.

Корзиночки песочные. 100г.

Заварные колечки с ягодами. 100г.

Стаканчики слоеные с ягодами и фруктами. 100г.

Горячие напитки:

Чай:

Чёрный

Зелёный

Красный

Фруктовый

Кофе:

Чёрный

По восточному

Со сливками

С молоком

Холодные напитки:

Соки свежие в ассортименте

Морсы в ассортименте

Квас

Минеральные воды.

Зав.производством…….. Рук. Производства…….

**Список литературы**

ГОСТ 50762 – 95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

ГОСТ 50764 – 95 «Услуги общественного питания. Общие требования».

ГОСТ Р 28 – 1 – 95 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

Проведение технологических расчетов.

Аносова М.М., Аграновский Е.Д., Лифанова Р.Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: «Экономика», 1990.

Никуленкова Т.Т., Марченков Р.Н. Проектирование предприятия общественного питания – М.: «Экономика», 1987.

Захарченко М.Н., Кучер Л.С. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – М.: «Экономика», 1986.

Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. – М.: «Высшая школа», 1990.

Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторане. – М.: «Высшая школа», 1980.

Крымская Б.Н., Балашов В.В. Справочник официанта. – М.: «Экономика», 1986.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М.: «Вика», 1992.

Сборник рецептур блюд диетического питания. – Киев, 1988

Методические рекомендации по составлению ассортимента меню.

Журналы: «Питание и общество», «Гурман», «Вы и Ваш ресторан».