

МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

Допускается к защите
Монашук М.В.
« 4 » 03 2022 г.

КУРСОВАЯ РАБОТА

На тему

«Организация работы молодежного чка кафе
на 60 посадочных мест»
»

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

специальность: **19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»**

Выполнил: студент(ка) группы ИТ-81, 4 курса

Савкин Андрей Андреевич

Руководитель:

Монашук М.В.

Георгиевск 2022 г

МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

Задание

на курсовую работу

по профессиональному модулю ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»

специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Студента

Саввина А.А.

Группа ТП- 81

ТЕМА:

Организация работы кондитерского цеха кафе на 60 посадочных мест

Срок выдачи работы 17.01.2022 г.

План курсовой работы

Введение

1. Характеристика предприятия

- 1.1. Перечень услуг, предоставляемых предприятием
- 1.2. Ассортиментный перечень блюд структурного подразделения предприятия общественного питания

2. Производственная программа, режим работы структурного подразделения предприятия.

- 2.1. Расчет посетителей торгового зала.
- 2.2. Определение количества блюд, реализуемых за день.
- 2.3. составление расчетного меню.
- 2.4. расчет сырья, необходимого для приготовления блюд по расчетному меню.

3. Организация производства.

- 3.1. Структура производства
- 3.2. Характеристика цехов или подразделения
- 3.3. Производственный персонал цеха или подразделения
- 3.4. Расчет и планировка цеха или подразделения
- 3.5. Организация снабжения предприятия
- 3.6. Инвентаризация, нормативная документация

Заключение

Список используемой литературы.

Приложение

Дата выдачи темы « 17 » января 2022 г.

Задание выдано Маманыхинской М.В.

(фамилия, имя, отчество) (подпись)

« 17 » января 2022 г.

_____ Георгиевск 2022 г.

Рейтинг-рецензия
курсовой работы студента.

Раздел 1. Профессиональный модуль 06 «Организация работы структурного подразделения»

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Тема: Организация работы кондитерского цеха на предприятии

Студент (Ф.И.О.) Савин А.А. группа ТП- 89

Руководитель курсовой работы Маслякина М.В.

Раздел 2. Критерии, при наличии хотя бы одного из которых работа оценивается только на «2»

1. Тема (или) содержание работы не относится к дисциплине.
2. Работа перепечатана из Интернета или других носителей информации.

Критерии, при наличии хотя бы одного из которых работа оценивается только на «3»

1. Неструктурирован план курсовой работы
2. Объем работы менее 5 листов машинописного текста.
3. В работе отсутствует приложение.
4. Оформление курсовой работы не соответствует требованиям (отсутствует нумерация страниц, работа выполнена с ошибками, допущены исправления и т.д.).

Раздел 3. Рейтинг курсовой работы (при неудовлетворительной оценке не заполняется)

№ п/п		«3»	«4»	«5»
1	Степень раскрытия темы			+
2	Полнота охвата научной литературы			+
3	Использование нормативных актов			+
4	Самостоятельность и логика			+
5	Последовательность и логика			+
6	Качество оформления и логика			+
	Всего баллов			30

От 18 до 21 балла – «удовлетворительно»

От 22 до 26 баллов – «хорошо»

От 27 до 30 баллов – «отлично»

Дополнительные замечания

Защитается сес

Оценка (прописью) отлично

Преподаватель – экзаменатор Маслякина М.В.

Раздел 4. С критериями рецензии рейтинга курсовой работы ознакомлены:

Автор курсовой работы

Савин А.А.

Руководитель курсовой работы

Маслякина М.В.

Рецензент

Маслякина М.В.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение

1. Характеристика проектируемого предприятия.
2. Производственная программа, режим работы структурного подразделения предприятия.
3. Организация производства.

Заключение

Список используемой литературы

Приложение

1. График выхода на работу.
 2. План цеха с размещением оборудования.
 3. Сырьевая ведомость.
-

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.

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 пользуется 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.

		Славин	А.С.		Курсовая работа	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		5

1. Характеристика предприятия.

Кафе на 60 посадочных мест располагается по адресу: г. Москва, ул. Бориса Галушкина, д.10, несмотря на то, что в данном районе расположены места для отдыха (рестораны, бары, кафе и др.) данное кафе пользуется спросом у населения и имеет своих постоянных клиентов.

Кафе является обществом с ограниченной ответственностью (ООО "Альфа Трейд"). ООО является разновидностью объединения капиталов, не требующего личного участия своих членов в делах общества. Характерными признаками этой коммерческой организации являются деление ее уставного капитала на доли участников и отсутствие ответственности последних по долгам общества. Имущество общества, включая уставный капитал, принадлежит на праве собственности ему самому как юридическому лицу и не образует объекта долевой собственности участников.

Миссия организации определяет место, роль и положение в обществе, её общественный статус. Иногда это понятие заменяют таким выражением, как "девиз организации". Миссия организации - это выраженное словесно, основное социально значимое, функциональное назначение организации в долгосрочном периоде. Как правило, организация при разработке своей миссии подчеркивает именно социальный характер своего предназначения для общества. Миссия кафе - это удовлетворение нужд современного человека в еде и отдыхе, хорошего время проведения.

Миссия реализует цели развития организации, которые по существу определяют перспективные направления. В зависимости от значимости, цели подразделяются на главные и дополнительные цели, обеспечивающие достижение главной цели. Далее они разделяются до уровня задач.

Миссией кафе является максимум внимания каждому гостю с тем, чтобы его пребывание было приятным, комфортным и роскошным.

Люди ходят в кафе для того, чтобы отдохнуть в комфортной для них обстановке в процессе выбора того или иного любимого ими блюда, таким образом основными целями кафе являются качественный уровень

		<i>Синица</i>	<i>А.Сиб</i>		Курсовая работа	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		6

обслуживания, поддержание и укрепление здоровья, удовлетворенности трудом и финансовым благосостоянием своих сотрудников.

Кафе является предприятием с полным производственным циклом, на котором выполняются все стадии технологического процесса приготовления пищи, организуются универсальные рабочие места, характерные для бесцеховой структуры предприятия.

В кафе применяется метод индивидуального обслуживания посетителей официантами.

В кафе готовят и реализуются для потребления на месте горячие и холодные блюда, блюда и кулинарные изделия, холодные и горячие напитки, а также реализуются некоторые покупные товары. В кафе для создания обстановки, способствующей отдыху посетителей, организовано музыкальное обслуживание, бильярд и караоке. В кафе посетителей обслуживают официанты. Оплата отпущенной продукции производится за наличный расчёт по счёту и пластиковыми карточками, предъявленному посетителю официантом. Время работы кафе с 9.00 до 21⁰⁰ обслуживание посетителей предусмотрено официантами в зале за столиками. Расчёт посетителей с барменом производится за наличный расчёт без оформления через контрольно-кассовый аппарат. Расчёт с официантом производится по счёту, предъявленному посетителю. Кафе оборудовано стерео музыкальной системой "Караоке". Предприятие находится в спальном районе города. В данном месте нет предприятий подобного типа и за счёт, небольших цен блюд быстрого приготовления учитывая большую проходимость, так как кафе находится, на оживленной улице, кафе является рентабельным.

		С.И.Иванов	И.С.Иванов	
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата

Курсовая работа

Лист

7

2. Производственная программа, режим работы структурного подразделения предприятия.

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.

$$[1] N_{\text{чел}} = (P * \Phi * X) / 100$$

Где:

$N_{\text{чел}}$ – количество потребителей обслуживаемых за 1 час

P – вместимость зала (количество мест)

Φ – оборачиваемость места в зале, в течение данного часа

X – загрузка зала в данный час

Все расчеты сводятся в таблицу 1.

Таблица 2.1 – График загрузки зала

Часы работы	оборачиваемость места за час	средний % загрузки зала	количество посетителей
9-10	2	30	33
10-11	2	30	33
11-12	2	40	44
12-13	2	100	110
13-14	2	100	110
14-15	2	100	110
15-16	2	60	66
16-17	2	30	33
17-18	2	40	44
18-19	2	60	66
19-20	2	90	99
20-21	1	90	49
Итого:	797		

Определение количества блюд

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

$$[2] n = N * m$$

Где:

		Средний	А.С.С.		Курсовая работа	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		8

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 2.2 – 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

Определение покупных товаров

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

Таблица 2.3 – Определение покупных товаров

Наименования продуктов по группам	единицы измерения	количество потребителей	норма потребления на 1 чел.	количество продуктов по группам
Холодные напитки:		797	0,075	54,375
фруктовые воды	л	797	0,03	21,75
соки	л	797	0,03	21,75
минеральная вода	л	797	0,025	18,125
Хлебо-булочные изделия:		797	75	54375
хлеб ржаной	гр	797	25	18125
хлеб пшеничный	гр	797	50	36250
Фрукты	гр	797	0,05	36,25
Мучн. Конд. Изд. собственного пр.	шт	797	0,85	616,25

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.

Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата
------	------	----------	---------	------

Курсовая работа

Лист

9

Производственная программа предприятия определяется планом-меню (таблица 4) в котором указано 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 2.4 и 2.5

Таблица 2.4 – Определение количества блюд по часам реализации в ПОП

Часы работы	количество потребителей	вторые горячие блюда	горячие напитки	холодные напитки	кондитерские изделия	холодные закуска	горячие закуска	супы	сладкие блюда
		нормы потребления							
		0,2	0,3	0,2	0,4	0,3	0,2	0,1	0,3
9-10	33	6	9	6	12	9	6	3	9
10-11	33	6	9	6	12	9	6	3	9
11-12	44	8	12	8	16	12	8	4	12
12-13	110	20	30	20	40	30	20	10	30
13-14	110	20	30	20	40	30	20	10	30
14-15	110	20	30	20	40	30	20	10	30
15-16	66	12	18	12	24	18	12	6	18
16-17	33	6	9	6	12	9	6	3	9
17-18	44	8	12	8	16	12	8	4	12
18-19	66	12	18	12	24	18	12	6	18
19-20	99	18	27	18	36	27	18	9	27
20-21	49	9	13	9	18	13	9	4	13
Итого :	797	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.

$$[3] n_{\text{усл}} = n * k_{\text{труд}}$$

Где:

$n_{\text{усл}}$ – кол-во условных блюд

n – кол-во блюд данного вида

$k_{\text{труд}}$ – коэффициент трудоёмкости

Все расчеты представлены в таблице 4.

Имя	Почта	№ докум.	Подпись	Дата

Курсовая работа

Лист

10

Таблица 2.5 – 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	200	10	23		0,1	2,3
Американо	200	10	23		0,2	4,6
Кофе Латте	200	10	22		0,2	4,4
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 ассорти ^в менте	200	15	23		0,1	2,3
Сок свежавыжатый	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

Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата
------	------	----------	---------	------

Курсовая работа

Лист

11

Продолжение таблицы 5.

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 с сдобные 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 с квашенная брусничкой	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

		Сверлен	И. Г. Г. Г.		Курсовая работа	Лист
						12
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		

Продолжение таблицы 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 подомашнему	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 канопе	100	14	32		0,8	25,6
Терамиссу лимонное	150	12	26		0,1	2,6
Десерт творожный черникой	200	13	28		0,7	19,6
Десерт "Орешек"	200	13	30		0,7	21
Мороженное сливочное 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

		Славин	А.Славин		Курсовая работа		Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата			13

Продолжение таблицы 5.

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 Эспresso	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 ассорти ^в менте	200	16	24		0,1	2,4
Сок свежавыжатый	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 и творогом 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
Хвост	60	10	30		0,6	18

Продолжение таблицы 5.

4. Холодные закуска		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 закуска		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

		Сметана	А.С.С.		Курсовая работа	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		15

Продолжение таблицы 5.

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 2.6 – 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

	сметана	и сметана	
--	---------	-----------	--

Курсовая работа

Лист

16

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

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

		Сделано	А. Сидор	
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата

Курсовая работа

Лист

17

3. Организация производства.

В кафе кроме торгового зала есть вестибюль, гардероб и туалетные комнаты для посетителей.

Вестибюль – это первое помещение, куда попадает посетитель, интерьер и цветовое освещение соответствует данному предприятию, занимает $\frac{1}{4}$ площадь торгового зала, присутствуют все виды информации для посетителя, а так же располагается гардероб и туалетные комнаты.

Гардероб располагается в вестибюле при входе, оборудован вешалками (расстояние между ними 70 см), на которых присутствуют номерки.

Туалетные комнаты располагаются рядом с гардеробом и соответствуют всем санитарным нормам. Подведена горячая и холодная вода, хорошая вентиляция, работает электросушилка, есть бумажные полотенца, мыло и бумага.

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, холодные блюда, холодные сладкие блюда, холодные напитки, холодные супы.

Холодный цех располагается в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими 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.

В холодном цехе необходимо соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам правила личной гигиены.

		<i>М.А. Сидорова</i>	<i>А. Сидорова</i>		Курсовая работа	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		19

В холодном цехе осуществляется приготовление холодных закусок , салатов, напитков. С этой целью холодный цех оснащается различными видами холодильного оборудования (низкотемпературный), механическое оборудование и вспомогательное (столы, ванны, стеллажи).

Производственная программа холодного цеха

Определяем коэффициент пересчета.

Таблица № 3.1. Определение коэффициента пересчета

Часы работы	Количество посетителей	Коэффициент пересчета
9-10	33	0,06
10-11	33	0,08
11-12	44	0,18
12-13	110	0,20
13-14	110	0,18
14-15	110	0,03
15-16	66	0,03
16-17	33	0,02
17-18	44	0,04
18-19	66	0,06
19-20	99	0,06
20-21	49	0,04

Таблица 3.2. Определяем количества порций в этом разделе

Наименование блюд	Кол-во блюд	Часы реализации												21-22
		10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21		
		Коэффициенты пересчёта												
		0,06	0,08	0,18	0,20	0,18	0,03	0,03	0,02	0,04	0,06	0,06	0,04	
Сельдь под шубой	20	1	2	3	4	3	1	1	1	1	1	1	1	
Капуста квашенная с брусникой	10	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	
Грибы маринованные	10	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	
Салат "Лето"	49	3	4	9	10	9	1	2	1	2	3	3	2	
Салат "Мясной"	30	2	2	5	6	2	2	2	2	1	2	2	2	
Салат "Солнечный"	50	3	4	9	10	9	2	2	1	2	3	3	2	
Салат "Нежность"	29	2	2	5	6	2	2	2	1	2	1	2	2	
Кета с луком	80	5	6	14	16	14	3	3	3	3	5	5	3	
Салат грибной	20	1	2	3	4	3	1	1	1	1	1	1	1	
Салат с рисом и курицей	15	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	
Салат "Греческий"	20	1	2	3	4	3	1	1	1	1	1	1	1	
Салат "Мимоза"	20	1	2	3	4	3	1	1	1	1	1	1	1	
Клубничное суфле	29	2	2	5	6	2	2	2	1	2	1	2	2	
Шоколадный крем	26	2	2	4	5	1	2	2	1	2	1	2	2	
Фруктовое канопе	32	2	2	6	6	2	2	2	2	2	2	2	2	
Терамиссу лимонное	26	2	2	4	5	1	2	2	1	2	1	2	2	
Десерт творожный с черникой	28	2	2	5	5	2	2	2	1	2	1	2	2	
Форшмак из сельди	27	2	2	4	5	2	2	2	1	2	1	2	2	
Ветчинные рулетики	26	2	2	4	5	1	2	2	1	2	1	2	2	
Баклажаны с грецкими орехами	31	2	2	5	6	2	2	2	2	2	2	2	2	

		Сделан	А. Селин			Курсовая работа	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата			21

Таблица № 3.3. Определяем количество работников в цехе, для этого нужно посчитать, сколько будет кол-во чел/час.

Наименование блюд	Количество блюд	Коэффициент трудоемкости блюда	Трудозатраты
Сельдь под шубой	20	3	60
Капуста квашенная с брусникой	10	3	30
Грибы маринованные	10	0,2	2
Салат "Лето"	49	0,3	14,7
Салат "Мясной"	30	0,3	9
Салат "Солнечный"	50	0,5	25
Салат "Нежность"	29	1,6	46,4
Кета с луком	80	1,1	67,1
Салат грибной	61	1,1	67,1
Салат с рисом и курицей	20	0,3	6
Салат "Греческий"	15	0,3	4,5
Салат "Мимоза"	20	0,5	10
Клубничное суфле	29	0,5	25
Шоколадный крем	26	1,6	46,4
Фруктовое канопе	32	1,1	67,1
Терамиссу лимонное	26	1,1	67,1
Десерт творожный с черникой	28	0,3	6
Форшмак из сельди	27	0,3	4,5
Ветчинные рулетики	26	0,5	10
Баклажаны с грецкими орехами	31	0,5	25
Итого:			55290

$$N_1 = 55290/3600 \cdot 1,14 \cdot 8 = 1,7$$

$$N_2 = N_1 \cdot 1,13 = 2 \text{ чел.}$$

На предприятии работаю 4 повара, по 2 повара в смену, через 3 дня.

Расчет и подбор холодильного оборудования.

Холодные цехи организуются на предприятиях с цеховой структурой производства. На специализированных предприятиях и в хозяйствах небольшой мощности, реализующих небольшой ассортимент холодных блюд, имеющих бес цеховую структуру, для приготовления холодных блюд отводится отдельное рабочее место в общем производственном помещении.

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, холодные блюда, холодные сладкие блюда, холодные напитки, холодные супы.

Холодный цех располагается в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими 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.

В холодном цехе необходимо соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам правила личной гигиены.

Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10-14 градусов, поэтому в цехе предусматривается достаточное количество оборудования.

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

Технологический расчет ~~з~~водится к определению вместимости оборудования в соответствии с количеством продукции.

Расчет производится по формуле:

$$E=Q/\phi,$$

Где E – вместимость шкафа, камеры, кг;

Q – масса продукта, кг;

ϕ – коэффициент, учитывающий массу тары, в которой хранятся продукты (для шкафов – 0,7:0,8, для камер – 0,5:0,6).

Массу продукта находят по формуле:

$$Q = q_p \cdot P_v / 1000,$$

Где q_p – масса одной порции изделия;

Π_d - количество порций.

Расчет вместимости холодильных шкафов сводим в таблицу:

Таблица № 3.4. Вместимости холодильных шкафов.

Наименование блюд	Кол-во блюд	Масса одной порции, г	Масса продукта, кг
Крюшон ананасовый	10	200	2
Бутерброды с сыром	49	65	3,185
Канapé с сыром	30	70	2,1
Салат из свежих овощей	50	200	10
Салат «столичный»	29	150	4,35
Винегрет овощной	80	150	12
Салат «Яичный»	61	150	9,15
Мороженое «сюрприз»	20	230	4,6
Желе из плодов	15	200	3
Пудинг яблочный с орехами	20	230	4,6
Корзинка с яблоками	20	125	2,5
Итого:			63,485

На основании расчетов берем оборудование следующих типов и марки: холодильный шкаф – ШХ – 0,40 М емкость -60, стол с охлаждаемой поверхностью.

Расчет и подбор немеханического оборудования.

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

Количество производственных столов, устанавливаемых в цехе предприятия, рассчитывается в соответствии с численностью работников и нормой длины стола на одного работающего по формуле:

$$L = I_p * R_{\max},$$

Где L – погонная длина производственных столов, м;

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

$R_{\max}$ – наибольшее количество поваров, работающих одновременно в цехе (согласно графика выхода на работу).

Согласно полученной длины производственных столов

		<i>Сидорова</i>	<i>А. Сидорова</i>		Курсовая работа	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		24

$$L = 1,25 \cdot 2$$

$$L = 2,5$$

Стол производственный – СП

Моечная ванна на одно деление – ВМ – 1СМ.

Подбор оборудования расчет площади и планировка цеха. По нормам оснащения холодного цеха предприятия общественного питания подбираем следующее оборудование

Расчет полезной и общей площади цеха.

Таблица № 3.5. Площадь цеха.

Оборудование	Тип	Кол-во	Габариты			Площадь	Общая площадь
			Длина	Ширина	Высота		
Холодильный шкаф	ШХ-0,40М	1	750	750	1810	0,29	0,29
Стол охлаждаемой поверхностью	с	1	1260	800	800	0,35	0,35
Стол производственный	СП	4	1050	840	860	0,88	1,76
Моечная ванна на одно отделение	ВМ-1М	1	1050	840	860	0,88	0,88
Итого:							4,9

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

Таким образом, полезная площадь составит 4,9 м.

Расчет общей площади цеха рассчитываем с помощью формулы:

$$S_{\text{общ}} = S_{\text{пол}} / k,$$

Где $S_{\text{общ}}$ – общая площадь цеха;

$S_{\text{пол}}$ – полезная площадь цеха;

k – коэффициент использования цеха (холодный цех – 0,4)

$$S_{\text{общ}} = 2,4 / 0,4 = 6 \text{ м}^2$$

Подбор инвентаря и посуды осуществляется согласно «нормам оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарем» утвержденным министерством торговли РФ.

		С.А.Вин	А.С.Сид			Лист
				Курсовая работа		25.
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		

Проведение инвентаризации.

Инвентаризация представляет собой определенную последовательность практических действий по документальному подтверждению наличия, состояния и оценки имущества и обязательств организации с целью обеспечения достоверности данных учета и отчетности.

Основными целями инвентаризации являются :выявление фактического наличия имущества (как собственного, так и не принадлежащего организации, но числящегося в бухгалтерском учете) в целях обеспечения его сохранности, а также выявление неучтенных объектов; определение фактического количества материально-производственных ресурсов, использованных в процессе производства; сопоставление фактически полученных данных о наличии имущества в натуре с данными аналитического и синтетического учета (выявление излишков и недостач); проверка полноты и правильности отражения в учете оценки имущества и обязательств, а также возможность оценки товарно-материальных ресурсов с учетом их рыночной стоимости и фактического физического состояния; проверка соблюдения правил содержания и эксплуатации основных средств, использования нематериальных активов, а также правил и условий хранения материально-производственных запасов, ценных бумаг, денежных средств.

Требование о проведении инвентаризации имущества и обязательств, предъявляемых бухгалтерским законодательством к организациям, содержится в статье 12 Федерального закона от 21.11.1996 № 129-ФЗ «О бухгалтерском учете».

Порядок и сроки проведения инвентаризаций определяются руководителем организации, за исключением случаев, когда проведение инвентаризации является обязательным.

Порядок проведения инвентаризации в организации общественного питания оформляется в виде приложения к приказу об учетной политике. Порядок включает в себя график проведения плановых и внеплановых

		С. С. С. С.	А. С. С. С.	

инвентаризаций (в том числе обязательных) в отчетном году, даты их проведения, перечень имущества и обязательств, проверяемых при каждой инвентаризации.

Плановые инвентаризации проводятся в заранее установленные сроки, утверждаемые руководителем организации общественного питания. Кстати, к плановым инвентаризациям относится и инвентаризация, проводимая организацией перед составлением годового отчета.

Внеплановые (внезапные) инвентаризации проводятся неожиданно для материально-ответственного лица, чтобы установить наличие имущества и обязательств. Они используются для дополнительного контроля над сохранностью отдельных видов имущества организации общественного питания. Внеплановые инвентаризации могут проводиться как по решению руководителя организации, так и по требованию следственных и контрольных органов.

Внеплановые инвентаризации проводятся при смене руководителя коллектива (бригадира), при выбытии из коллектива (бригады) более 50% его членов, а также по требованию одного или нескольких членов коллектива (бригады), что следует из пункта 10 Типовой формы договора о полной коллективной (бригадной) материальной ответственности, утвержденной постановлением Минтруда Российской Федерации от 31.12.2002 № 85 «Об утверждении Перечней должностей и работ, замещаемых или выполняемых работниками, с которыми работодатель может заключать письменные договоры о полной индивидуальной или коллективной (бригадной) материальной ответственности, а также типовых форм договоров о полной материальной ответственности».

Следует отметить, что инвентаризация может быть как полной, так и выборочной. Организация общественного питания самостоятельно решает вопросы проведения полной или частичной (выборочной) инвентаризации и отражает это в приказе по учетной политике исходя из требований действующего законодательства.

		<i>Сидорова</i>	<i>И. Сидорова</i>		Курсовая работа	Лист
						27
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		

Полная инвентаризация охватывает все без исключения виды имущества и финансовых обязательств организации, а частичная (выборочная) инвентаризация – один или несколько видов имущества и обязательств, например, только денежные средства, продукты питания (сырье), товары и прочее.

Выборочная инвентаризация наличия материальных ценностей может проводиться в случаях обнаружения нарушения порядка и сроков проведения инвентаризации, а также в случаях установления фактов списания материальных ценностей по незаконным операциям или неправильно оформленным документам.

Для проведения инвентаризаций в организации общественного питания создается постоянно действующая инвентаризационная комиссия, в состав которой включаются представители администрации, бухгалтерии, другие специалисты, в том числе представители службы внутреннего аудита или независимых аудиторов.

Если организация крупная и объем работ достаточно большой, то для одновременного проведения инвентаризации имущества и финансовых обязательств могут создаваться рабочие инвентаризационные комиссии.

—

		<i>С.И.Иванов</i>	<i>И.И.Иванов</i>		Курсовая работа	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		28

Заключение.

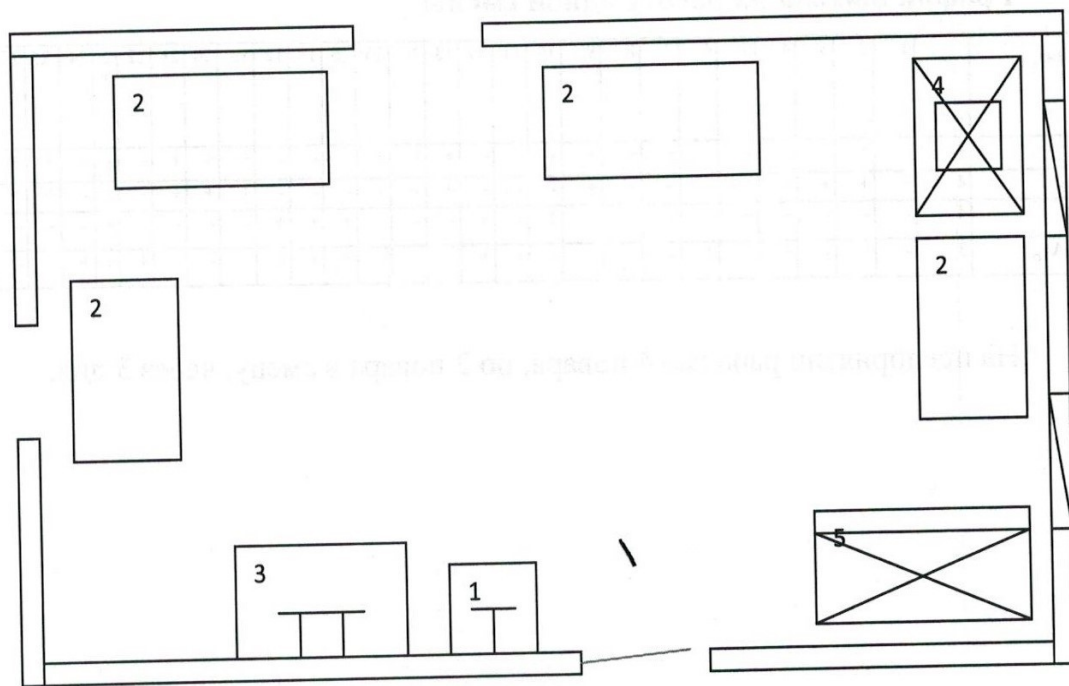
В ходе выполнения расчетного задания было спроектировано кафе на 60 мест, рассчитаны основные показатели работы предприятия. Количество мест в зале кафе -60 мест, общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня. Была разработана производственная программа предприятия, произведен расчет и подбор механического, вспомогательного, холодильного оборудования. Также был произведен расчет численности рабочего персонала, расчет энергоснабжения, отопления, вентиляции, канализации. Работа над расчетным заданием позволила не только систематизировать и расширить знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания», но и закрепить и применить их на практике.

		Составил	И.С.Сид		Курсовая работа	Лист
						29
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		

Список литературы

1. ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания».
2. ГОСТ 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
3. Мрыхина Е.Б. «Организация производства на предприятиях общественного питания» М.; «Форум», Инфра-М; 2008г.
4. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» Ростов-на-Дону; «Феникс»; 2009г.
5. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» М.; «Академия»; 2008г.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
7. Справочник руководителя предприятия общественного питания / Сост.: Соболева З.Т., Бакунова Р.Б., М.: «Экономика», 1986.-463 с.
8. Справочник руководителя предприятия общественного питания / Сост.: Ершов А.Н., Юрченко А.Ф., Н.: «Экономика», 1981.-453 с.

		Смет	А.Смет				Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата			



1. Раковина для мытья рук.
2. Стол производственный.
3. Моечная ванна на одно отделение.
4. Стол с охлаждаемой поверхностью.
5. Холодильный шкаф.

Приложение 2

График выхода на работу одной смены

Фамилия, имя, отчество		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Иванова И.И.	4	+	+	+	-	-	-	+	+	+	-	-	-	+	+	+	-	-	-	+	+	+	-	-	-	+	+	+	-	-	-	+
Сидоров В.В.	4	+	+	+	-	-	-	+	+	+	-	-	-	+	+	+	-	-	-	+	+	+	-	-	+	+	+	-	-	+	+	-
Петров В.В.	4	-	-	-	+	+	+	-	-	-	+	+	+	-	-	-	+	+	+	-	-	-	+	+	+	-	-	-	+	+	+	-
Муршкин А.А.	3	-	-	-	+	+	+	-	-	-	+	+	+	-	-	-	+	+	+	-	-	-	+	+	+	-	-	-	+	+	+	-

На предприятии работаю 4 повара, по 2 повара в смену, через 3 дня.

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