# Задание №1

1.1. В маркетинговом исследовании должно быть спрос на кулинарную продукцию. Спрос представляет собой форму выражение потребностей в пределах потребления. В нем воплощаются основная часть осознанных общественных и личностных потребностей, некоторые обеспечены денежными средствами.

Спрос всегда конкретен и обладает количественной и качественной определенностью.

Потребительский спрос – это спрос населения на товары народного потребления, в том числе на продовольственное питания. Изучение спроса в общественном питании осуществляется во всех звеньях на предприятия в потребительских обществах.

Маркетинг – это произведение, управления и удовлетворения спроса потребителей на кулинарную продукцию. Прогнозировать спрос можно только постоянно изучая рынок, определяя потребности населения в продукции и ориентируют производства на эти потребности.

Для проведения маркетингового исследования я использую метод наблюдения. В течении 2-3 месяцев я обратила внимание на то что в моей столовой «Здоровья», которая располагается при спортивном комплексе «Спартак» на против Кировского базара, посещают разные слои населения: работники ближайшего предприятия, люди которые хотят сбалансировать и здоровое питание и т. д. поэтому учитывая выявленный сегмент потребителей и буду разрабатывать ассортимент выпускаемой продукции с учетом платежеспособности посетителей.

В основном наплыв посетителей с 800 до 2000.

1.2. В основу типизации сети ПОП положены следующие признаки: производственная мощность, ассортимент выпускаемой продукции; форма обслуживания; уровень специализации; метод организации производства и т.д. Диетическая способность или просто столовая - наиболее распространенный тип предприятия общественного питания. Основное назначение приготовление общественного питания. Основное назначение приготовления и реализации населению преимущественно продукции собственного производства, хотя при наличии спроса потребителям может быть представлен полный рацион – завтрак, обед, ужин (или его часть). В столовых отпускают обеды на дом, принимают предварительные заказы, а так же проводят кулинарные изделия и п/ф.

1.3. процесс управления ПОП представляют собой совокупность взаимосвязанных мероприятий действий, направленные на обеспечение оптимального соотношения рабочей силы, минеральных и финансовых ресурсов.

Производство продукций и высокий уровень обслуживания в столовой зависит не только от технического состояния его производственных помещений и технического оборудования залов, но и отдельный качеств руководителей.

Структура управления столовой – совокупность и соподчинность взаимосвязи организационных единиц или определенные функции. Элементом структуры. Элементом структуры служит органом управления, приставляющими собой группы работников, которые объединены решением одной задачи – удовлетворить запросы потребителей.

Структура управления столовой.

Гардероб

Горячий цех

Холодный цех

Торговое помещение

кулинарный

овощной

Складское

помещение

Административно-бытовые помещения

Техническое помещение

1.4. В меню рекомендуется ежегодно включать следующие количество наименования блюд.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № |  | Кол-во блюд |
| 1 | Фирменное блюдо | 1 |
| 2 | Холодные закуски (овощные салаты, овощи) | 4 |
| 3 | Первые блюдо | 3-4 |
| 4 | Вторые блюдо | 2 |
| 5 | Сладкие блюда | 5-6 |
| 6 | Холодные напитки | 3-4 |
| 7 | Горячие напитки | 6-8 |

В моей столовой очень хороший ассортимент реализуемой продукции, это различные салаты, холодные и горячие закуски, 1-е и 2-е блюда, а также десерт на любой вкус,

Я предлагаю на зимний период расширить ассортимент салатов и закусок из свежих овощей и т. д. Организму людей в этот период необходимы витамины, а в летний период можно и консервированные овощи. Еще я предлагаю создать поставку горячей пищи на дом, в фирму, а также блюда на вынос тем самым спрос увеличиться, что дает новый точек росту ассортимента столовой.

1.5. В общественном питании применяют 3 формы организации производства кулинарной продукции и продукции собственного производства:

- производство продукции на всех этапах обработки сырья до приготовления пищи и ее потребления;

- приготовления продукции из п/ф и организации потребления;

- организация потребления пищи и ее начальная подготовка к отпуску потребителю.

Например:

I Фирменное блюдо

Зразы донские (рыбное филе)

↓

Филе промыть

↓

поделить на части, т.е. порции

↓

запонеровать

↓

обжарить

↓

отправить в п/ф

II. Холодные закуски

Салат «Венгерский»

↓

отварить все овощи

↓

нарезать кубиками

↓

заправить маонезом

↓

отпустить.

III первой блюдо

Суп из картофеля

↓

Картофель очистить

↓

помыть

↓

нарезать дольками

↓

добавить в бульон

↓

подать.

IV Второе блюдо

Куриный бульон

↓

курицу помыть

↓

нарезать на порции

↓

отпустить с гарниром и соусом.

V. Напитки

Чай с молоком

↓

Заварка

↓

кипяток

↓

готовка

↓

отпуск

1.6. На предприятие общественного питания применяют следующие формы обслуживания посетителей:

1. Самообслуживание

2. Самообслуживание с предварительным расчетом

3. C последующим обслуживанием

4. C оплатой после приема пищи

обслуживание официантом различают:

а) при индивидуальном методе;

б) бригадный.

В своей столовой диетической я буду использовать самообслуживания с предварительным расчетом.

1.7. В диетической столовой расчет с клиентами может проходить только наличными. Наличный расчет производится официантом счета. При обслуживание юбилеев, поминок и т. д. перед его началом клиент составляет счет-заказ и вносит аванс (половину свей суммы), остальные половина оплачивается в день юбилея, после его проведения.

1.8. В моей столовой к нормативной документацией относится:

- сборник рецептур;

- технологические карты;

- технико-технологическая карта;

- стандарты предприятия.

Так же используется приложения к сборнику. Не фирменные блюда предприятия разрабатываются и утверждаются руководителем предприятия технологической документацией. Технические условия, технико-технологические карты. Все выше перечисленная документация должна соответствовать разработанным и введенным стандартам и ГОСТРам.

1.9. Принципы безопасности на производстве изменение форм собственности, представлено большей самостоятельностью отсутствие регулярного контроля за из работой со стороны вышестоящий организацией привели к тому, что этот принцип стол единым новейших. Принцип совместимости, он связан с принципом взаимоменяемости и частично к принципам безопасности. Принцип несовместимости продуктов зависит от индивидуальных особенностей, привычек, национальных видов. На предприятия принцип взаимоменяемости во многом зависит от индивидуальных возможностей, привычек и т.д.

Например: многие люди предпочитают растительное масло: оливковое и заправляют им салаты, хотя по рецептуре нужно использовать растительное масло.

Принцип эффективности на предприятии ПОП во многом зависит от разработки новых блюд меню от спроса посетителей определенных блюд. От качества оформления и приготовления блюд.

1.10. в общественном питании реклама обладает целым рядом специфических особенностей - это прежде всего информация о месте расположения столовой «ЗДОРОВЬЕ».

Реклама должна способствовать привлечению труда потенциальных потребителей. Вывеска наиболее распространению средство уличной рекламы, которая знакомит потребителей с типом предприятия его специализацией.

Вывеска своего рода «визитная карточка» столовой, которая служит важным элементом внешней рекламы органически связаны с оформлением улицы.

Витрина – окна столовой может служит важнейшим источником рекламной информации от индивидуальных особенностей данного предприятия, характера его кухни и т. д. Оконная вывеска как бы дополняет вывеску составляет с ней одно целое.

Витрина должна привлечь внимание заинтересовать прохожего. Оформление витрины должно поддерживать профиль столовой, характерный ассортимент блюд.

Для привлечения внимания к фирменным блюдам нередко используется рекламные выставки. Рекламные стенды размещают у входа предприятия общественного питания. Они могут прокламировать выставки продаж, проведения дегустации блюд, информацию не только на сегодняшний день, но и не завтрашней.

Важнейшим элемент рекламы – это эмблема диетической столовой.

# Задание №2

2.1. Определение количество потребителей на 60 посадочных мест



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Часы работы | Загрузка торгового зала (ч) | Обор-ь 1 n места в ч/с | Кол-во потредителй |
| 8-9 | 1, 5 | 30 | 27 |
| 9-10 | 1, 5 | 30 | 27 |
| 10-11 | 1, 5 | 20 | 18 |
| 11-12 | 1, 5 | 50 | 45 |
| 12-13 | 1, 5 | 30 | 27 |
| 13-14 | 1, 5 | 50 | 45 |
| 14-15 | 1, 5 | 30 | 27 |
| 15-16 | 1, 5 | 20 | 18 |
| 16-17 | 0, 5 | 40 | 36 |
| 17-18 | 0, 5 | 50 | 27 |
| 18-19 | 0, 5 | 40 | 36 |
| 19-20 | Перерыв | Перерыв | 333 |

1)



2) 333\*2, 8=932, 4

333\*0, 4=133, 2

333\*0, 75=249, 75

333\*1, 0=333

333\*0, 65=216, 45

4) Мх=333\*0, 8=266, 4

МIб=333\*0, 1=33, 1

МIIб=333\*0,2=66.6

2.2. Составить меню

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование блюд | Выход 1п |
| 1 | Фирменное блюдо «Зразы донские» | 100 |
| 2 | Холодные закуски и блюда.  Бутерброды  Салат овощной  Салат с фасолью  Салат «венгерский» | 75  150  150  150 |
| 3 | Горячие блюдо  Бульон Куринный  Пирожки с картошкой | 100  75 |
| 4 | Сладкие блюда  Кисель  Компот  Мороженое | 35  40  50 |
| 5 | Холодные напитки  Кафе с молоком  Натуральный сок (Аленушка) | 200  100 |
| 6 | Горячие напитки  Чай с молоком  Кофе «рассыпчатый»  Кофе «черный» | 110  200  200 |

2.3. Ассортиментный минимум

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| п/п | Наименование блюд | Количество блюд |
| 1 | Фирменное блюдо | 1 |
| 2 | Холодные блюда и закуски (овощи, салаты, консервированные овощи) | 4 |
| 3 | Горячее блюдо | 2 |
| 4 | Сладкие блюда | 3 |
| 5 | Холодные напитки | 2 |
| 6 | Горячие напитки | 3 |

2.4. Фирменное блюдо «Зразы донские» (рыбные)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Н/продуктов | Бр | Нт | 10 | 20 | 30 | 50 | 100 |
| 1 | Фарш | 150 | 200 | 2 | 4 | 6 | 10 | 20 |
| 2 | Лук репч. | 15 | 20 | 0,2 | 0,4 | 0,6 | 1 | 2 |
| 3 | Жир кул. | 10 | 15 | 0,15 | 0,3 | 0,45 | 0,75 | 1,5 |
| 4 | Грибы белые св. | 15 | 25 | 0,25 | 0,5 | 0,75 | 1,25 | 2,5 |
| 5 | Сухари понирован. | 8 | 10 | 0,1 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 1 |

2.5. Расчет холодных блюд и закусок

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | н/продуктов | 1 кг | На 45п | Хп/ф | И т.д. | итого |
| 1 | Зразы донские | 0, 100 | 4, 5 | 0, 45 | 2, 02 | 6, 97 |
| 2 | Бутерброды | 0, 75 | 33, 7 | 25, 2 | 849, 2 | 909 |
| 3 | Салат «овощной» | 0, 150 | 6, 8 | 1, 02 | 6, 93 | 14, 5 |
| 4 | Венгерский | 0, 150 | 6, 8 | 1, 02 | 6, 93 | 14, 5 |
| 5 | Салат с фасолью | 0, 150 | 6, 8 | 1, 02 | 6, 93 | 14, 5 |
| 6 | Куринный бульон | 0, 100 | 4, 5 | 0, 45 | 2, 02 | 6, 97 |
| 7 | Пирожки с картошкой | 0, 75 | 33, 7 | 25, 2 | 849, 2 | 909 |
| 8 | Кисель | 0, 35 | 16 | 5, 6 | 8, 9 | 30, 5 |
| 9 | Компот | 0, 40 | 18 | 7, 2 | 130 | 156, 2 |
| 10 | Мороженое | 0, 50 | 22, 5 | 11, 25 | 25, 2 | 58, 9 |
| 11 | Кофе с молоком | 0, 200 | 9 | 1, 8 | 16, 2 | 2, 7 |
| 12 | Натуральный сок | 0, 100 | 4, 5 | 0, 45 | 2, 02 | 6, 97 |
| 13 | Чай с молоком | 0, 110 | 4, 95 | 0, 5 | 2, 5 | 7, 95 |
| 14 | Кофе растворимый | 0, 200 | 9 | 1, 8 | 16,2 | 27 |
| 15 | Черный кофе | 0, 200 | 9 | 1, 8 | 16, 2 | 27 |
|  | выход | 4, 21 | 198, 3 | 84, 8 | 1940, 5 | 2806, 7 |

4, 5+0, 45+2, 02=6, 97

# Задание №3

3.1. В моей столовой я буду организовывать безцеховую структуру производства, такая структура применяется на предприятии общественного питания, где нет возможности для создания обособленных цехов. На предприятии выделяются линии обработки сырья и приготовления п/ф и создаются универсальные рабочие места. Безцеховая структура чаще всего встречается на предприятиях небольшой мощности.

Производственная структура

**Доготовочный цех**

Горячий цех

Молочная посуда

Складское помещение

Зал

Перечень вспомогательных помещений

К вспомогательным помещениям относятся: моечная посуда, которая располагается в не посредственной близости от горячего цеха.

3.2. Горячий цех предусматривает на всех предприятиях общественного питания, работающих на сырьях или п/ф, независимо от мощности, горячий цех является центральным производством участникам ПОП, где осуществляется все приемы товарооборота продуктов.

Объем планированного решения должны обеспечивать удобную связь, горячего цеха с моечной кухней и столовой посуды и объедены залом.

В горячем цехе выделяются рабочие места приготовления мяса, рыбы и горячих закусок.

1. стол для обработки мяса

2. мясорубка

3. стол для обработки рыбы

4. стол для приготовления холодных закусок

5. стеллаж

6. холодильник

7. плита электрическая.

3.3. Технологическое оборудования для горячего цеха.

1) секционные столы с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-3;

2) СОЭСМ-2 со встроенной моечной ванной СМВСМ;

3) передвижные ванны для промывки гарниров ВПСРСМ;

Так же электрические котлы КПЭ-100, КЭП-160, КПЭ-250; сковорода СЭСМ-0, 2 плиты 4-х конфорочные ПЭСМ- 4Ш; весы настольные циферблатные ВНЦ-2.

3.4. Первое направление: механизм процессов применения современного оборудования. Необходимо механизировать и малые предприятия, где доля ручного труда очень большое. Сейчас выпускаются много видов оборудования небольшой производительности постоянное механизированное оборудование, малогабаритное производства, нормы труда, изучения и применения передового опыта.

3.5. Рабочее место повара приготовляющие бульоны: на рабочее место устанавливают в линию: стационарные котлы – электрические, газовые. Над котлами устанавливают местную вытяжную вентиляцию в виде зонтов, подсоединенных к общей системе вытяжной вентиляции горячего цеха.

В столовой готовят супы, бульоны в небольшом количестве и поэтому для варки супа устанавливают котлы КЭ-100 или КПЭСМ-60.

К пищеварочным котлам подводится холодная и горячая вода. Кроме котлов в рабочее место включают тепловое оборудование, немеханическое оборудование и т.д.

3.6. Научная организация труда при социализации позволяет неуклонно повышать производительность труда при уменьшении затрат физической энергии – это достигается за счет от лечения и оздоровления условий труда. оздоровления условий труда работников предприятия общественного питания обеспечивается путем создания в производственных помещениях и непосредственно на рабочих местах благоприятного климата. Эти условия должны соответствовать определенным требованиям и регламентируются соответствующими документами в ПОП.

3.7. Качество продукции в современных экономических условиях стал важнейшим конкурентно способности ПОП. Одним из важнейших факторов повышения качества кулинарной продукции, улучшение работы предприятия ПОП, является контроль который помогает предприятию вовремя выявить и установить недостатки в обслуживание населения.

Контроль за качественным приготовлением пищи называют бракераж готовой продукции. С целью повседневного контроля качества выпускаемой продукции в крупных предприятиях создается бракеражная комиссия. В состав комиссии входят:

1) директор ПОП или его заместитель;

2) повар – бригадир;

3) квалифицированный повар;

4) санитарный врач.

На мелких предприятиях бракеражная комиссия может отсутствовать в этом случае за проверку качества пищи отвечает сам зав. производства.

Состав бракеражной комиссии утверждается приказом по предприятию. Бракеражная комиссия руководствуется в своей деятельности нормативно-технологической документацией; сборник рецептурных блюд; технико-технологическими условиями и технологическими стандартами, требования к качеству готовых блюд.

Бракеражная комиссия проводит так же аналитическую оценку качества пищи. Повышение качества пищи во многом зависит от профессиональной подготовки, специалистов общественного питания. Оценку качества блюд осуществляется в следующей последовательности:

Внешний вид

Консистенция

Запах

Вкус

Цвет данного блюда.

Результаты проверки качества кулинарной продукции, записывают в бронеражный журнал до начала ее реализации.

# Задание №4

«Оформление и оснащение товарного зала».

4.1. Разработать и предложить фирменный стиль (тематику), оформления интерьера торговых помещений, в соответствие с выбранной темой.

Кантри - это современное направление, характеризуется деревенской стилизацией, простотой решения интерьера. Стиль кантри отличается грубоватая добротность натуральных материалов, глины, дерева, изделий из лазы. Внутренняя отделка стен твердыми породами дерева (дубом), деревянные стены, ковры. Элементы стариной атрибутики, ориентировки из живого цвета, люстры, дающий тяжелый рассеянный свет, правильный подбор мебели, с декором помещения – цветом штор, скатертей и салфеток, обивкой кресел, элегантно сервированные столы – все это располагает к деловой беседе или отдыха в кругу друзей.

Моя диетическая столовая «Здоровье» имеет 1 торговый зал.

Интерьер зала выполнен в светлых тонах, стены – элементы стариной атрибутики, из живых цветов, тяжелый рассеянный свет, яркие цвета люстр, скатерти и салфетки.

Кроме торгового зала также имеются и другие помещения.

Вестибюль – помещение, в котором начинается обслуживание посетителей. Интерьер соответствует новому направлению столовой. В туалетной комнате оснащены туалетной бумагой, полотенцем, салфетками и т.д.

4.2. Правильный выбор освещение залов ПОПО имеет большое значение как для потребителей, так и для обслуживающего персонала. Из наиболее значительных элементов интерьера, свет может выделить структуру стен, придать особую выразительность декоративных украшений, он может так же располагать к отдыху.

Освещение должно быть светлым все детали интерьера освещены достаточно хорошо.

В залах должно +++ естественное и искусственное освещения.

4.3. В моей столовой выбор мебели должен соответствовать назначению предприятия, его типу и классу, стилевому решению интерьера.

Мебель является функциональным элементом в интерьере предприятия. Мебель должна быть:

- повышенной прочности;

- гигиеничности;

- эстетичным

- соответствовать характеру обслуживания;

Удобство мебели зависит от ее соответствия данным, удобство стульев и кресел обеспечивает путем распределения массы тела, человека по максимальной опорной площади, возможностью изменять положение тела. Чтобы посетитель не осуществлял себя не комфортно, расстояния между верхней площадью столешницы и должно составлять от 20 до 22 см.

Столы должны иметь достаточную площадь столешницы устойчивую конструкцию. Столы изготавливают в основном на металлических каркасах. Наиболее распространенное 4-х опорные, а так же столы на 1- ой опоре с тумбой им крестовиной в основании, на 2-х опорах. Столешницы столовых столов предназначенных для обслуживания со скатертями, как правило изготовляют из древесины. В зале столовой официант ставят на эти столы подносы, а также использованную посуду. Иногда их приставляют к обеденным столам чтобы на виду у посетителей, раскладывать принесенное на блюда или разливать в тарелки суп из мисок. Габаритные размеры столов должны быть:

- ширина 800-950мм;

- высота – 740-750 мм;

- ширина – 600 мм.

4.4. Столы сервируют в зависимости от вида меню (завтрак, обед. ужин). Сервируя стол нужно добиться простоты, практичности и согласованности к предметам сервировки с интерьером зала, характером подаваемых блюд, максимума удобств для потребителей. Для завтрака например сервировка стола включает тарелку, закусочные приборы и салфетку. В зависимости от предлагаемого меню может быть еще нож для масла, чайная ложка, закусочная тарелка.

Сервировка столов в дневное время включает в себя, по специальному меню, пирожковую тарелку, столовые приборы.