**Министерство Образования Российской Федерации**

**Московская Государственная Технологическая Академия**

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

**по дисциплине:** «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» специальность »

**Тема:** «Организация работы ресторана 1 класса на 60 посадочных мест при гостиницу»

**Выполнила студентка:** Фурман А.М

**гр. №** ТПОПп

**Руководитель:** Титова И.М

**Дата сдачи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Дата защиты\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**2010**

**ЗАДАНИЕ**

**по выполнению курсовой работы по курсу  
«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» специальность\_260501\_\_**

**Студенту**  5курса **группы** ТПОПп **отделения**  ТМ

**Ф.И.О.** ФурманА.М

**ТЕМА**: «Организация работы ресторана 1 класса на 60 посадочных мест при гостиницу»

Перечень подлежащих разработке вопросов:

1. Введение (состояние отрасли по конкретной теме).

2. Характеристика предприятия

а) определение типа, класса согласно ГОСТ 50762-95;

б) разработать элементы фирменного стиля предприятия (название, товарный знак, логотип, слоган, фирменные цвета);

в) составить перечень предоставляемых услуг населению (ГОСТ 50764-95).

3. Характеристика разрабатываемого цеха (назначение, функции, ассортимент, взаимосвязь с другими цехами и помещениями, последовательность технологического процесса, оснащение оборудованием, режим работы, санитарные требования).

4. Составление и расчет производственной программы предприятия

а) составление таблицы и графика загрузки зала и определение количества питающихся;

б) определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению;

5. Составление меню на основе ассортиментного минимума (при свободном выборе блюд) или других вариантов комплексных обедов (для столовых при учреждениях и учебных заведениях).

6. Расчет потребного количества сырья весом брутто и нетто.

7. Организация снабжения

а) определение поставщиков;

б) организационные формы поставки товаров;

в) определение складских помещений;

8. Определение структуры производства, описание производства и оснащение необходимым оборудованием по каталогам.

9. Заключение.

10. Графическая часть:

— составить технико-технологическую карту по меню предприятия (количество — по заданию преподавателя);

— составить графическую схему организации рабочего места на производстве предприятия;

11. Список использованных источников.

Дата выдачи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель-руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Подпись)

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

Введение………………………………………………………………………………4

1. Характеристика проектируемого предприятия………………………………….5

2. Характеристика проектируемого цеха (производства)…………………………

3. Технологическая часть:

3.1. Составление таблицы и графика загрузки зала;

определение количества потребителей……………………………………......

3.2. Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале……………

3.3. Разработка плана-меню…………………………………………………………

3.4. Составление таблицы реализации блюд……………………………………….

3.5. Расчет рабочей силы для цеха (производства)………………………………..

3.6. Разработка графика выхода на работу…………………………………………

3.7. Расчет и подбор торгово-технологического

и немеханического оборудования……………………………………………..

3.8. Расчет полезной и общей площади цеха (производства)…………………….

4. Графическая часть.

4.1. График загрузки зала……………………………………………………………

4.2. График выхода на работу………………………………………………………

4.3. План цеха, производства с размещением оборудования…………………….

Заключение……………………………………………………………………………

Список литературы…………………………………………………………………..

**1 ВВЕДЕНИЕ**

Данная курсовая работа представляет собой технологические расчеты , целью которых является определение количественных характеристик проектируемых предприятий в целом , функциональных групп или отдельных помещений.

При проведении технологических расчетов необходимо учитывать, что количественные показатели каждого предприятия общественного питания должны наиболее полно соответствовать его типу, форме обслуживания, организации (характеру) производства и др.; обеспечить оптимальные условия работы предприятия при минимальном количестве единиц технологического оборудования и сокращенных площадях.

В процессе выполнения технологических расчетов определяются мощность предприятия и количество обслуживаемых посетителей; производственная программа; количество и ассортимент полуфабрикатов, кулинарной продукции высокой степени готовности, сухих продуктов (для организации технологического процесса), сырья, фруктов, зелени, напитков.

В соответствии с суточным расходом полуфабрикатов и продуктов составляется продуктовая ведомость, которая является основой для расчета охлаждаемых камер и неохлаждаемых кладовых.

Далее рассчитываются помещения:

для приема и хранения продуктов;

для посетителей;

служебные и бытовые;

производственные (определяется производственная программа соответствующего цеха на основании плана-меню предприятия; численность работников цехов; мощность и количество механического, теплового, холодильного, немеханического монтируемого и немонтируемого оборудования; площади цехов, моечных и других помещений, входящих в производственную группу).

В работе произведены расчёты для ресторана 1 класса при гостинице на 60 человек .

Пропускная способность ресторана не очень большая , поэтому ресторан такого типа

целесообразно располагать при гостинице , расположенной в какой-либо жилой зоне города (например , в районе улиц Менделеева-Красносельская – Дубинина ) .

1. Характеристика проектируемого предприятия

1. Назначение предприятия.

**КАЛИНИНГРАДСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

По дисциплине « Организация производства»

Тема: Организация работы ресторана при гостинице 1 класса на 60 мест.

Организация производства в холодном цехе.

Выполнила: студентка

4 курса

4 ТЕХ группы

Павлова О.В.

Проверила:

Извекова М.В.

Калининград

2007

**СОДЕРЖАНИЕ**

1 Введение………………………………………………………………………..

Расчет количества потребителей…………………………...

Составление производственной программы………………

Определение численности работников……………………

Расчет площади холодного цеха…………………………...

1. Графическая часть

План цеха…………………………………………………….

График загрузки торгового зала……………………………

График выхода на работу…………………………………...

4 Заключение……………………………………………………………………

5 Приложения

ПРИЛОЖЕНИЕ 1……………………………………………

ПРИЛОЖЕНИЕ 2…...……………………………………….

ПРИЛОЖЕНИЕ 3……………………………..….………….

Табель учёта рабочего времени…………………………….

Сырьевая ведомость…………………………………………

Закупочный акт………………………………………………

Технологические карты……………………………………...

Накладная на отпуск товара…………………………………

Требование в кладовую……………………………………....

Заборный лист………………………………………………...

1. Список литературы……………………………………………………………
2. Рецензия преподавателя………………………………………………………

**1 ВВЕДЕНИЕ**

Данная курсовая работа представляет собой технологические расчеты , целью которых является определение количественных характеристик проектируемых предприятий в целом , функциональных групп или отдельных помещений.

При проведении технологических расчетов необходимо учитывать, что количественные показатели каждого предприятия общественного питания должны наиболее полно соответствовать его типу, форме обслуживания, организации (характеру) производства и др.; обеспечить оптимальные условия работы предприятия при минимальном количестве единиц технологического оборудования и сокращенных площадях.

В процессе выполнения технологических расчетов определяются мощность предприятия и количество обслуживаемых посетителей; производственная программа; количество и ассортимент полуфабрикатов, кулинарной продукции высокой степени готовности, сухих продуктов (для организации технологического процесса), сырья, фруктов, зелени, напитков.

В соответствии с суточным расходом полуфабрикатов и продуктов составляется продуктовая ведомость, которая является основой для расчета охлаждаемых камер и неохлаждаемых кладовых.

Далее рассчитываются помещения:

для приема и хранения продуктов;

для посетителей;

служебные и бытовые;

производственные (определяется производственная программа соответствующего цеха на основании плана-меню предприятия; численность работников цехов; мощность и количество механического, теплового, холодильного, немеханического монтируемого и немонтируемого оборудования; площади цехов, моечных и других помещений, входящих в производственную группу).

В работе произведены расчёты для ресторана 1 класса при гостинице на 60 человек .

Пропускная способность ресторана не очень большая , поэтому ресторан такого типа

целесообразно располагать при гостинице , расположенной в какой-либо жилой зоне города (например , в районе улиц Менделеева-Красносельская – Дубинина ) .

**2 ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ**

**Расчет количества потребителей**

Таблица загрузки торгового зала составляется с учетом режима работы предприятия, степени загрузки торгового зала в течение дня и оборачиваемости одного места в течение одного часа. График загрузки торгового зала ресторана при гостинице указан в приложении 1.

Количество потребителей (N) в каждый час работы предприятия вычисляется по формуле:

**N=P x C x R / 100** (чел), где

Р – количество посадочных мест в конкретном предприятии общественного питания;

С – средний процент загрузки зала (%);

R – оборачиваемость одного места за час.

*Таблица 1*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Часы работы | R | C | N |
| 8-9  9-10  11.30-12.30  12.30-13.30  13.30-14.30  14.30-15.30  15.30-17  17-18  18-19  19-20  20-21  21-22  22-22.30  Всего | 2  2  1,5  1,5  1,5  1,5  1,5  перерыв  0,6  0,6  0,6  0,6  0,6 | 50  80  60  100  90  90  60  перерыв  90  100  100  90  80 | 60  96  54  90  81  81  54  перерыв  32  36  36  32  29  681 |

Таким образом, количество посетителей за день составило 681 человек, из них 516 человек до перерыва, 165 человек после , оборачиваемость места 11,35 ( 681: 60 ) .

На основании полученных данных составляем график загрузки торгового зала ( см.

страницу 18 ) .

**Составление производственной программы**

Расчет общего количества блюд, выпускаемых за день, осуществляется по формуле:

**А дн. = m х N дн**., где

А дн. – количество блюд, выпускаемых за день;

m – коэффициент потребления блюд;

N дн. – количество посетителей, обслуживаемых на данном предприятии за день.

Для ресторана при гостинице коэффициент потребления блюд **m1 = 3** , **m2 = 4**, где m1- коэффициент потребления блюд в дневное время, m2 – коэффициент потребления блюд в вечернее время (Приложение 2).

Таким образом, **А дн. = А1 + А2** , где

**А1 = 3 х 516 = 1548**

**А2 = 4 х 165 = 660**

**А дн.= 1548+660 = 2208**

Далее распределяем блюда по ассортименту согласно данным из Приложения 3:

*Таблица 2*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды блюд | % от общего количества | % от данного вида | Количество блюд включаемых в план-меню | Количество блюд в зависимости от вида |
| Холодные блюда:  Рыбные  Мясные  Салаты  Кисломолочные продукты  Горячие закуски  I блюда:  Прозрачные  Заправочные  Молочные, холодные, сладкие  II блюда:  Рыбные  Мясные  Овощные  Крупяные  Яичные, творожные  Сладкие блюда:  Холодные  Горячие | 20/40  10/10  25/5  30/37  15/8 | 30/30  30/35  30/25  10/10  100/100  15/40  75/60  10  15/30  65/60  5  10/5  5/5    100/95  5 | 310 / 264  155 / 66  387 / 33  465 / 245  233 / 54 | 93 / 80  93 / 93  93 / 66  31 / 27  155 / 66  58 / 14  291 / 20  39  70 / 74  303 / 147  24  47 / 13  24 / 13  233 / 51  3 |

Примечание:

Числитель - % от количества блюд, реализуемых в дневное время.

Знаменатель - % от количества блюд, реализуемых в вечернее время.

Для ресторанов в заправочные супы должны быть включены солянки.

Рассчитаем количество потребляемых в день холодных напитков, хлеба, кондитерских изделий по формуле: **М=Nдн X m , где**

N дн. – количество посетителей за день

N дн. = 681 человек;

m – нормы потребления блюд на 1 человека;

М – общее количество реализуемых за день данных блюд.

*Таблица 3*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Виды блюд | Единица измерения | m | M |
| Холодные напитки  В том числе:  Фруктовая вода  Минеральная вода  Натуральный сок  Напиток собственного производства  Хлеб и хлебобулочные изделия:  В том числе:  Ржаной  Пшеничный  Мучные и кондитерские изделия собственного производства  Конфеты, печенье  Фрукты  Вино-водочные изделия  Пиво  Папиросы  Спички | л  кг  шт.  кг  кг  л  л  пачка  коробка | 0,25  0,05  0,08  0,02  0,01  0,13  0,08  0,05  0,5  0,02  0,05  0,1  0,025  0,1  0,09 | 170,25  34,05  54,5  13,62  6,81  88,53  54,48  34,05  341  13,62  34,05  68,1  17,025  68,1  62 |

**Составление плана-меню.**

План-меню является производственной программой предприятий общественного питания с полным производственным циклом, а также для предприятий , работающих на полуфабрикатах . В ресторанах план-меню составляется на основе примерного ассортимента выпускаемой и реализуемой продукции (см. выше), сезонности сырья, разбивки блюд по ассортименту (таблица 2). Соотношение ассортимента в каждой группе блюд определяется спросом потребителей. В плане-меню указывается наименование и номер блюд по «Сборнику рецептур» или ТТК и СТП, техническим условиям. Блюда в плане-меню записываются в следующей последовательности : закуски, первые блюда, вторые блюда, напитки, комплексные обеды и т.д. План-меню составляется ежедневно в 1 экземпляре зав.производством накануне дня приготовления пищи, утверждается руководителем организации.

Унифицированная форма № ОП-2

Утверждена Постановлением Госкомстата

России от 25. 12 . 98 № 132

\_\_\_Ресторан «Лунная мелодия» УТВЕРЖДАЮ

Организация

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Структурное подразделение Руководитель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись расшифровка подписи

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ПЛАН-МЕНЮ №** 25 от 20.10.07

на «21» октября 2007г.

*Таблица 4*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № по  сб. рец. | Наименование  блюд и закусок | Выход 1 блюда, г | Количество порций | | | Цена  1 блюда  (руб.) | Сумма  (руб.) |
| день | вечер | всего |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| I Холодные блюда  и закуски | | | | | | | |
| 1) 43 | Икра зернистая с луком зеленым и лимоном | 50/15/14 | 18 | 14 | 32 | 200-00 | 6400 |
| 2) 44 | Семга солёная с лимоном | 75/14 | 18 | 14 | 32 | 80-00 | 2560 |
| 3) 45 | Осетр холодного копчения | 75 | 18 | 14 | 32 | 80-00 | 2560 |
| 4) 88/826 | Галантин из рыбы с помидорами и с соусом хрен | 50 /35 /15 | 18 | 18 | 36 | 150-00 | 5400 |
| 1. 137 | Морепродукты под майонезом | 75/35 | 21 | 20 | 41 | 100-00 | 4100 |
| 6) 48/745 | Колбаса сырокопченая с гарниром (морковь, огурцы соленые, горошек зеленый) | 50/30 | 30 | 30 | 60 | 50-00 | 3000 |
| 7)153/743/822 | Ассорти мясное с гарниром (огурцы, помидоры, салат), соус майонез с корнишонами | 100/75/25 | 30 | 30 | 60 | 70-00 | 4200 |
| 8)155/746/826 | Мясо заливное с овощным гарниром (огурцы, помидоры, салат, картофель, морковь), соус хрен | 200/50/25 | 33 | 33 | 66 | 170-00 | 11220 |
| 9) 54 | Салат зеленый с огурцами и помидорами со сметаной | 150/40 | 18 | 18 | 36 | 35-00 | 1260 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 10) 84/830 | Салат деликатесный заправка для салатов | 150/40 | 15 | 12 | 27 | 50-00 | 1350 |
| 11) 96/830 | Салат рыбный деликатесный, заправка для салатов | 150/40 | 15 | 12 | 27 | 60-00 | 1620 |
| 12) 99/830 | Салат с птицей, салатная заправка | 150/40 | 15 | 12 | 27 | 60-00 | 1620 |
| 13) 93 | Грибы соленые с луком и маслом | 150/15 | 15 | 6 | 21 | 60-00 | 1260 |
| 14) 120 | Икра овощная | 100 | 15 | 6 | 21 | 20-00 | 420 |
| **Всего** | | | **279** | **239** | **518** |  |  |
| II Молочнокислые продукты | | | | | | | |
| 1) 42 | Сыр рокфор | 75 | 25 | 9 | 34 | 40-00 | 1360 |
| 2) 966 | Кефир, простокваша, ряженка | 200 | 6 | 18 | 24 | 10-00 | 240 |
| **Всего** | | | **31** | **27** | **58** |  |  |
| **Всего холодных блюд** | | | **310** | **266** | **576** |  |  |
| III Горячие закуски | | | | | | | |
| 1) 342/798 | Грибы в сметанном соусе | 75/75 | 66 | 12 | 78 | 80-00 | 10400 |
| 2) 530 | Раки отварные | 130 | 23 | 48 | 71 | 100-00 | 11800 |
| 3) 99/822 | Рыба в тесте жареная, соус майонез с корнишонами | 200/50/7 | 66 | 6 | 72 | 150-00 | 1800 |
| **Всего** | | | **155** | **66** | **221** |  |  |
| IV Первые блюда | | | | | | | |
| 1) 254 | Бульон из кур прозрачный | 95/500 | 30 | 7 | 37 | 30-00 | 1110 |
| 2) 269 | Уха Ростовская с маслом сливочным | 100/500/30 | 29 | 7 | 36 | 40-00 | 1440 |
| 3) 183 | Борщ украинский с зеленью | 95/500/5 | 96 | 7 | 103 | 50-00 | 5150 |
| 4) 234 | Солянка грибная со сметаной | 75/500/30 | 97 | 7 | 104 | 50-00 | 5200 |
| 5) 197 | Рассольник петербургский со сметаной и зеленью | 95/500/30/  5 | 96 | 7 | 103 | 50-00 | 5150 |
| 6) 273 | Окрошка сборная мясная со сметаной | 75/500/20 | 15 | - | 15 | 80-00 | 1200 |
| 7) 284 | Щи зеленые с мясом и сметаной | 75/500/50 | 15 | - | 15 | 80-00 | 1200 |
| 8) 237 | Суп молочный с тыквой и крупой со сливочным маслом | 500/10 | 9 | - | 9 | 40-00 | 360 |
| **Всего** | | | **387** | **35** | **422** |  |  |
| V Вторые блюда | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1) 514/694/793 | Тельное из рыбы, пюре картофельное, соус томатный с овощами, масло сл. | 160/100/  100/7 | 21 | 24 | 45 | 150-00 | 6750 |
| 2) 498 | Рыба жареная на вертеле с овощным гарниром (помидоры, лук, лимон), масло | 125/160/5 | 21 | 24 | 45 | 200-00 | 9000 |
| 3) 601 | Плов | 100/200 | 36 | 18 | 54 | 120-00 | 6480 |
| 4) 527/798/696 | Кальмары в сметанном соусе, картофель жареный | 75/50/150 | 28 | 26 | 54 | 45-00 | 2430 |
| 5) 534/761/701 | Язык отварной с красным соусом, овощи припущенные с жиром | 100/100/  150 | 36 | 18 | 54 | 200-00 | 10800 |
| 6) 545 | Грудинка, фаршированная рисом и печенью | 245 | 36 | 18 | 54 | 200-00 | 10800 |
| 7) 563 | Шашлык из свинины с помидорами, луком и лимоном, соус южный | 100/140/  10/15 | 46 | 22 | 68 | 230-00 | 15640 |
| 8) 574/740 | Шницель из телятины, овощной гарнир (№18), каперсы, лимон, масло сливочное | 125/150/  8/8/8 | 36 | 18 | 54 | 170-00 | 9180 |
| 9) 590 | Жаркое по-домашнему | 100/250 | 36 | 18 | 54 | 150-00 | 8100 |
| 10) 635/799 | Баклажаны, фаршированные мясо и рисом, соус сметанный с томатом | 266/100 | 36 | 18 | 54 | 60-00 | 3240 |
| 11) 659/697 | Котлеты по-киевски картофель жареный во фритюре, масло сливочное | 135/150/  10 | 39 | 18 | 57 | 120-00 | 6840 |
| 12) 370 | Помидоры, фаршированные грибами и рисом со сметаной | 200/30 | 24 | - | 24 | 100-00 | 2400 |
| 13) 382 | Хлопья кукурузные с молоком | 25/285 | 29 | 6 | 35 | 30-00 | 1050 |
| 14) 384 | Каша из овсяных хлопьев «Геркулес» со сливочн. маслом | 200/15 | 18 | 6 | 24 | 35-00 | 840 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| **Всего** | | | **442** | **234** | **676** |  |  |
| VI Яичные, творожные блюда | | | | | | | |
| 15) 442 | Омлет с сыром и сл. Маслом | 175/5 | 18 | - | 18 | 30-00 | 540 |
| 16) 458 | Творог со сметаной и сахаром | 153/30/15 | 6 | 12 | 18 | 30-00 | 540 |
| **Всего** | | | **24** | **12** | **36** |  |  |
| **Всего вторых блюд** | | | **466** | **246** | **712** |  |  |
| VII Сладкие блюда | | | | | | | |
| 1) 854/913 | Земляника со взбитыми сливками | 125/40 | 30 | 7 | 37 | 70-00 | 2590 |
| 2) 851 | Лимон с сахаром | 35/20 | 30 | 10 | 40 | 25-00 | 1000 |
| 3) 890/913 | Желе из ягод свежих со взбитыми сливками | 100/30 | 34 | - | 34 | 40-00 | 1360 |
| 4) 900/840 | Мусс лимонный с коньячным соусом | 100/20 | 35 | 10 | 45 | 60-00 | 2700 |
| 5) 933 | Мороженое с вином | 120/30 | 52 | 12 | 64 | 70-00 | 4480 |
| 6) 936/834 | Мороженое «Космос» с шоколадным соусом | 125/40 | 52 | 12 | 64 | 70-00 | 4480 |
| 7) 926/836 | Шарлотка с яблоками с абрикосовым соусом | 170/30 | - | 3 | 3 | 25-00 | 75 |
| **Всего** | | | **233** | **54** | **287** |  |  |
| VIII Горячие напитки | | | | | | | |
| 1) 943 | Чай с сахаром, вареньем, джемом, повидлом, медом | 200/22  200/50 | 13 | 2 | 15 | 13-00 | 195 |
| 2) 944 | Чай с лимоном | 200/22/9 | 12 | 2 | 14 | 13-00 | 182 |
| 3) 948 | Кофе черный | 100 | 18 | 2 | 20 | 20-00 | 400 |
| 4) 949 | Кофе черный с лимоном и коньяком | 100/15/7/  25 | 11 | 2 | 13 | 50-00 | 650 |
| 5) 950 | Кофе черный со сливками | 100/25/15 | 4 | 8 | 12 | 30-00 | 360 |
| 6) 957 | Кофе черный с мороженым (Глиссе) | 100/15/50 | 11 | 4 | 15 | 40-00 | 600 |
| 7) 959 | Какао с молоком | 200 | 11 | 4 | 15 | 25-00 | 375 |
| 8) 964 | Шоколад со взбитыми сливками со льдом | 200/50/20 | 11 | 5 | 16 | 50-00 | 800 |
| **Всего** | | | **91** | **29** | **120** |  |  |
| IX Холодные напитки | | | | | | | |
| 1) 1015 | Квас хлебный из экстракта | 200 | 99 | - | 99 | 15-00 | 1485 |
| 2) 1022 | Коктейль молочный шоколадныи с  мороженым | 150 | 80 | - | 80 | 40-00 | 3200 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 3) 1024 | Коктейль молочно-ягодный с мороженым | 150 | 79 | - | 79 | 40-00 | 3160 |
| 4) 1026 | Крюшон ананасный | 165 | 73 | - | 73 | 40-00 | 2920 |
| 5) 1027 | Крюшон клубничный | 165 | 73 | - | 73 | 40-00 | 2920 |
| **Всего** | | | **404** | **-** | **404** |  |  |
| X Хлеб и хлебобулочные изделия | | | | | | | |
| 1) | Хлеб ржаной | 30 | 908 | 908 | 1816 | 3-00 | 5448 |
| 2) | Хлеб пшеничный | 30 | 567 | 568 | 1135 | 3-00 | 3405 |
| 3) | Булочка к чаю | 90 | 120 | 30 | 150 | 7-00 | 1050 |
| **Всего** | | |  |  | **90 кг** |  |  |
| XI Мучные и кондитерские изделия | | | | | | | |
| 1) 1044/1096 | Блинчики с творогом со сметаной | 250/30 | 18 | 24 | 42 | 25-00 | 1050 |
| 2) 1044/1075 | Блинчики с мясом со сметаной | 250/30 | 18 | 24 | 42 | 25-00 | 1050 |
| 3) 1044/1097 | Блинчики с яблочным фаршем, пудра | 250/30/10 | 18 | 24 | 42 | 20-00 | 840 |
| 4) 1057 | Чебуреки | 110 | 24 | 24 | 48 | 20-00 | 960 |
| 5) 1069 | Гренки острые | 350 | 15 | 15 | 30 | 10-00 | 300 |
| 6) 1061  1076  1082  1092 | Расстегаи закусочные:  с мясным фаршем,  с рыбным фаршем,  с грибным фаршем | 100  100  100 | 22  21  22 | 24  24  24 | 46  45  46 | 35-00  35-00  35-00 | 1610  1575  1610 |
| **Всего** | | | **158** | **183** | **341** |  |  |
| **Комплексное меню на завтрак для проживающих в гостинице** | | | | | | | |
| 442 | Омлет с сыром | 180 |  |  |  |  |  |
| 384 | Каша из овсяных хлопьев «Геркулес», с маслом | 200/15 |  |  |  |  |  |
|  | Сосиски вареные | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Джем | 35 |  |  |  |  |  |
|  | Варенье | 35 |  |  |  |  |  |
|  | Масло сливочное | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Хлеб | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Булочка | 90 |  |  |  |  |  |
| 948 | Кофе черный | 100 |  |  |  |  |  |
| 944 | Чай с лимоном | 200/22/9 |  |  |  |  |  |
|  | Сливки | 15 |  |  |  |  |  |
|  | Сок в ассортименте | 200 |  |  |  |  |  |
|  | Минеральная вода | 200 |  |  |  |  |  |
| ИТОГО: | | | | | | | |

Зав. производством\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Есова О.В.

**Определяем количество работников холодного цеха.**

Расчет рабочей силы в доготовочных цехах производится на основании плана-меню и норм времени для приготовления блюд каждого вида. Расчет производится по формуле:

**N 1 = n x Н вр / 3600 х Т см х d , где**

N1  - количество работников цеха, непосредственно занятых выполнением производственной программы;

n – количество приготовленных блюд данного вида по плану-меню;

Н вр – норма времени в секундах на приготовление одного блюда ( см приложение 4)

3600 х Т см – продолжительность смены в часах;

d – коэффициент, учитывающий рост производительности труда (d = 1,14)

Заполним таблицу:

*Таблица 5*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Количество блюд, реализуемых за день (n) | Норма времени, сек  (Н вр) | Количество чел/час  (n x H вр) |
| Икра (порц)  Рыба соленая (порц)  Рыба х/к (порц)  Рыба заливная с гарниром  Морепродукты под майонезом  Колбаса (порц)  Ассорти мясное  Мясо заливное  Салат зеленый с огурцами и помидорами  Салат деликатесный  Салат рыбный деликатесный  Салат с птицей или дичью  Грибы соленые с луком  Икра овощная  Сыр (порц)  Кефир с сахаром  Окрошка сборная мясная  Щи зеленые с мясом  Земляника со сливками  Лимон с сахаром  Мороженое с вином  Мороженое «Космос» | 32  32  32  36  41  60  60  66  36  27  27  27  21  21  34  24  15  15  37  40  64  64 | 40  60  60  240  100  40  140  150  110  110  120  140  30  60  40  20  110  100  80  30  25  10 | 1280  1920  1920  8640  4100  2400  8400  9900  3960  2970  3240  3780  630  1260  1360  480  1650  1500  2960  1200  1600  640 |

ИТОГО: 65790

Для 11,5 – часового дня получим:

N1 = 65790 / 3600 х 11,5 х 1, 14=1,39

**N1 ~ 2**

Учитывая, что ресторан при гостинице работает в выходные и праздничные дни, количество работников в цехе составит:

N2 = N1 x K, где

К – коэффициент, учитывающий работу предприятия в выходные и праздничные дни.

*Таблица 6*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Режим работы предприятия | Режим рабочего времени | Значение коэффициента К |
| 7 дней в неделю | 5 дней в неделю с 2-мя выходными днями | 1,59 |
| 7 дней в неделю | 6 дней в неделю с 1-им выходным днем, через день | 1,32 |
| 6 дней в неделю | 6 дней в неделю с 1-им выходным днем | 1,13 |

Для двухбригадного графика подойдет К = 1,32

Имеем: N2 = 2 х 1,32

N2 = 2,64 ~ 3

На основании рассчитанной численности работников построим график выхода на работу:

Сначала производится расчет эффективного рабочего времени, то есть количество часов, которое должен отработать каждый работник за месяц.

В январе 2007 года количество календарных дней – 31, рабочих – 15, выходных 16 для I бригады; рабочих- 16, выходных – 15 для II бригады.

За месяц повара из I бригады должны отработать 165 часов , повара из II бригады – 176часов .

Наиболее удобным графиком, позволяющим в часы максимальной загрузки зала, сосредоточить наибольшее количество работников на производстве, является ступенчатый и комбинированный.

Для ресторана при гостинице наиболее приемлемым является комбинированный график работы , то есть сочетание двухбригадного и ленточного ( см . страницу 18-

График выхода на работу ) .

**Расчет площади холодного цеха.**

Расчет производственных столов производится по количеству поваров, работающих одновременно в цехе в максимальную смену.

Расчет производится по формуле:

L = I x N, где

L – погонная длина производственных столов, м;

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

N – наибольшее количество поваров, работающих одновременно в цехе (берется из графика выхода на работу).

Зная общую длину столов и длину каждого из стандартных столов, устанавливаемых и проектируемых в цехе, определяем количество столов:

N = 3 (чел)

L = 1,25 х 3 = 3,75 (м)

При организации холодного цеха принимаем к установке:

- 1 стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3 длиной 1,68 м;

- 1 стол со встроенной моечной СМВСМ длиной 1,47 м;

- 2 стола СП-1050 длиной 1,05 м;

- 2 стола дополнительно для настольного оборудования.

Прочее механическое оборудование принимаем без расчета, исходя из требований удобства работы.

Для расчета полезной площади цеха, занятой оборудованием, составляется его спецификация, которая сводится в таблицу:

*Таблица 7*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование оборудования | количество | габариты | | Площадь единицы оборудования ,  М2 | Общая площадь занимаемая оборудованием , м2 |
| длина ,  м | ширина  м |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1  1.1  1.2  1.3  2  2.1  2.2  2.3  3  3.1  3.2  3.3  3.4  3.5 | **Механическое оборудование**  Привод для х/ц, ПХ-0,6  Машина для нарезки вареных овощей МРОВ-160 (на стол)  Машина для нарезки гастрономических изделий МРГ-300А (на стол)  **Холодильное оборудование**  Холодильный шкаф ШХ-0,8  Стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3  Низкотемпературный прилавок П-10В  **Немеханическое оборудование**  Стол производственный  СП-1050  Стол со встроенной моечной машиной СМВСМ  Передвижной стеллаж  Весы ВНЦ-2  Раковина производственная | 1  1  1  1  1  1  2  1  1  2  1 | 1,1  1,05  0,67  1,5  1,68  1,33  1,05  1,47  1,5  -  0,6 | 0,9  0,84  0,46  0,75  0,84  0,74  0,84  0,84  0,6  -  0,4 | 0,99  0,88  0,31  1,13  1,41  0,98  0,88  1,23  0,9  -  0,24 | 0,99  0,88  0,31  1,13  1,41  0,98  1,76  1,23  0,9  -  0,24 |

ИТОГО: 9,83

Общая площадь цеха определяется путем деления полезной площади на коэффициент использования «n» , который принимается равным 0,35-0,4 (для холодного цеха).

Sобщ. = Sпол. / n = 24,6 (м), где

Sпол = 9,83(м)

n = 0,4

**3 ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

На основании полученных данных мы можем изобразить план цеха.

При размещении оборудования следует учитывать следующие требования: последовательность технологического процесса, соблюдение правил охраны труда, санитарии и гигиены.

Оборудование в производственных цехах следует размещать линейным способом.

1 – холодильный шкаф ШХ-0,8

2 – стол производственный СП-1050

3 – секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3

4 – низкотемпературный прилавок П-10В

5 – передвижной стеллаж

6 – стол со встроенной моечной СМВСМ

7 – раковина производственная

8 – универсальный привод для х/ц ПХ-0,6

9 – машина МРОВ-160 для нарезки вареных овощей

10 – машина для нарезки гастрономических изделий МРГ-300А

**План холодного цеха .**

**График загрузки торгового зала .**

**График выхода на работу .**

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

С помощью технологических расчетов мы определили количественные характеристики проектируемого ресторана при гостинице и его холодного цеха, а именно:

* Определили количество потребителей за день
* на основании полученных данных составили график загрузки торгового зала
* рассчитали общее количество планируемых к выпуску блюд в день и распределили их по ассортименту
* составили план-меню на день, на основании которого рассчитали количество работников холодного цеха, учитывая нормы времени для приготовления блюд
* выбрали наиболее удобный график работы для данного предприятия, учитывая необходимое количество работников, а также рассчитали площадь проектируемого холодного цеха и подобрали необходимое оборудование.

Таким образом, мы спроектировали производственную программу ресторана при гостинице на 60 мест и его организацию производства в холодном цехе.

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

**Примерный график загрузки торгового зала ресторана при гостинице.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Оборачиваемость места  за 1 ч | Средний процент  загрузки зала |
| 8-9  9-10  11/30-12/30  12/30-13/30  13/30-14/30  14/30-15/30  15/30-17  17-18  18-19  19-20  20-21  21-22  22-22/30 | 2  2  1,5  1,5  1,5  1,5  1,5  Перерыв  0,6  0,6  0,6  0,6  0,6 | 50  80  60  100  90  90  60  Перерыв  90  100  100  90  80 |

Примечание. Процент загрузки с 8 до 10 ч утра принят с учетом обслуживания утренние часы 30-40 % общего числа мест.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

**Коэффициент потребления блюд.**

|  |  |
| --- | --- |
| Тип предприятия | Коэффициент потребления |
| **Столовые:**  При вузах:  Завтрак  Обед  Ужин  Общедоступные:  Завтрак  Обед  Ужин | 1,5  3  1,5  2  2,8  2 |
| **Рестораны:**  Городские и при гостиницах:  Днем  Вечером | 3,5  3  4 |
| **Кафе общего типа:**  С самообслуживанием  С обслуживанием официантами | 2  2 |
| **Закусочная общего типа:** | 1,5 |

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

**Соотношение различных видов блюд, выпускаемых ресторанами**.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид блюда | При гостинице | | При вокзале | | Городской | |
| От общего количества | От данного вида | От общего количества | От данного вида | от общего  количества | От данного вида |
| **Холодные блюда**:  Рыбные  Мясные  Салаты  Кисломолочные продукты  **Горячие закуски**:  **Супы:**  Прозрачные  Заправочные  Молочные, холодные, сладкие  **Вторые горячие блюда:**  Рыбные  Мясные  Овощные  Крупяные  Яичные, творожные  **Сладкие блюда и горячие напитки** | 20/40  10/10  25/5  30/37  15/8 | 30/30  30/35  30/25  10/10  100/100  15/40  75/60  10  15/30  65/60  5  10/5  5/5 | 20  10  25  40  5 | 25  35  30  10  100  15  75  10  10  65  5  15  5 | 25  10  20  37  8 | 30  30  30  10  100  20  70  10  20  55  5  10  10 |

Примечания: 1. Числитель – процент от количества блюд, реализуемых в дневное время, знаменатель – от количества блюд, реализуемых в вечернее время.

2. для ресторанов в заправочные супы должны быть включены солянки.

СЫРЬЕВАЯ ВЕДОМОСТЬ

Ресторан « Лунная мелодия » УТВЕРЖДАЮ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Холодный цех Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_200\_\_г .

ТАБЕЛЬ УЧЁТА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ

на\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_200\_\_г .

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О. | Должность |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Время обеда | Норма |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Составил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ЗАКУПОЧНЫЙ АКТ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

НАКЛАДНАЯ НА ОТПУСК ТОВАРА

Унифицированная форма №ОП – 3

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.98 № 132

\_\_\_\_\_Ресторан “Лунная мелодия “\_\_\_\_\_\_\_

Организация

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

структурное подразделение

ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ

Через кого\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  П/П | ПРОДУКТЫ И ТОВАРЫ | ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ | КОЛИЧЕСТВО | ПРИМЕЧАНИЕ |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |

Затребовал заведующий производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_Есова О.В.\_\_\_

Подпись расшифровка пописи

Отпуск разрешил:

Руководитель организации Директор\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_Павлова О.В.\_\_

должность подпись расшифровка подписи

ЗАБОРНЫЙ ЛИСТ

**Список использованной литературы .**

1. ГОСТ Р 51647-94 «Общественное питание . Термины и определения».
2. ГОСТ Р 51764-95 «Услуги общественного питания . Общие требования» .
3. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание кулинарных продуктов , реализуемых населению . Общие технические условия» .
4. ГОСТ Р 50762-98 «Общественное питание . Классификация предприятий» .
5. ОСТ Р 28-1-95 «Требования к производственному персоналу» .
6. СанПиН 2.3.6. 959-00 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации предприятий общественного питания , изготовлению и обротоспособности в них продуктов , сырья и пищевых продуктов» .
7. СанПиН 42-123-4117-86 «Санитарные правила . Условия , сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» , организация сроков действия в которых сняты постановлением Госсанэпиднадзора РСФСР от 06.02.92 №11 .
8. СанПиН 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов , сырья и пищевых продуктов» .
9. Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания . Часть 2-ая . Москва , 1989 .
10. Никуленкова Т.Т. , Лаврененко Ю.И. , Ястина Г.Н. «Проектирование предприятий общественного питания» . Москва , «Экономика» , 2002 г .
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий . Москва , «Экономика» , 1983 г
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий . Москва , «Хлебпродинформ» , 1 и 2 части , 1996 и 1997 .
13. Ковалёв Н.И. , Куткина М.Н. , Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи».Москва , «Деловая литература» , 2005 г .
14. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» . Ростов-на-Дону , «Феникс» , 2005 г.

***РЕЦЕНЗИЯ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ***