

# ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ГОРЯЧЕГО ЦЕХА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ПРИМЕРЕ КАФЕ «КАК У БАБУШКИ»**

---

ВЫПОЛНИЛ:

СТУДЕНТ ГРУППЫ 4ТК-29  
ГАТИН А.Р.

**Объект исследования:** кафе « Как у бабушки»

**Предмет исследования:** горячий цех.

---

**Актуальность дипломной работы** заключается в том, что современное общество развивается очень быстро, предприятия общественного питания пользуются большим спросом, появляются новые технологии, новая техника. Совершенствование качества обслуживания посетителей является средством повышения конкурентоспособности предприятия.

**Целью** данного проекта является анализ организации работы горячего цеха в кафе.

---

## **Задачи:**

- провести анализ типа и места расположения предприятия;
- проанализировать потребительский спрос данного предприятия;
- проанализировать режим работы горячего цеха и количества производственных работников в соответствии с трудовым законодательством;
- провести анализ производственного процесса в горячем цехе;
- разработать технико-технологические карты трёх новых фирменных блюд.
- дать рекомендации по улучшению ассортимента блюд и услуг для удовлетворения потребительского спроса;

# 1.1. АНАЛИЗ ТИПА И МЕСТА РАСПОЛОЖЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ

<b>Тип (класс)</b>	<b>Кафе</b>
<b>Адрес</b>	г. Екатеринбург, Ленина 47
<b>Организационно-правовая форма</b>	Общество с ограниченной ответственностью ООО «Буфет»
<b>Виды предприятий и сооружений, расположенных в данном районе</b>	Техникумы ,колледжи, банки, офисы
<b>Конкуренты</b>	К ближайшим возможным конкурентам относятся: ресторан «Своя компания», Предприятие быстрого обслуживания: «Вилка ложка» «KFC» «BurgerKing».

## 1.2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

**По месторасположению:** Открытого типа.

**Режим работы:** Ежедневно с 11:00-22:00

**Контингент потребителей:** Люди от 18-до  
65 лет

**Особенности ассортимента :** Русская и  
европейская кухни

**Количество мест/залов** 1 зал на 120 мест

---

**Характер производства** Полный  
производственный цикл

# 1.3 АНАЛИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО СПРОСА

Рекомендации :

- обновление меню(Сладкие соусы из Ягод Уральского региона)
- внести изменения по внедрению новых блюд, отвечающих современным тенденциям кулинарной моды
- внедрить в производство современное оборудование – технология РасоJet (пакоджеттинг)

# 1.4 АНАЛИЗ РЕЖИМА РАБОТЫ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА И КОЛИЧЕСТВА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТНИКОВ

Проанализировав работу горячего цеха, делаю вывод что повара перерабатывают.

Рекомендую сменить график работы на двухбригадный и нанять еще 2х поваров.

## 2.1 ХАРАКТЕРИСТИКА РАЗРАБОТАННЫХ БЛЮД

В данной выпускной квалификационной работе разработаны новые блюда для привлечения новых посетителей.

Соусы из ягод являются приправой для вторых блюд и десертов, большинство из которых подаются с соусом. ягодные соусы разнообразят вкус пищи, что чрезвычайно полезно.

Употребление смешанной пищи обеспечивает организму получение всех необходимых ему пищевых веществ.

В зависимости от применяемых ингредиентов соусы могут обогатить основное блюдо биологически активными веществами.



# 2.2 ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ СЫРЬЯ

Для изготовления заданной темой блюда использованы следующие виды сырья и продуктов

- Брусника
- Малина
- Сахар
- Корица
- Вино белое сухое
- Яблоко
- Клюква
- Имбирь
- Ирга
- Можжевельник
- Красная Смородина

# НАЗВАНИЕ «Соус из клюквы и брусники с имбирем»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Брусника замороженная	155	150
Клюква замороженная	185	180
Яблоко свежее	260	210
Вода питьевая	300	300
Сахар песок	175	175
Свежий имбирь	50	30
Выход готового блюда	—	1000

Клюкву и бруснику перебирают, промывают. Яблоко и имбирь очистить от кожуры, нарезать произвольно, припустить. Клюкву, бруснику припустить 2-3 мин. Припущенные ягоды, имбирь и яблоко протереть через сито. Полученную смесь сблендерить. Проварить соус 1 мин.

# ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На основании проведенных исследований составлены технико-технологические карты соусов.

Даю следующие рекомендации:

- Приобрести в горячий цех тепловое оборудование;
- Пересмотреть меню предприятия;
- принять на работу двух сотрудника;
- пересмотреть график работы Кафе