

Выпускная квалификационная

работа на

«Организация работы

на Об

места
Выполнила студентка
группы 54-г

Васенко И.Д.

Проверила

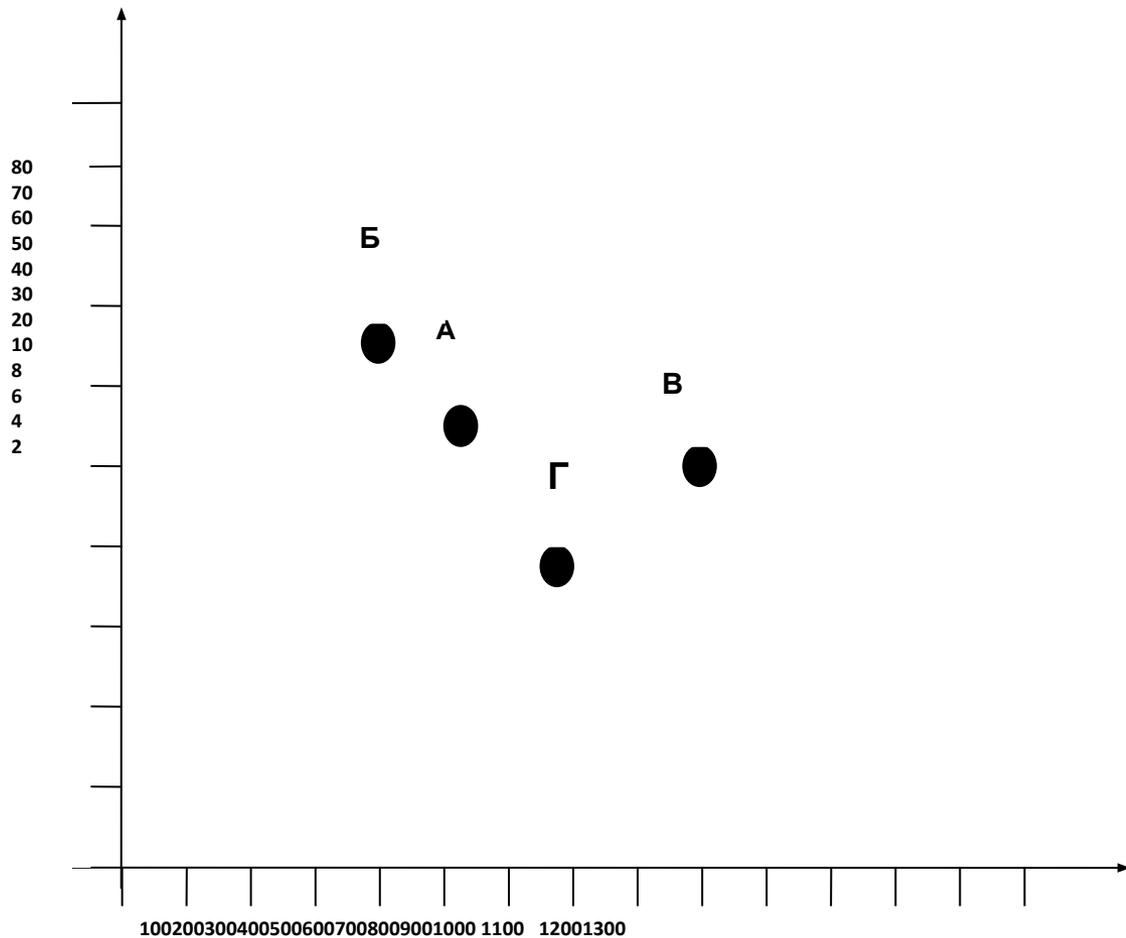
Жульцова М.Н.

Характеристика маркетинговой

| Факторы | Оценка | |
|-----------------------|--|--------------------------------------|
| | Скорее положительное От + 1 до + 10 | Скорее отрицательное От -1 до -10 |
| Демографические | 10 | |
| Экономические | 9 | |
| Природные | 8 | |
| Научно-технические | 9 | |
| Политические | 8 | |
| Социально –культурные | | 5 |

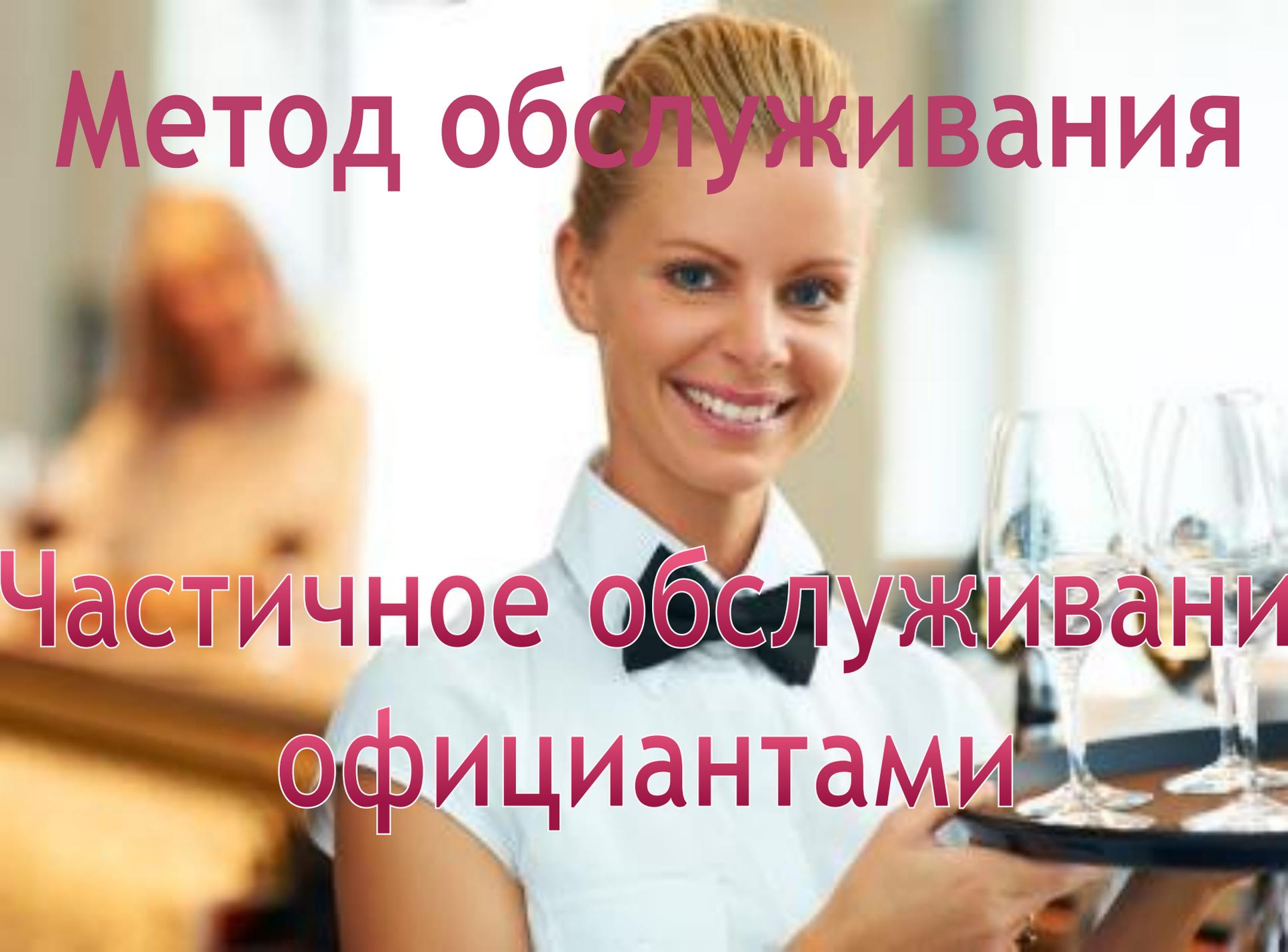
Уровень обслуживания клиентов

Уровень
обслуживания,
баллы.



Пробование на рынке продук

| Потребитель | Качество обслуживания | Ассортимент продукции | Комфорт кафе | Культура обслуживания | Итого |
|-------------|-----------------------|-----------------------|--------------|-----------------------|-------|
| 1-й | 20 | 15 | 10 | 10 | 55 |
| 2-й | 10 | 18 | 18 | 11 | 57 |
| 3-й | 15 | 19 | 5 | 18 | 57 |
| 4-й | 13 | 13 | 8 | 13 | 47 |
| 5-й | 10 | 15 | 11 | 15 | 51 |
| 6-й | 17 | 20 | 13 | 10 | 60 |
| 7-й | 14 | 14 | 14 | 14 | 56 |
| 8-й | 19 | 17 | 11 | 12 | 59 |
| 9-й | 15 | 20 | 17 | 18 | 70 |
| 10-й | 13 | 10 | 19 | 16 | 58 |
| 11-й | 10 | 13 | 12 | 11 | 46 |
| 12-й | 20 | 19 | 14 | 13 | 66 |
| 13-й | 17 | 16 | 20 | 19 | 72 |
| 14-й | 14 | 12 | 11 | 17 | 54 |
| 15-й | 19 | 18 | 13 | 10 | 60 |
| 16-й | 13 | 11 | 15 | 19 | 58 |
| 17-й | 20 | 19 | 20 | 12 | 71 |

A young woman with blonde hair pulled back, wearing a white short-sleeved shirt and a black bow tie, is smiling warmly at the camera. She is holding a black tray with several clear glasses on it. The background is a blurred restaurant interior with other people seated at tables.

Метод обслуживания

Частичное обслуживание
официантами

Анализ места расположения

Кафе располагается по адресу г. Тольятти, ул. Виноградная, д. 31.

Кафе располагаться в густонаселенном районе. К тому же многие продукты хорошего качества по своей цене превосходят даже мясные продукты. Другими словами, в низко-обеспеченных районах массовая посещаемости не будет. И, конечно же, место должно быть людным. Рядом с кафе находятся фитнес-залы «Насыщенность», спортивные центры «Здоровье», банк.

из режима работы предпр
Кафе «Ирина»

Режим работы:

С 10:00 до 20:00

Без выходных

системы снабжения предг

| Наименование источника | Наименование группы товара | Периодичность завоза | Примечание |
|------------------------|---|----------------------------|------------|
| ОАО «Царский посол» | Рыба соленая | 1 раз в 5 дней | |
| ОАО «Молочный центр» | Молочнокислые продукты молоко сметана и творог | Ежедневно 1 раз в 2 дня | |
| ОАО «Золотые края» | Масло растительное | 1 раз в 3 дней | |
| Жировой комбинат ОАО | Маргарин и другие жиры | 1 раз в 3 дня | |
| ОАО «Птицефабрика» | Яйца | 1 раз в 5 дней | |
| ООО «Весна» | Фрукты, ягоды, зелень | 1 раз 2 дня | |
| ОАО «Солка» | Квашения, соления, маринады | 1 раз в 2 дня | |
| ОАО «Изабелла» | Винно-водочные изделия | 1 раз в 10 дней | |
| ООО «Колос» | Пиво, воды | 1 раз в 2 дня | |
| ИП «Пироженка» | Кондитерские изделия | 1 раз в 5 дней | |
| ОАО «Морошка» | Замороженные фрукты и ягоды | 1 раз в 10 дней | |

В охлаждаемых - хранят скоропортящиеся продукты (мясо, рыбу, жиры, молоко, молочные и гастрономические продукты, зелень, фрукты, соки, воду, полуфабрикаты, готовые кулинарные и кондитерские изделия).

В неохлаждаемых - сухие продукты, (мука, крупы и т.д.), овощи, инвентарь, тару и белье.

Плиз работы заготовочных цех

Мясо-рыбный цех



Овощной цех

из работы доготовочных цех

Горячий цех



Холодный цех

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

| Наименование оборудования | Основной параметр | Количество единиц |
|---|--------------------------------------|-------------------|
| Механическое оборудование | | |
| Машина (привод) универсальная с комплектом сменных механизмов: механизм овощерезательно- протирочный механизм для взбивания , перемешивания просеиватель мясорубка | 25л 200 кг/ч 75кг/ч 300кг/ч | 1 |
| Машина взбивательная | 6л | 1 |
| Смесительная установка для молочных коктейлей | 300порц./ч | 1 |
| Холодное оборудование | | |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0,71 м ³ | 2 |
| Прилавок холодильный среднетемпературный с открытой охлажденной на прилавочной емкостью | 0,28м ³ | 1 |
| Прилавок холодильный низкотемпературный | 0,15м ³ | 2 |
| Охладитель напитков (с 3 бочками) | 30м ³ | 1 |
| Тепловое оборудование | | |
| Плита электрическая одноконфорочная | 0,17м ³ | 1 |
| Шкаф жарочный электрический | 0,51м ³ | 1 |
| Сковорода электрическая | 0,22м ³ | 1 |
| Фритюрница электрическая | 12кг/ч | 1 |
| Кофеварка электрическая в комплекте с кофемолкой | 4 крана | 1 |

организации работы разд



Таблица производственной продукции

| № по сборнику рецептов | Наименование блюда | Выход 1 порции в граммах | Кол-во порций |
|--------------------------|---|--------------------------|---------------|
| Холодные блюда и закуски | | | 316 |
| Рыбные | | | 32 |
| 44 | Семга соленая | 89 | 15 |
| 45 | Спинка-балыка скумбрии холодного копчения | 75 | 17 |
| Овощные | | | 158 |
| 60 | Салат из свежих помидоров и яблок | 100 | 7 |

одная продуктовая ведомос

| № | Наименование продукта | Количество продуктов, кг |
|----|-------------------------------|--------------------------|
| 1 | Крупа рисовая | 1,74 |
| 2 | Зелень | 0,02 |
| 3 | Телятина | 0,21 |
| 4 | Окорок копчено- вареный | 0,12 |
| 5 | Сосиски | 0,09 |
| 6 | Почки говяжьи | 0,27 |
| 7 | Каперсы | 0,22 |
| 8 | Маслины | 0,28 |
| 9 | Сельдирей | 0,64 |
| 10 | Говядина | 0,28 |
| 11 | Язык говяжий | 4,39 |
| 12 | Жир животный топленый пищевой | 0,49 |

Калькуляция цен на блюда

| Порядковой номер калькуляции | | №1 | | | | |
|------------------------------------|-----------------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------|
| № | Наименование продукта | Цена 1кг, руб | Норма на 1п, г | Сумма 1п, руб. | Норма на 5п, кг | Сумма 5 п, руб. |
| 1 | Лук зеленый | 225-00 | 31,33 | 7,05 | 0,16 | 36 |
| 2 | Картофель | 30-00 | 48,16 | 1,44 | 0,05 | 1,5 |
| 3 | Свекла | 27-00 | 31,83 | 0,86 | 0,16 | 4,32 |
| 4 | Морковь | 28-00 | 21 | 0,59 | 0,11 | 3,08 |
| 5 | Огурцы соленые | 89-00 | 31,33 | 2,79 | 0,16 | 14,24 |
| 6 | Капуста квашенная | 78-00 | 35,66 | 2,78 | 0,18 | 14,04 |
| 7 | Масло растительное | 89-00 | 16,66 | 1,48 | 0,08 | 7,12 |
| Общая стоимость набора 1пр, руб | | | | 16,99 | | 80,3 |
| Продажная цена блюда, наценка 100% | | | | 33,98 | | |
| Выход в готовом виде, г | | | 100 | | | |
| Заведующий производством | | Федоренко Н.В. | | | | |
| Калькуляцию составил | | Васечко И.П. | | | | |
| Утверждаю: Директор | | Федотова Н.В. | | | | |

ДЕМОТИВИЗМ И ПРОФЗАБОЛЕВАНИЯ

В России в настоящее время ежегодно регистрируется до 12-13 тысяч профессиональных заболеваний. Для сравнения, примерно такое же количество регистрируется в Финляндии, а в США сотни тысяч (более 500) профессиональных заболеваний в год. Очевидно, что сравнительно небольшое количество ежегодно устанавливаемых профессиональных заболеваний в России вызвано не лучшими условиями труда, а недостатками в диагностике профессиональных заболеваний на ранней стадии их развития и низкой личностной оценкой своего здоровья.

Освещение

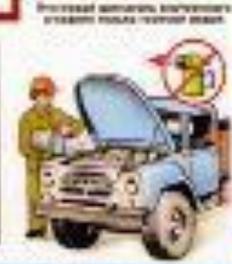
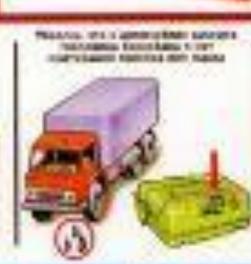
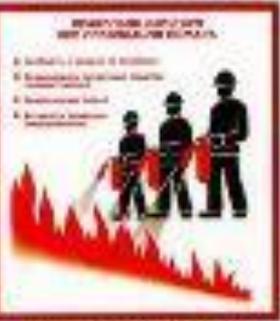
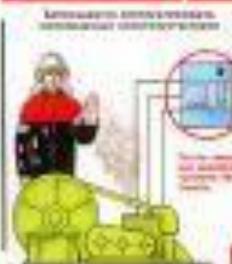




Медицинский осмотр



ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



НЕ ЗАБЫВАЙТЕ
ПОЖАРНОЕ
ОПОВЕЩЕНИЕ



экологическая безопасность



Заклучение



Спасибо за внимание

