

Выпускная квалификационная

работа на

«Организация работы

на Об

места
Выполнила студентка
группы 54-г

Васенко И.Д.

Проверила

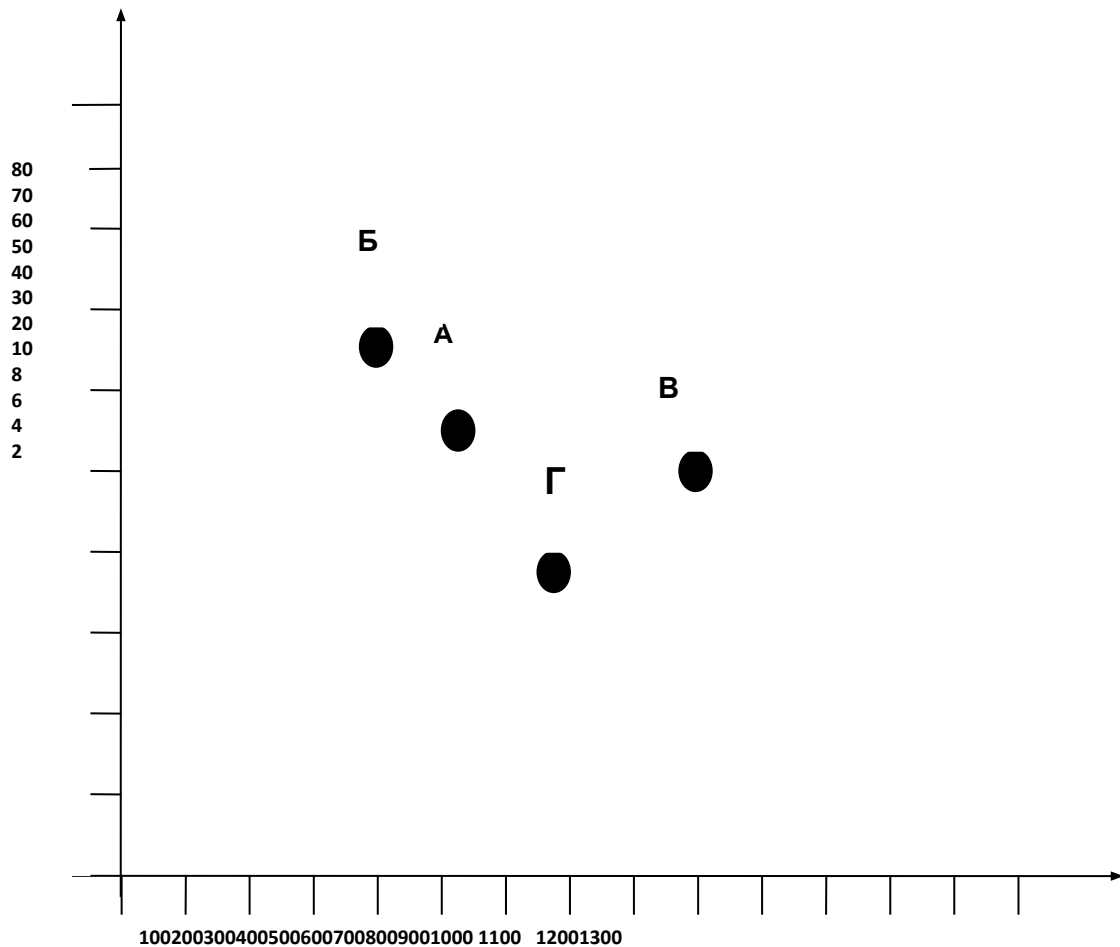
Жульцова М.Н.

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. The background is a blurred restaurant interior with other people.

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



Тка производственной про

№ 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

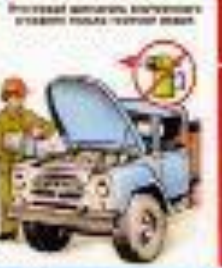
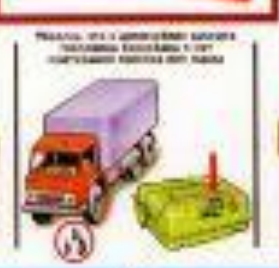
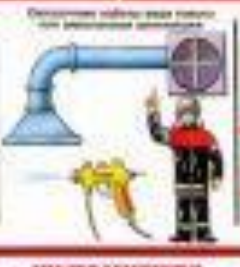




Медицинский осмотр



ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



Экологическая безопасность



Заклучение



Спасибо за внимание

