



**Выпускная квалификационная работа
на тему:**

**ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ЗАКУСОЧНОЙ
НА 28 МЕСТ**

Выполнил студент: Шамсиев Рушан Ильнурович

Группа : К1371/9

Руководитель: Малеева Элина Юрьевна

Целью работы является: изучить организацию работы закусочной на 28 мест



Задачи

- 1) Дать характеристику предприятия и предоставляемым услугам;
- 2) Разработать ассортимент блюд, составить меню; рассчитать график загрузки зала;
- 3) Изучить организацию работы доготовочного цеха;
- 4) Рассмотреть технологию приготовления блюд;
- 5) Разработать технологическую документацию на блюда.

Закусочная

Закусочная - предприятие общественного питания ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей.

Услуга питания закуской зависит от специализации.

←

- по ассортименту реализуемой продукции общественного питания;

→

- специализированные (сосисочная,пельменная, блинная, пирожковая, пончиковая, шашлычная, чайная, пиццерия, гамбургерная).

Закусочная «МАНГО»

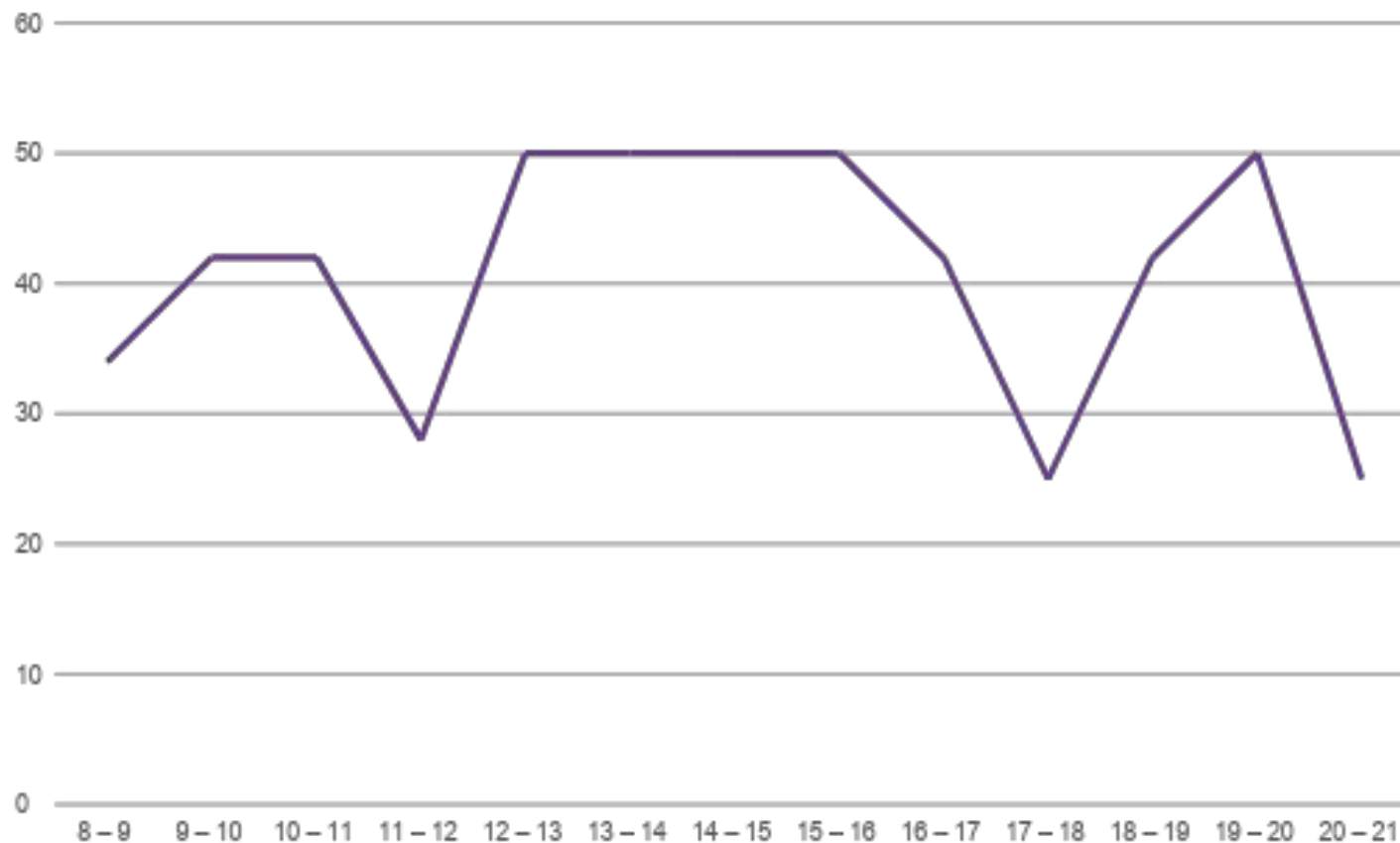
- Закусочная «Манго», находится в городе Казань, на ул.Декабристов 83.
- Режим работы: ежедневно, без выходных, перерывов и праздников.
- Часы работы: 08.00 – 21.00 ч. Данное предприятие рассчитано на 28 мест.
- Форма обслуживания- самообслуживания.

Услуги закусочной «МАНГО»:

- 1) Услуги общественного питания;
- 2) Услуги питания;
- 3) Услуги питания закусочной;
- 4) Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- 5) Услуги по организации потребления и обслуживания;
- 6) Услуги по реализации кулинарной продукции;
- 7) Отпуск обедов на дом;
- 8) Реализация кулинарной продукции вне предприятия;
- 9) Услуги по организации досуга;
- 10) Информационно-консультативные услуги;
- 11) Прочие услуги общественного питания;
- 12) Гарантированное хранение ценностей потребителя.



График загрузки зала



- Наибольшее время загрузки приходится в обеденное время и в вечернее время с 7-8 часов.

Ассортимент блюд закусочной «Манго»

Наименование группы блюд	Количество наименований блюд в меню
Салаты	2
Супы	1
Вторые горячие блюда	19
Сладкие блюда	2
Напитки (горячие, холодные)	10

№ по
Сборник
у
рецептур

Наименование блюд и закусок

Выход, г

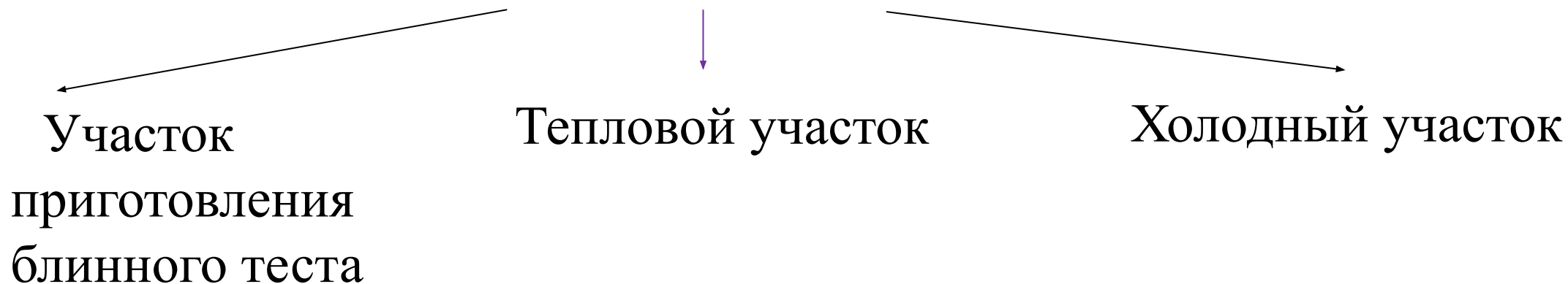
Количество
порций

<u>Блины с различными начинками</u>			
1252	Блины с семгой	150/25	25
1252	Блины с кетой	150/25	20
1252	Блины с сметаной	150/20	30
1252	Блины с джемом	150/20	25
1252	Блины с медом	150/15	20
1253	Блины со сладким соусом по-староелецки	150/30	30
<u>Блины из разной муки</u>			
1254	Блины гречневые со сметаной	150/20	20
1254	Блины гречневые с маслом сливочным	150/20	15
<u>Блинчики с различными фаршем</u>			
1258	Блины с мясным фаршем	150	20
1258	Блины с ливерным фаршем	150	15
1258	Блины с творожным фаршем	150	20
1258	Блины с яблочным фаршем	150	15

МЕНЮ ЗАКУСОЧНОЙ «МАНГО»

<u>Холодные закуски</u>			
55	Салат овощной	150	40
59	Салат из свежих помидоров	150	57
<u>Молочнокислые продукты</u>			
1197	Молочный прохладительный напиток с соком	200	20
1199	Сливки с апельсиновым	150	22
<u>Супы</u>			
381	Бульон прозрачный из индейки с блином	300	80

ДОГотовочный цех



На данном предприятии имеется помещение для обработки яиц. Оно предназначено для обработки и проверки яиц. Оборудовано овоскопом, столом, ваннами моечными.

Оснащение доготовочного цеха оборудованием:

Оборудование	Марка оборудования	Число единиц оборудования	Технические характеристики оборудования		
			Габаритные размеры	Производитель -ость (кг/ч)	Мощность электродвигателя, кВт
Тепловой участок					
Плита индукционная	ПЭ-0,48	1	300*500*170		3
Жарочный шкаф	Unox	1			2,9
Блинница	Grand	2	250*250*180		2,2
Стол производственный	CHO 1200	2	1200*700*870		
Участок приготовления блинного теста					
Мукопросеиватель	MOM	1	700*700*870	30	1,2
Тестомес	Kitfood	1	400*300*870	5 л	0,4
Весы фасовочные	SWN-15	1	200*200*170	2кг	0,9
Ванна моечная односекционная	BM-1	1	600*600*870		
Шкаф холодильный	BM14PLNT	1	800*800*1900	300л	2,2
Стеллаж	СТ	1	1000*700*900		
Холодный участок					
Стол холодильный с рабочей поверхностью	TSM110	1	1450*800*870		2,3
Ванна моечная односекционная	BM-1	1	600*600*870		
Рукомойник	Профи	1	560*460*870		

Состав работников доготовочного цеха

Состав производственного персонала	Количество штатных единиц	Квалификация
Повара 4 разряда	3	Выполняют все технологические операции по меню: приготовление блинного теста, приготовление блинов, холодных блюд

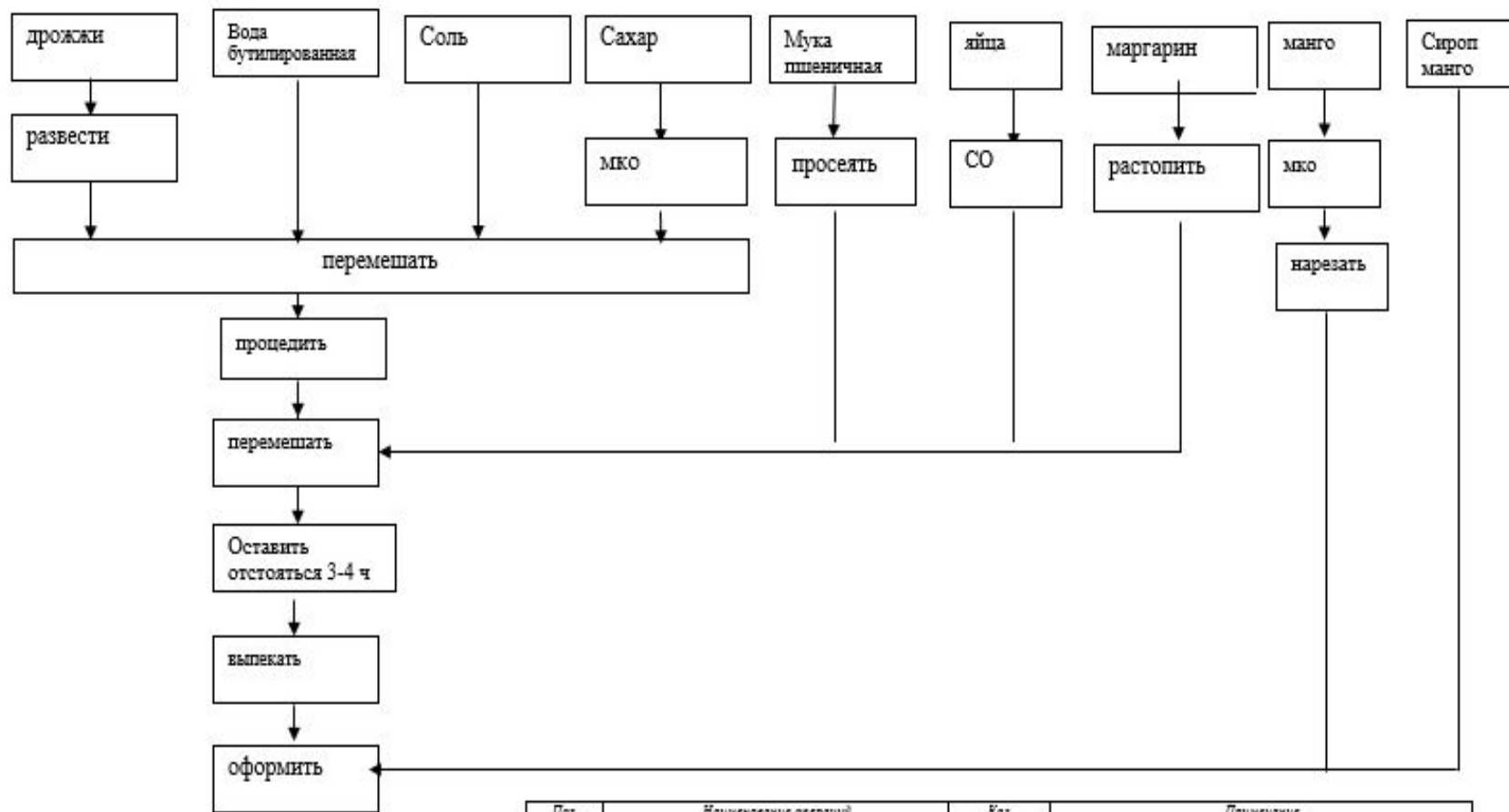
Доготовочный цех начинает свою работу за три часа до открытия. За это время подготавливаются яйца, готовится блинное тесто. Блинное тесто должно отстояться 3-4 часа.

Хозяйственные помещения закусочной «Манго»:

- 1) Молочно жировых продуктов, гастрономии, овощных полуфабрикатов, фруктов;
- 2) Кладовая для сухих продуктов.



Технологическая схема



Выход 205г

Пор.	Наименование операций	Кол.	Примечание
1	Разведение	1	Стал производственным СНО
2	Перемешивание	2	Стал производственным СНО
3	МКО	1	Важна логика ВМ
4	Нарезка	4	Стал производственным СНО
5	Просеивание	1	МКО просеивание МКОМ
6	Санитарная обработка лиц выпекание	1	Важна логика ВМ
7	выпекание	1	Важна логика Grand

Технологическая схема блюда «Блины с манговым сиропом и манго»

Требования к качеству блюда «Блины с манговым сиропом и манго»

- 1) Внешний вид: изделия круглой формы из дрожжевого теста, толщиной 3 мм, диаметром 15 см, хорошо пропечены. Полит сиропом из манго, и оформлен кусочками манго.
- 2) Цвет: поверхность золотистая, равномерная, срез желтоватый, цвет соответствует наполнителям.
- 3) Вкус: свойственные жареному дрожжевому тесту, вкус в меру соленый, сладковатый с кислинкой, аромат используемых наполнителей.
- 4) Запах: свойственные жареному дрожжевому тесту, вкус в меру соленый, сладковатый с кислинкой, аромат используемых наполнителей.
- 5) Консистенция: равномерно пористая, эластичная, рыхлая.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В выпускной квалификационной работе были решены изначально поставленные задачи:

- 1) Дана характеристика предприятия и предоставляемым услугам;
- 2) Разработан ассортимент блюд, составлено меню; рассчитан график загрузки зала;
- 3) Изучена организация работы доготовочного цеха;
- 4) Рассмотрена технология приготовления блюд;
- 5) Разработана технологическая документация на блюда.

СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ !!!