



# ПРЕЗЕНТАЦИЯ К ДИПЛОМНОЙ РАБОТЕ НА ТЕМУ «Организация работы закусочной «Блинная» на 75 мест»»

ФИО: Лучкинская Маргарита Владимировна гр.ТЗ-111  
Научный руководитель: Мещерякова Ольга Юрьевна.

Череповец, 2015



# Актуальность работы

Закусочная «Блинная» - это предприятие питания с быстрым обслуживанием. Создается для того чтобы, чтобы накормить гостей и жителей города со средним уровнем дохода качественными, вкусными и всегда свежими блинчиками с начинкой.

Основное внимание посетителей будут привлекать блинчики, которые ничем не отличаются от домашних.

Приготовление блинчиков происходит на глазах у посетителей, так как сейчас очень модно проведение мастер-классов «Здесь и сейчас» для создания атмосферы праздника и действия.

# КАКОВА ЦЕЛЬ



# Цель дипломной работы



Целью данной работы является планирование организации работы закусочной «Блинная» на 75 мест.





# ГЛАВА 1. Портрет предприятия

- Организационно-правовая форма планируемого предприятия общественного питания – общество с ограниченной ответственностью.
- Основными потребителями продукции предприятия общественного питания будут жители города Череповец, возрастных ограничений нет.
- Целевая аудитория – подростки, молодежь, дети и их родители. Для комфортного отдыха маленьких гостей, в заведении будет детская мебель и другие полезные мелочи.





# ГЛАВА 1. Портрет предприятия



- Адрес предприятия: г. Череповец, ул. Ленина, 97.
- Часы работы предприятия: с 10.00 до 24.00 часов.
- Зал рассчитан на 75 мест.
- Планируемый ассортимент не очень широк, но блюда будут приготовлены из самых качественных продуктов и по самым вкусным рецептам. В дополнение к блинчикам предлагается ассортимент молочных коктейлей, соков, чая и кофе
- Для взрослых можно открыть точку доступа Wi-Fi, детей будут привлекать интересные костюмы разбойников или других сказочных персонажей поваров-продавцов.
- В будущем планируется ввести услугу «блинные праздники», когда во время празднования дней рождения или других детских праздников вызываются «сказочные» повара с вкусными блинчиками и коктейлями.

# Структура производства закусочной «Блинная»



Планируемая закусочная - блинная будет иметь бесцеховую структуру производства.

Производственная группа  
помещений

Горячий цех

Вспомогательное  
помещение  
(моечная)

Цех доготовки  
полуфабрикатов

# Во второй главе дипломной работы:

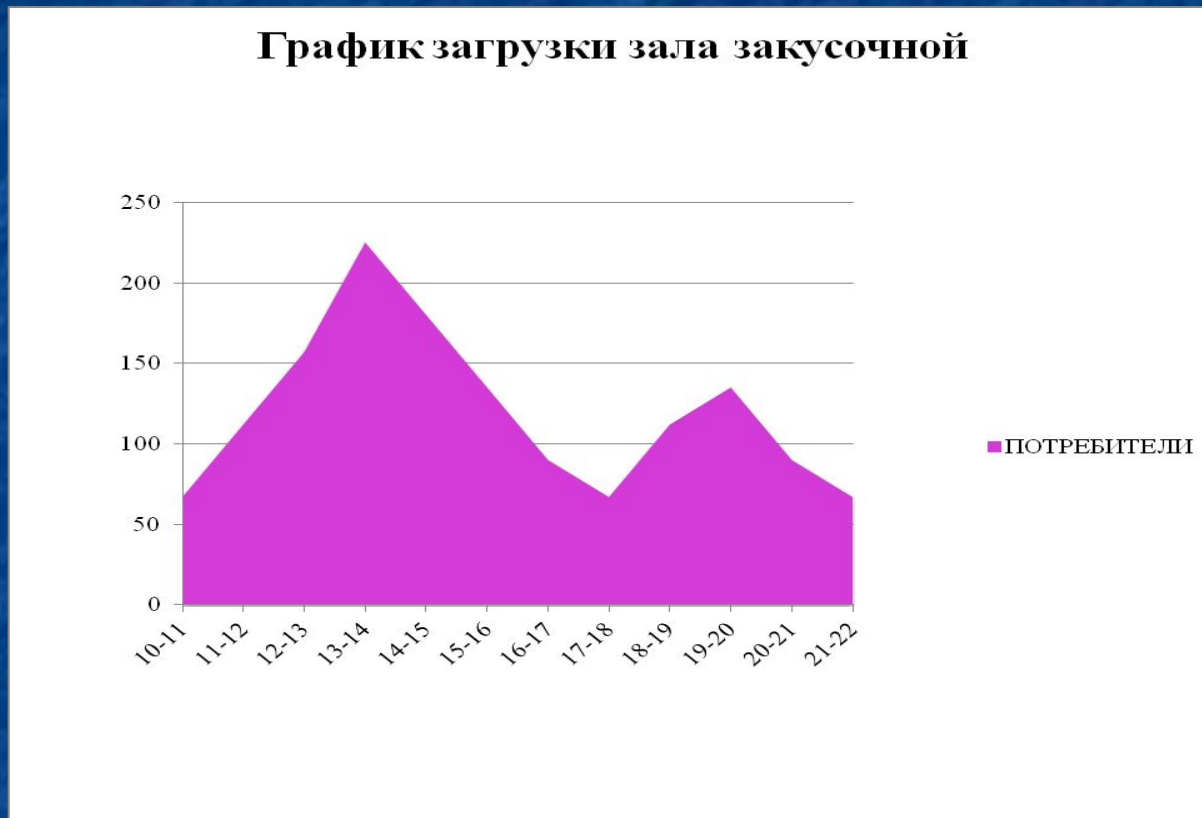


1. Был проведен расчет производственной программы
2. Расчет численности персонала горячего цеха
3. Определена потребность в оборудовании
4. Описана организация работы цехов предприятия





# График загрузки торгового зала



На основании расчета следует, что в зале на 75 мест будет обслуживаться 1537 потребителей в день.



# Ассортиментный перечень закусочной «Блинная»



Наименование блюд	Количество наименований
Холодные закуски	4
Мучные кулинарные и кондитерские изделия (блины и блинчики)	12
Сладкие блюда	3
Горячие напитки	5
Холодные напитки	5





# Разбивка блюд по ассортименту

Закусочная «Блинная» в течение дня будет выпускать 1845 блюд.

Наименование блюд по видам	Количество потребителей, чел	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд каждого вида, Шт
	N	M	N
Холодные блюда	1537	0,4	615
Вторые блюда	1537	0,7	1076
Сладкие блюда	1537	0,1	153
Итого:			1845

# Основные выводы по второй главе



- Был разработан план-меню, произведен расчет потребности в сырье.
- Исходя из разработанного план-меню была определена трудоемкость производственной программы. На основании расчетной трудоемкости определена нормативная численность основного производственного персонала (поваров). Нормативная численность составила 7 человек, но для открытия и запуска закусочной «Блинная» планируется взять 4-ех поваров (повара будут работать по графику 2/2, продолжительность смены 12 час).
- Также было определено оборудование, необходимое для осуществления производственного процесса и рассчитана площадь горячего цеха.



# В третьей главе дипломной работы: разработаны блины свекольные «Здоровые»



Любое предприятие общественного питания стремится расширить свой ассортимент, предложить клиенту новое, качественное блюдо. Разработанное блюдо полезное, вкусное и должно понравиться взрослым и детям.



# Основные выводы по третьей главе

В третьей главе дипломной работы были составлены технологические карты на блюда, изготавливаемые в закусочной «Блинная» и разработана технико-технологическая карта на блины свекольные «Здоровые».  
Разработана схема приготовления блинов классических.





Спасибо за  
внимание

