

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Удмуртской Республики  
«Глазовский политехнический колледж»

Отделение по программам подготовки специалистов среднего звена

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И АССОРТИМЕНТА СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ СУБПРОДУКТОВ В РЦ «КРИСТАЛЛ» ИП ПЕРШИН В.Г.**

Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Автор дипломной работы	Я. В. Югова группа С-44
Руководитель работы	преподаватель профессиональных модулей Н.Н. Кощеева

Правильное питание без преувеличения можно назвать гарантией крепкой иммунной системы и отменного здоровья, ведь когда все обменные процессы протекают правильно и быстро, усваивается максимальное количество полезных веществ, организм работает стабильно и без сбоев.



**Целью** дипломной работы является организация процесса приготовления и разработка технологии и ассортимента сложных горячих блюд из субпродуктов в РЦ «Кристалл» ИП Першин В.Г.

**Актуальность** исследования определяется несколькими факторами:  
потребностью в новых данных;  
потребностью в новых технологиях.

**Объектом исследования** является РЦ «Кристалл» и кафе данного предприятия.



Главной задачей исследования является организация процесса приготовления и разработка технологии и ассортимента сложных горячих блюд из субпродуктов в РЦ «Кристалл»

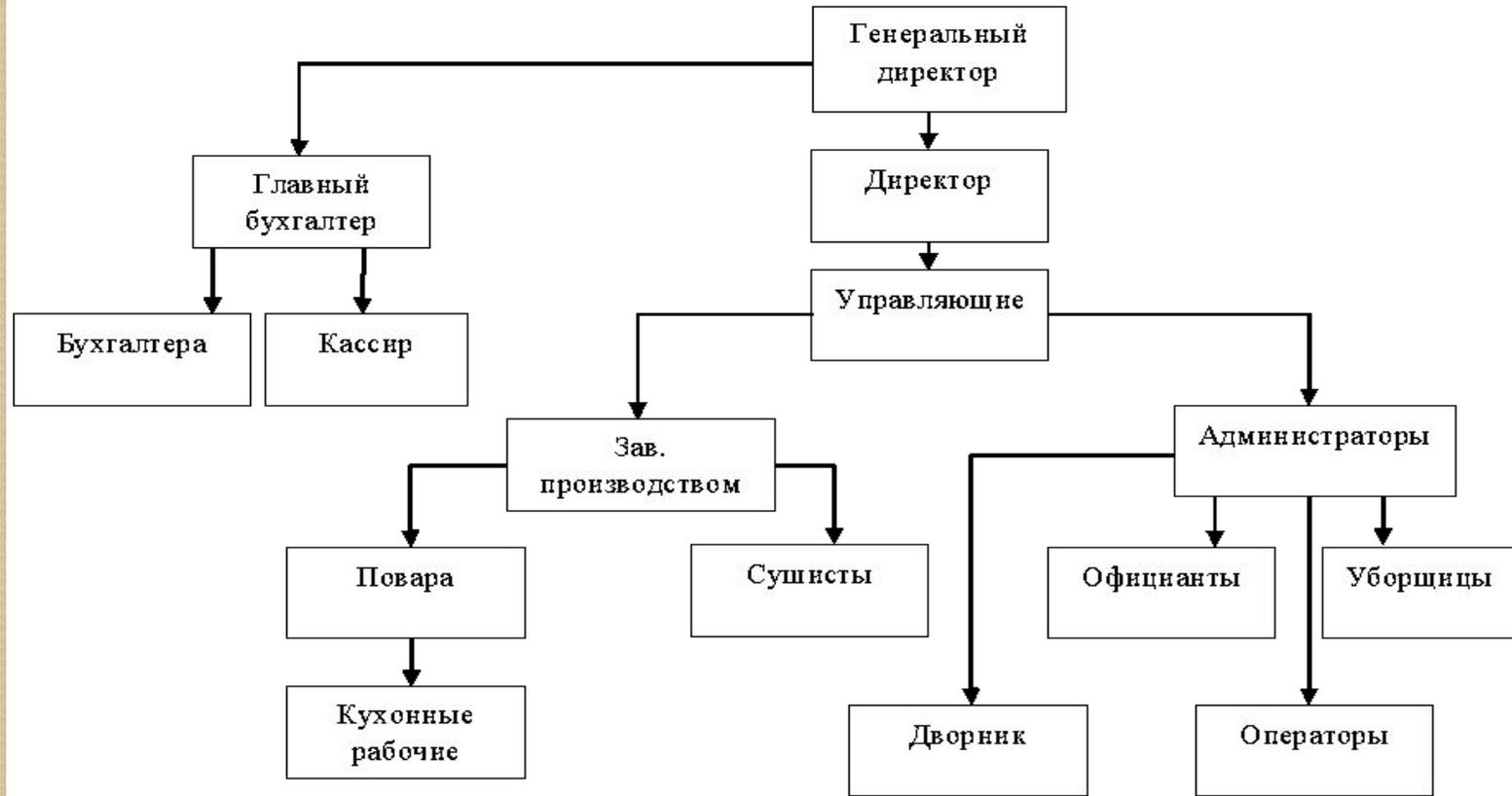
Для достижения поставленных цели и задач будут использоваться следующие методы:

- ❖ изучение классификации и ассортимента сложных горячих блюд из субпродуктов;
- ❖ характеристика сырья и пищевая ценность блюд из субпродуктов;
- ❖ описание предприятия;
- ❖ структура управления предприятием;
- ❖ организация рабочего места повара;
- ❖ техническое оснащение предприятия;
- ❖ организация контроля качества и безопасности при приготовлении сложных горячих блюд из субпродуктов;
- ❖ анализ основных экономических показателей предприятия;
- ❖ составление загрузки торгового зала;
- ❖ разбивка блюд по ассортименту;
- ❖ разработка плана – меню;
- ❖ расчет рабочей силы и составление графика выхода на работу.

# РЦ «Кристалл»



# Структура управления РЦ «Кристалл»



## *«Анализ основных экономических показателей РЦ «Кристалл»*

п/п	Показатель	2017год	2018 год	Отклонение %
1	2	3	4	5
1.	Товарооборот всего, тыс. руб.	200000	230000	15
	в том числе: оборот по продукции собственного производства, тыс. руб.	110000	126500	15
2.	Среднесписочная численность работников предприятия, чел.	45	45	-
	в том числе: численность работников производства, чел.	15	14	-6,6
3.	Выпуск блюд, тыс. блюд кг.	3400	3560	4,7
4.	Издержки производства и обращения, тыс. руб.	110000	126500	15
5.	Средняя выработка на 1 работника производства, тыс. руб.	7333	9036	23,2
6.	Среднемесячная зарплата 1 работника, руб.	17000	17500	2,9
7.	Валовой доход, тыс. руб.	340000	391000	15
8.	Прибыль от основной деятельности, тыс. руб.	230000	264500	15
9.	Внереализационные доходы, тыс. руб.	2005	2015	0,49
10.	Внереализационные расходы, тыс. руб.	1100	1200	9,09
11.	Балансовая прибыль, тыс. руб.	230905	265315	14,9
12.	Налог на прибыль, тыс. руб.	46181	53063	14,9
13.	Чистая прибыль, тыс. руб.	184724	212252	14,9
14.	Рентабельность продаж, %	115	115	-
15.	Рентабельность деятельности, %	167,93	167,78	-0,08

# Ассортимент блюд из субпродуктов



Печень жареная с овощным гарниром гриль



Куриная печень с яблоками



Сердце фаршированное



Рулетики «Вкусные»

## «Сытный горшочек»

Наименование сырья	На одну порцию	
	Брутто, грамм	Нетто, грамм
Печень говяжья	175	145
Масло сливочное	20	20
Соль	4	4
Перец	3	3
Лук репчатый	24	20
Грибы сушеные	15	30
Морковь	25	20
Сметана	20	20
Зелень	4	3
Выход:		175/3

### Цена продажи

180 рублей

### Наценка

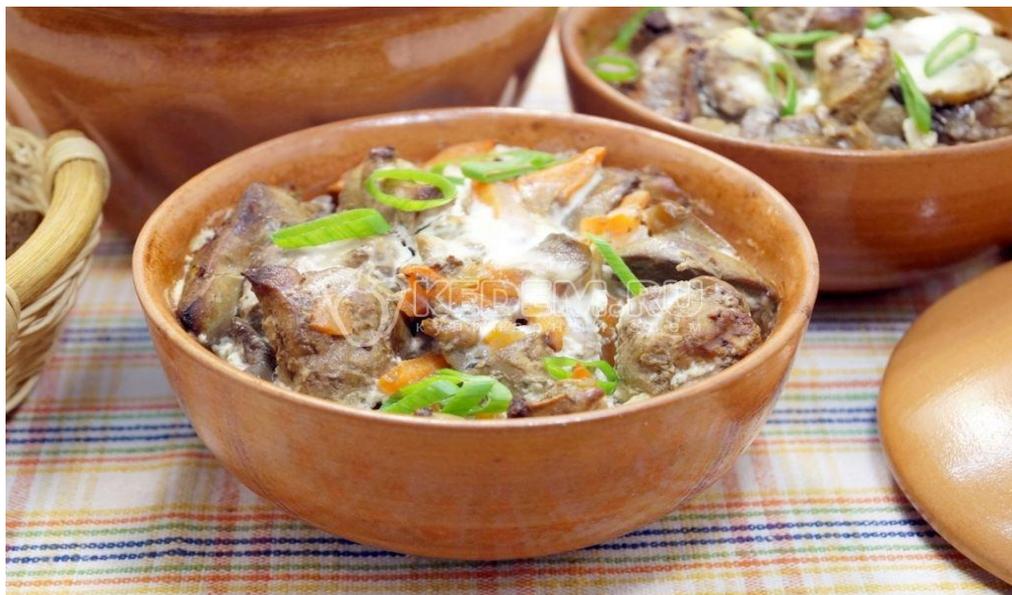
280 %

### Наценка

115.9 рублей

### Цена сырьевого набора

64,1 рублей



# «Колбаски Любимые»

Наименование сырья	На 1 кг.	
	Брутто, грамм	Нетто, грамм
Печень говяжья	922	765
Бекон копченый	167	160
Лук репчатый	137	115
Кишки свиные сушеные	350	525
Хмели-сунели	3	3
Соль	5	5
Перец черный МОЛОТЫЙ	4	4
Выход		1000



**Цена продажи**

650 рублей

**Наценка**

190 %

**Наценка**

311.09 рублей

**Цена сырьевого набора**

338,9 рублей

*Спасибо за внимание !*

