



Кемеровский
государственный
университет

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ

КЕМЕРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**Выпускная квалификационная работа на тему : Проект организации работы
кафе на 60 мест в Онгудайском районе Республики Алтай**



Разработал: ст.гр.ОПоз-141
Бедюрова Б.М.

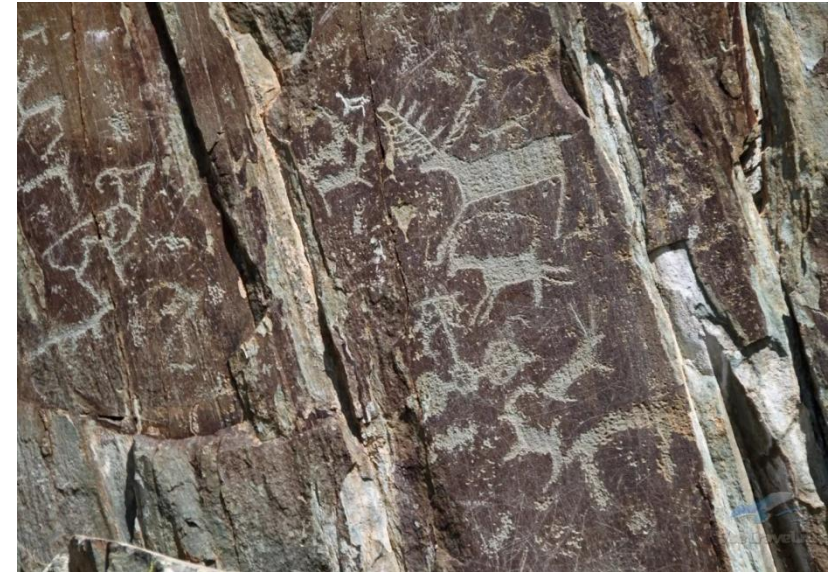
Проверил:
Профессор, д-р. техн. наук
Маюрникова Л.А.

Кемерово 2019

Концепция кафе «Алтын- Казык»

Кафе «Кок Таман» предполагается расположить в Онгудайском районе Республики Алтай, между населенными пунктами Курота и Шашикман

Режим работы: 8-00 до 23-00 Ежедневно



- место выбрано людное, рядом Федеральная трасса - Чуйский тракт;
- имеются два транспортных подъезда и парковка;
- место выбрано располагающим к отдыху, рядом находятся природные достопримечательности - древнетюркские курганы, каменные изваяния и наскальные рисунки

Целевая аудитория кафе «Алтын-Казык»

- ❖ местные жители
- ❖ работники ближайших организаций
- ❖ студенты
- ❖ молодежь
- ❖ гости Республики Алтай



Мотивы посещения

- ❖ обеды в рабочее время
- ❖ деловые переговоры
- ❖ отдых и встреча с друзьями
- ❖ романтические встречи
- ❖ прием пиццы



Дизайн интерьера

- Дополнительные услуги:
- бронирование мест в зале по телефону;
 - вызов такси по заказу потребителя;
 - предоставление КОМПЛЕКСНЫХ обедов;
 - еда с собой;
 - бесплатный Wi-Fi;
 - возможность наличного расчета (по счету) и безналичным способом;
 - тематические вечера;
 - организация и проведение праздничных мероприятий.

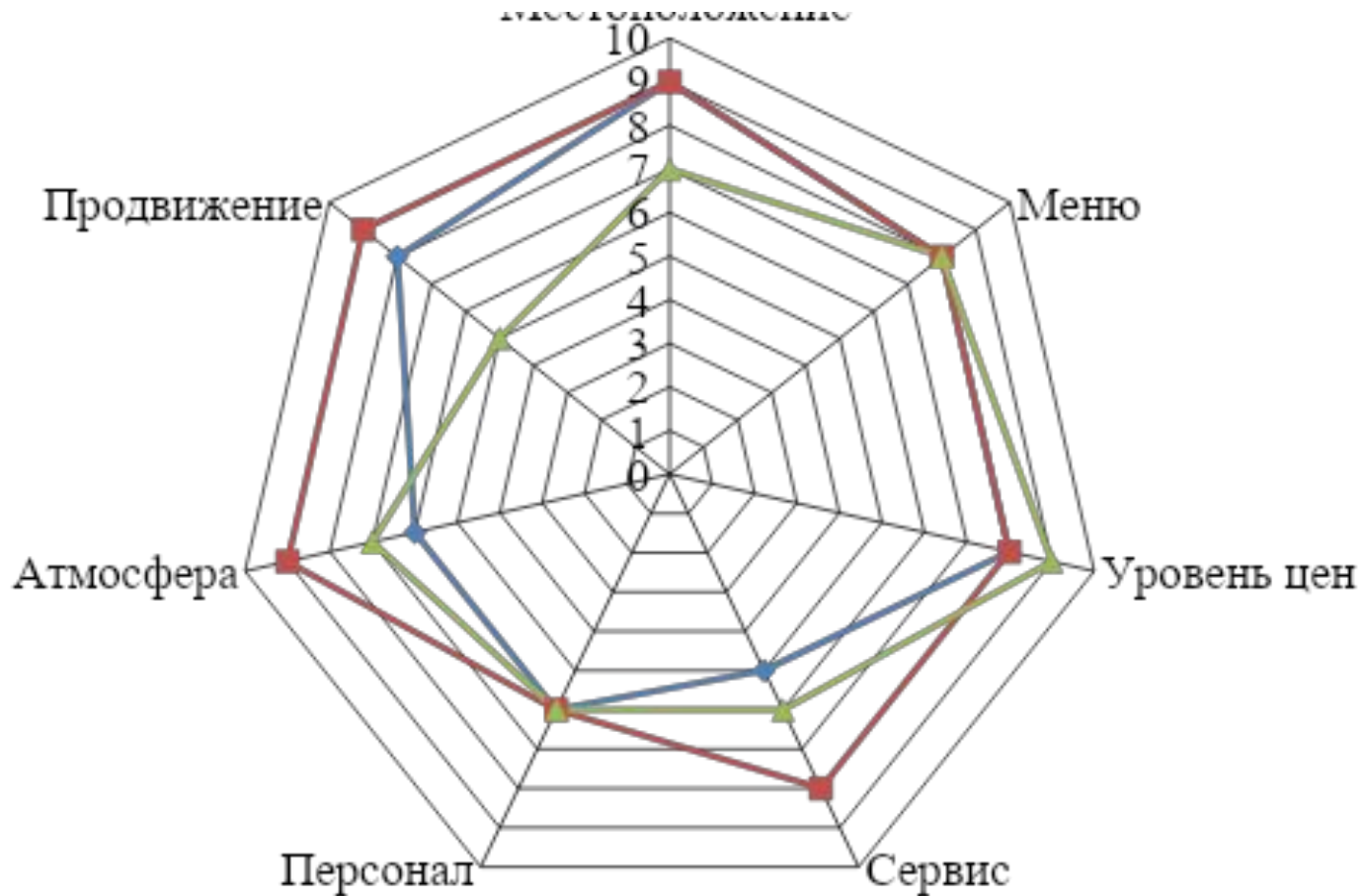
Средний чек заведения: 500 руб.

Вместимость: 60 мест

Кухня: Европейская с блюдами алтайской национальной кухни



Анализ конкурентов



◆ Кафе «Шелковый путь» ■ Кафе «Вояж-Туу» ▲ кафе «Империял»

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (выписка)

горячее блюдо «Эскабече»

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Семга (филе с кожей и реберными костями)	169	150
Морковь	25	20
Сельдерей черешковый	49	40
Лук репчатый	24	20
Помидор черри	41	40
Апельсин (сок)	70	70
Перец сладкий	40	30
Лимон (цедра)	5	5
Вино белое сухое	15	15
Масло сливочное	5	5
Соевый соус	30	30
ВЫХОД	-	250

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Смешаем соевый соус и свежавыжатый сок апельсина. Полюем рыбу и оставим мариноваться 15 минут. Лук очистим, промоем и нарежем на кусочки. Морковь очистим, промоем и нарежем на кусочки. Перец болгарский очистим от семян, промоем и тоже нарежем. Промоем стебли сельдерея и нарежем. На сковороду добавим сливочное масло, цедру лимона, вольем вино. Как закипит, добавим овощи и соевый соус. Помешивая обжариваем овощи, пока вино не испарится и соус загустеет. В последнюю очередь добавим промытые помидоры черри. На пергамент выложим овощи и замаринованную рыбу. Завернем пергамент. Выпекаем в разогретой до 200-220⁰С духовке 15 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Правила подачи: подают на блюде вместе с пергаментом.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок реализации: готовят по мере спроса.

Технологическая схема приготовления горячего блюда «Эскабече»

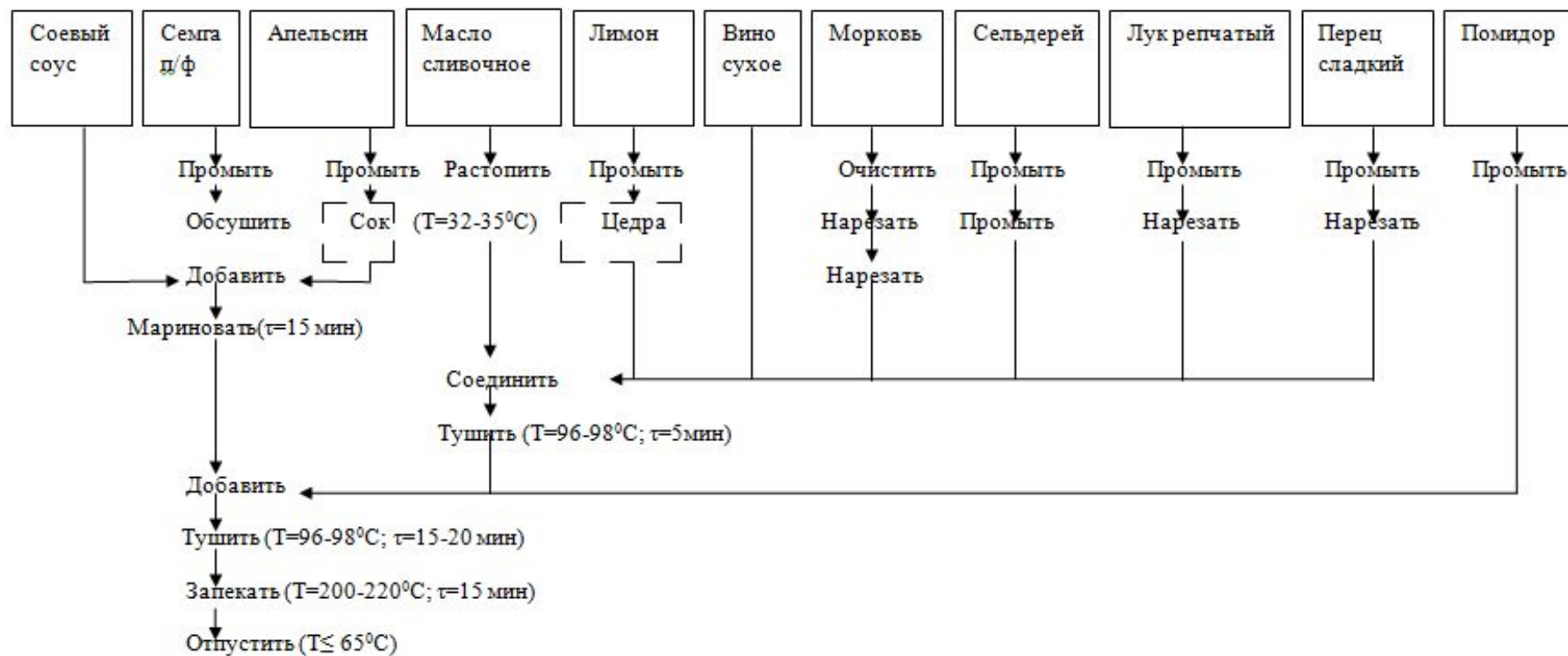


Рисунок 2 - Технологическая схема приготовления горячего блюда «Эскабече»

Организация входного контроля

Прием товаров на предприятии кафе «Алтын-Казык» осуществляется

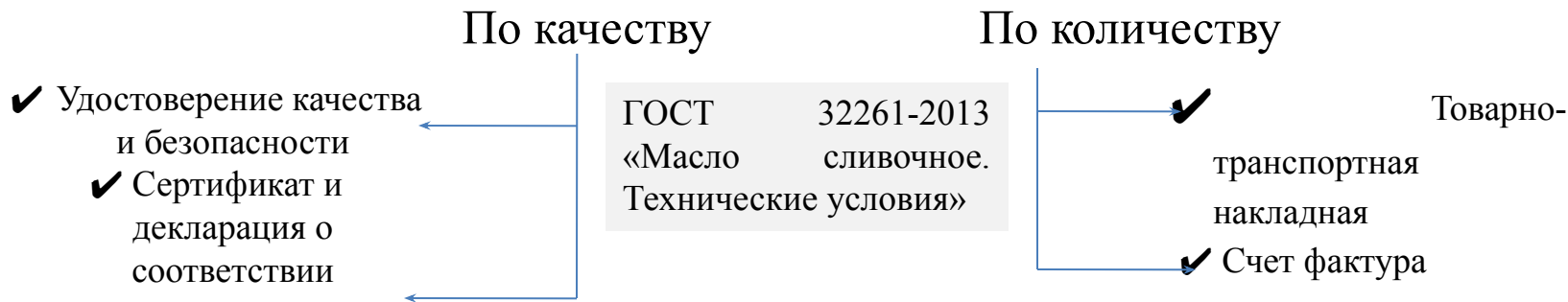


Таблица 7 - Органолептические показатели Масла сливочного

Наименование показателя	Характеристика для	
	сладко-сливочного масла	кисло-сливочного масла
Вкус и запах	Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.	Выраженные сливочный и кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов.
	Умеренно соленый – для соленого масла	
Консистенция и внешний вид	Плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги	
Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе	

Таблица 8 - Физико-химические показатели Масла сливочного

Наименование показателя	Норма для масла	
	сладко-сливочного	кисло-сливочного
Содержание жира, %, не менее	82,5	82,5
Содержание влаги, %, не более	16,0	16,0
Кислотность плазмы масла в °Т, не более	22,0	50,0
Термоустойчивость, не менее	0,86	0,86

Фальсификация Масла сливочного

Ассортиментная фальсификация	Происходит в результате подмены одного сорта масла сливочного другим; одного вида масла другим.
Качественная фальсификация	Может осуществляться путем: снижения содержания жира; введения добавок, не предусмотренных рецептурой; добавления химических красителей и ароматизаторов; недовлажнения компонентов, предусмотренных рецептурой.
Количественная фальсификация	Обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины и т.п.), превышающих предельно допустимые нормы отклонений – недовес, обмер.
Стоимостная фальсификация	Обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров меньших размерных характеристик по цене товаров больших размеров.
Информационная фальсификация	Обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре. Этот вид фальсификации осуществляется путем искажения информации в товаросопроводительных документах, маркировке и рекламе. При фальсификации информации о товаре довольно часто искажаются или неточно указываются следующие данные: наименование товара, фирма-изготовитель товара, страна происхождения товара, количество товара.
Технологическая фальсификация	Подделка товаров в процессе технологического цикла производства. Примером может служить добавление различного немолочного сырья в сливочное масло.
Предреализационная	Подделка товаров при подготовке их к продаже или при отпуске потребителю. Это, например реализация маргарина выдаваемого за сливочное масло. В этом случае применяются уже указанные ранее способы фальсификации (использование заменителей, добавок, дефектной продукции, недовес и т.п.).

Методы обнаружения фальсификации:

- Анализ маркировки
- Физико-химические показатели качества
- Органолептические показатели качества

Операционный контроль на горячее блюдо «Эскабече»

Объект операционного контроля	Параметры технологического процесса	Контролируемые показатели качества	Срок хранения, реализации
Подготовленное маринованное филе семги	мариновать $t=15$ минут	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид – п/ф маринованный; текстура (консистенция) – сочная; запах – характерный для маринованной красной рыбы; вкус – свойственный маринованной красной рыбе	$T = 4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ $t=6$ ч
Подготовленный апельсин (на сок для маринада)	-	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид – разрезан пополам; текстура (консистенция) – упругая, сочная; запах – ярко-выраженный, характерный для свежего апельсина; вкус – свойственный свежему апельсину	-
Соевый соус (для маринада)	-	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид – однородная масса; текстура (консистенция) – жидкая, прозрачная, нетягучая; запах – характерный для соевого соуса; вкус – свойственный соевому соусу	-
Овощи тушеные (морковь, сельдерей, лук репчатый, помидор, перец сладкий)	t тушения $90-95^{\circ}\text{C}$ $\tau = 15-20$ мин	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид – форма нарезки не утрачена; текстура (консистенция) – мягкая, не хрустящая; запах – характерный для тушеных овощей; вкус – свойственный тушеным овощам	-
Готовое блюдо «Эскабече»	t запекания $200-250^{\circ}\text{C}$ $\tau = 15$ мин	<u>Органолептические показатели:</u> внешний вид – овощи не разварены, сохранившие форму поверхность без заветривания, продукты распределены равномерно, мясо равномерно прожарено, колер золотистый ровный. Показатель готовности мяса – выделение на разрезе бесцветного сока или розового сока; текстура (консистенция) – все готовые продукты – мягкие; запах – характерный для запеченной рыбы, с тонким ароматом апельсина; вкус – свойственный запеченной рыбе, с привкусом апельсина, в меру соленый, в меру соленый.	$t \geq 65^{\circ}\text{C}$ готовят по мере спроса

Возможные дефекты горячего блюда «Эскабече»

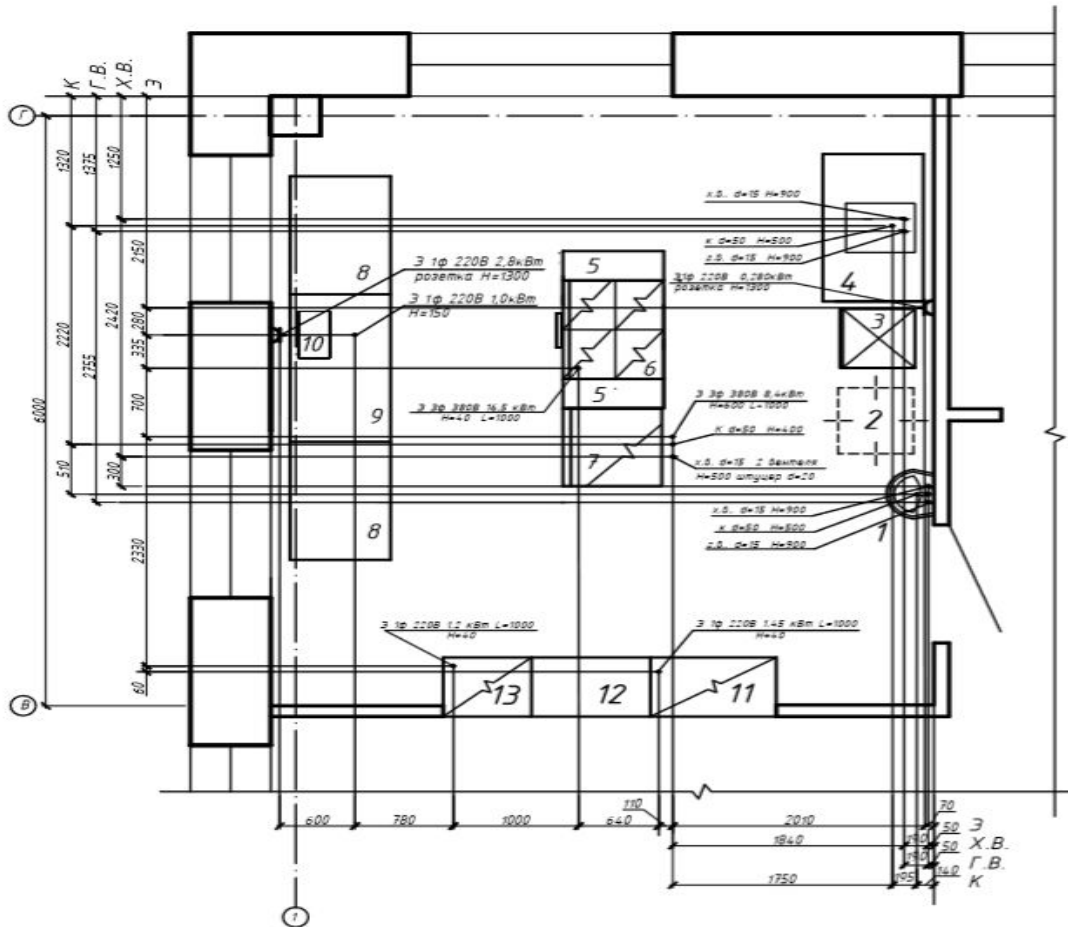
Наименование органолептических характеристик	Характеристика возможных дефектов	Оценка дефекта в баллах
Однородность	Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях	3,0
Цвет	Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления	2,0
Текстура(консистенция)	Сухая, жесткая в порционных изделиях из рыбы	2,0
Запах	Нетипичный, посторонний	3,0
Вкус	Слегка пересоленный	2,0

Причины и способы предупреждения и устранения дефектов горячего блюда «Эскабече»

Недостатки и дефекты	Причины недостатков и дефектов	Способ предупреждения	Способ устранения
Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях (3,0)	Халатность и невнимательность работника занимавшимся технологическим процессом (очистка лука репчатого)	Тщательное проведение кулинарной обработки сырья, контроль за поварами на всех этапах приготовления блюда	Дефект не устраним
Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления (2,0)	Нарушение температурного и временного режимов приготовления блюда, согласно ТТК (слабоокрашенная корочка)	Четкое соблюдение температурного режима при запекании изделий T=200-220 ⁰ C, t= 50 минут	Довести до готовности блюдо (запечь)
Сухая, жесткая в порционных изделиях из рыбы (2,0)	Нарушение температурного и временного режимов	Соблюдение временного и температурного режимов	Дефект не устраним
Нетипичный, посторонний (3,0)	Нарушение сроков годности и условий хранения сырья и полуфабрикатов	Соблюдение сроков годности и условий хранения сырья и полуфабрикатов согласно СанПиН 2.3.2.1324-03	Дефект не устраним
Слегка пересоленный (2,0)	Несоблюдение рецептуры закладки соли	Соблюдение закладки соли по рецептуре	Дефект не устраним

Установочный чертеж горячего цеха

Установочный чертеж горячего цеха



Спецификация оборудования

Кол-во	Обозначение	Наименование	Кол-во	Примечание
1	РП	Раковина для мойки рук	1	
1	СП-230Н	Столешка передвижная	1	
3	GASTROBAG SNACK HR200VS/S	Шкаф холодильный	1	
4	СПН	Стол с точечной ванной	1	
5	В-300М-0,1	Секция вставки с гладкой поверхностью	2	
6	ПЭ-0,24СП	Плита электрическая	1	
7	Тестовка Evolution ERF4/MDAL UD	Пароконвектомат	1	
8	СП-1200	Стол производственный	2	
9	СПНН	Стол для установки средств малой механизации	1	
10	Waufr FP 5160	Универсальный кухонный катодик (настенный)	1	
11	СТ/Р	Стол теплотой	1	
12	Атлас СП-2/950/600	Стол производственный	1	
13	ПМЭС-78К-1	Мармит	1	

Условные обозначения:

- Х.В. - подвод холодной воды
- Г.В. - подвод горячей воды
- Э - подвод электроэнергии
- К - канализация
- Н - высота подвода от уровня чистого пола, мм
- d - диаметр трубопровода, мм

Организация рабочего места для приготовления горячего блюда «Эскабече»

Горячее блюдо «Эскабече»	
Профессия и квалификация исполнителя	повар 5 разряда, высшее
Должностные обязанности	приготовление блюд сложной кулинарной обработки
Наименование операции:	Необходимое оборудование и инвентарь:
нарезка компонентов	инвентарь: нож поварской, доска разделочная оборудование: стол производственный
маринование рыбы	инвентарь: эмалированная посуда оборудование: стол производственный
тушение	инвентарь: сковорода чугунная литая, лопатка оборудование: плита электрическая
запекание	инвентарь: емкость функциональная оборудование: пароконвектомат
Режим труда и отдыха	Сменный график 2/2 по 9 часов смена, час выделяется на отдых и принятие пищи
Форма оплаты труда	Оплата повременная

Калькуляционная карта на горячее блюдо «Эскабече»

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№1 от «21» июня 2019 года		
№ п/п	Продукты		Норма, килограмм	Цена, рублей	Сумма, рублей
	наименование	код			
1	Семга (филе с кожей и реберными костями)		0,169	480,00	81,12
2	Морковь		0,025	15,00	0,375
3	Сельдерей черешковый		0,049	220,00	10,78
4	Лук репчатый		0,024	19,00	0,456
5	Помидор черри		0,041	250,00	10,25
6	Апельсин		0,070	118,00	8,26
7	Перец сладкий свежий		0,040	242,00	9,68
8	Лимон		0,005	78,00	0,39
9	Вино белое сухое		0,015	210,00	3,15
10	Масло сливочное		0,005	460,00	2,3
11	Соевый соус		0,030	573,00	17,19
Общая стоимость сырьевого набора			X	X	143,951
Наценка 150 % , руб. коп.			150%		
Цена продажи блюда, руб. коп.			360,0		
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			250		
Заведующий производством		ПОДПИСЬ	Бедюрова Б.М.		
Калькуляцию составил			Бедюрова Б.М.		
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации			Бедюрова Б.М.		

Расчет цены на блюдо

Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход блюда, г	Стоимость сырьевого набора по ценам закупа, руб. (по состоянию на 21.06.19)	По методу на основе затрат		По результатам маркетинговых исследований		Цена реализации, руб.
			Средний уровень наценки, по предприятию, %	Расчетная цена реализации, руб.	Цена конкурентов или на основании спроса	Наценка при предложенных ценах, %	
Горячее блюдо «Эскабече»	250	143,951	150%	360-00	420-00	192%	390-00
Салат «Грация»	150	36,53	150%	91-00	120-00	228%	108-00

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

