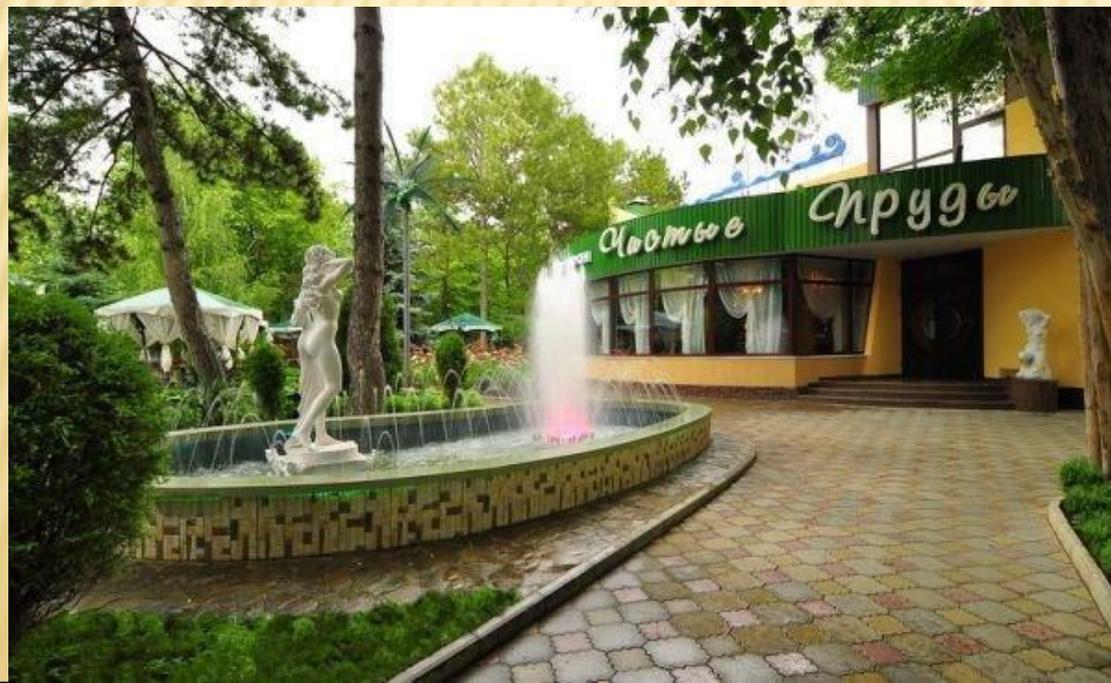


ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ТЕМУ:
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ
ОВОЩНОГО ЦЕХА РЕСТОРАНА
ВЫСШЕГО КЛАССА «ЧИСТЫЕ
ПРУДЫ» Г. СИМФЕРОПОЛЬ НА 45
МЕСТ



Выполнила:
обучающаяся 3
курса гр. ТПОПб-6
Исмаилова Халиде
Преподаватель:
Шелудько Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

- ВВЕДЕНИЕ
- ГЛАВА 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ СТРУКТУРНЫХ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ РЕСТОРАНА «ЧИСТЫЕ ПРУДЫ»
 - 1.1. Характеристика ресторана «Чистые пруды» как тип
 - 1.2. Организация рабочих мест структурных подразделений ресторана «Чистые пруды»
 - 1.3. Организация работы коллектива исполнителей ресторана «Чистые пруды»
- ГЛАВА 2. ПЛАНИРОВАНИЕ ОСНОВНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПРОИЗВОДСТВА
 - 2.1. Расчет основных технологических показателей деятельности структурного подразделения (овощного цеха)
 - 2.2. Контроль за качеством приготовления продукции производства
- ГЛАВА 3. КОНТРОЛЬ ХОДА И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ИСПОЛНИТЕЛЯМИ В РЕСТОРАНЕ «ЧИСТЫЕ ПРУДЫ»
 - 3.1. Контроль за качеством приготовления продукции производства
 - 3.2. Контроль за соблюдением работниками правил охраны труда
 - 3.3. Рекомендации по совершенствованию производственной деятельности предприятия
- ЗАКЛЮЧЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

- ▣ Предприятие общественного питания — общее название организации, которая оказывает услуги общественного питания посредством: производства кулинарной продукции, её реализации и организации питания различных групп населения.
- ▣ Сегодня уровень конкуренции в ресторанной сфере очень высок. Развитие для ресторана, даже самого популярного на данный момент, жизненно необходимо. Время идет, каждый день вносит в нашу жизнь что – то новое, а поэтому и ресторанный бизнес как сфера услуг так же должен развиваться, вбирая в себя все самые лучшие традиции и современные традиции.
- ▣ В Крыму предприятия действуют в условиях изменяющихся ценностей и ориентиров потребителей, усиление фактора конкуренции, наличие экономических, политических и социальных изменений. В этих условиях к предприятиям общественного питания предъявляют требования вести свои дела с повышением уровня социально – этической ответственности.
- ▣ Объектом данного исследования является ресторан высшего класса «Чистые Пруды» г. Симферополь на 45 мест. При этом предметом исследования является овощной цех ресторана высшего класса «Чистые Пруды» г. Симферополь на 45 мест.
- ▣ Целью исследования является последовательное составление алгоритма организации производства и рабочих мест в овощном цехе рассматриваемого ресторана, произведение необходимых расчетов.





ГЛАВА 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ СТРУКТУРНЫХ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ РЕСТОРАНА «ЧИСТЫЕ ПРУДЫ»

Ресторан «Чистые пруды» по праву считается одним из лучших в городе. Располагается он в парковой зоне, а именно — под сенью тенистых деревьев в Гагаринском парке Симферополя. Здесь можно отдохнуть от городского шума и суеты, насладиться красотой природы под звуки журчащих фонтанов. Летнюю площадку украшают тропические растения, цветы и уникальные скульптуры. Обновленный интерьер ресторана — это роскошь в сочетании с утонченностью.

- Режим работы с 10.00-22.00
- Количество посадочных мест -45



1.2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ СТРУКТУРНЫХ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ РЕСТОРАНА «ЧИСТЫЕ ПРУДЫ»

Овощной цех (Приложение Б) необходимо располагать в надземных этажах и ориентировать на север или северо-запад. Высота стен должна быть не менее 3,3 м, стены на всю высоту должны быть облицованы керамической плиткой. Полы должны быть влагонепроницаемыми с уклоном к трапу не менее 0,015 м. При установке модулированного оборудования трапы делают в виде линии, полы без уклонов. Они покрываются метлахской плиткой. Двери должны быть двупольными, шириной не менее 1,4 м, высотой 2,3 м. Оптимальная температура воздуха должна быть в пределах 16-18°C.

Относительная влажность воздуха от 60 до 70%. Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, дочистки после механической очистки, промывания, нарезки. Рабочие места оснащены инструментами, инвентарём для выполнения определенных операций.

В соответствии с технологическим процессом в цехе организованы 3 линии:

1. Очистка картофеля и корнеплодов, дочистки и промывания их.
2. Обработка и очистка лука, чеснока.
3. Обработка капустных овощей, зелени.



1.3. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОЛЛЕКТИВА ИСПОЛНИТЕЛЕЙ РЕСТОРАНА «ЧИСТЫЕ ПРУДЫ»

Руководство овощным цехом возглавляет бригадир (повар V разряда).

В овощном цехе работают повара III, IV, V разрядов.

Согласна Проф. стандарта «Повар», 2015г. обязанности работников:

Повар 3 разряда (помощник повара)

- Трудовые действия: подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара

Повар 4 разряда:

- - Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе, в том числе:
- - Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- - Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- - Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- - Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- - Контроль выполнения помощником повара заданий;
- - Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- - Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий, в том числе: - Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;

ГЛАВА 2. ПЛАНИРОВАНИЕ ОСНОВНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПРОИЗВОДСТВА

2.1. РАСЧЕТ ОСНОВНЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ (ОВОЩНОГО ЦЕХА)

- Для моделируемого заведения количество потребителей за каждый час в зале, рассчитываю по формуле 2:

$$N_{ч} = K_3 * 60 / t$$

Зал	Часы работы	Оборачиваемость	Коэффициент загрузки	Количество потребителей
Ресторан «Чистые Пруды» на 45 мест	11.00-12.00	1,5	0,2	14
	12.00-13.00	1,5	0,3	20
	13.00-14.00	1,5	0,6	41
	14.00-15.00	1,5	0,7	47
	15.00-16.00	1,5	0,4	27
	16.00-17.00	1,5	0,3	20
	17.00-18.00	1,5	0,5	34
	18.00-19.00	1,5	0,5	34
	19.00-20.00	0,6	0,8	22
	20.00-21.00	0,6	0,9	24
	21.00-22.00	0,6	0,8	21
	22.00-23.00	0,6	0,4	11
Всего посетителей				315

Таблица 2 -Количество блюд, реализуемых за день

Наименование	Коэффициент потребления	Кол-во блюд
Холодные закуски	0,9	284
Горячие закуски	0,2	63
Супы	0,7	221
Вторые блюда	1,4	441
Сладкие блюда	0,3	94

Таблица 3 -Количество продукции общественного производства

Наименование	Единица измерения	Коэф. Потребления (для типа заведения)	Общее количество	Количество порций
Горячие напитки	л	0,05	16	80
Чай	Л	0,01	3	15
Кофе	Л	0,035	11	55
Какао, шоколад	л	0,005	2	10

Таблица 4 -Количество прочей продукции и покупных товаров

Наименование	Единица измерения	Коэффициент потребления	Общее количество	Количество порций
Холодные напитки	л	0,25	79	395
Фруктовые воды	л	0,09	29	145
Минеральные воды	л	0,14	44	220
Натуральные соки	л	0,02	6	30
Хлебобулочные изделия	г	150	47250	
Ржаной хлеб	Г	50	15750	
Пшеничный хлеб	г	100	31500	
Мучные кондитерские изделия	шт	0,5	158	
Конфеты, печенье	кг	0,02	6	
Фрукты	Кг	0,075	24	

Таблица 5-1 Процентное соотношение блюд для плана-меню

Наименование	Общее количество	%	Расчетное количество
Холодные блюда и закуски:	284	45	
Рыбные		25	71
Мясные		30	86
<u>Овощные, салаты и винегреты</u>		40	113
Молоко, кисломолочные продукты		5	14
Горячие закуски	63	5	
Супы:	221	10	
Прозрачные		20	44
Заправочные:		60	133
Мясные		50	67
Рыбные		40	53
Овощные		10	13
<u>Пюреобразные</u>		10	22
Молочные и др.		10	22
Вторые:	441	25	
Рыбные		25	110
Мясные		50	221

Овощные		5	22
Крупяные и мучные		10	44
Яичные и мучные		10	44
Сладкие блюда:	94	15	
Горячие		10	9
Холодные		90	85

Таблица 6 -Ассортиментный минимум

Ресторан	
Наименование	Количество
<i>Холодные блюда и закуски</i>	
Из рыбных гастрономических продуктов	1
Из рыбы собственного производства	1
Ассорти рыбное с овощами	1
Салаты, овощные натуральные, ассорти из овощей с различными компонентами, овощи фаршированные	3
Из мясных гастрономических продуктов	1
Из мяса, птицы, кролика собственного производства	1
Из яиц, творога	2
Кисломолочные продукты	1
<i>Горячие закуски</i>	
Из овощей, грибов, рыбы, мяса птицы и др. продуктов	2
<i>Первые блюда</i>	
Прозрачные	1
Заправочные украинской кухни	2
Пюреобразные, молочные, холодные, сладкие	1
<i>Вторые блюда</i>	
Из рыбы и рыбопродуктов	1-2
Из мяса, субпродуктов, птицы, дичи, кролика	4
Из картофеля, овощей, грибов	2
Из муки, круп, макаронных изделий	1
Из яиц, творога	1
<i>Сладкие блюда</i>	
Увары, компоты, кисели	1
Желе, муссы, самбуки, кремы, сливки взбитые с наполнителями	3

<i>Сладкие блюда</i>	
Увары, компоты, кисели	1
Желе, муссы, самбуки, кремы, сливки взбитые с наполнителями	3
Суфле пудинги и др.	1-2
Мороженое с гарнирами	2
Фрукты или ягоды свежие натуральные, с сиропом, сливками, сметаной	2
<i>Горячие напитки</i>	
Чай (с вареньем, повидлом, джемом, лимоном, медом и др.)	5
Кофе, шоколад	2
<i>Холодные напитки</i>	
Молочные, сливочные с мороженым, плодово-ягодные	2
Соки	5
<i>Мучные кондитерские изделия</i>	
Пирожки печеные (слоеные, дрожжевые)	3
Пирожные, торты нарезные	3

ИП Иванов И.И. (организация)		Форма по ОКУД по ОКПО	Код 0330502 09808188
Ресторан «Чистые Пруды» (структурное подразделение)		Вид деятельности по ОКДП Вид операции	55201
ПЛАН - МЕНЮ		Иванов (подпись)	Иванов И.И. (расшифровка подписи)
на « 16 » марта 2020 г.		« 15 » марта 2020 г.	

Но- мер по до- ряд- ку.	Блюдо и гарнир				Количе- ство	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
	наименование и краткая характеристика	Код	номер блюда по сборнику рецеп- тур, по ТТК, СПП	Выход Одного блюда, г			

1	Крабы под маринадом	-	P №147	150/35	23		
2	Студень из рыбы (скама)	-	P №75	85	23		
3	Ассорти рыбное (семга сол., севрюга, килька отп., икра паюсная)	-	P №150	85	25		
4	Салат «Весна» (салат, редис, огурцы, лук, яйца, сметана)	-	P №62	150	37		
5	Салат «Летний» (картофель, огурцы, помидоры, лук зел., фасоль, яйца, сметана)	-	P №70	150	37		
6	Винегрет с кальмарами	-	P №107	150	39		

7	Ассорти мясное (говядина, язык гов., окорок копч.)	-	P №159	140	43		
8	Филе из курицы фарш. Мускат, орехом, перцем, мадерой	-	P №164	180	43		
9	Крем творожный	-	P №500	235	3		
10	Творог с сыром	-	P №488	130	3		
11	Блины на ряженке с банановым творогом	-	ТТК №1	125	3		
12	Коктейль из ряженки с земляникой и малиной	-	ТТК №2	200	5		
	Горячие закуски				63		
13	Жульен в тарталетках	-	ТТК №3	120	30		
14	Жареные креветки	-	ТТК №4	120	33		
15	Первые блюда				221		
16	Б-н мясной (говядина) прозрачный с яйцом	-	P №279	295/5	44		
17	Борщ мясной (говядина) с фасолью и картофелем и пампушками	-	P №182	280/20	33		

20	Суп картофельный с шавелем и сметаной	-	PN№218	290/10	13
21	Суп молочный с копченной корейкой	-	PN№265	280/20	22
22	Суп-поре из тыквы и профитролями	-	PN№289	290/10	22
	Вторые блюда				441
23	Крабы с рисом и соусом томатным	-	PN№553	225	55
24	Рулет из рыбы с фаршем из пасты «Океан»	-	PN№563	330	55
25	Лангет с помидорами	-	PN№593	294	55
26	Почки (бараньи) с грибами в соусе с красным вином	-	PN№615	330	55
27	Мозги бараньи в молочном соусе, запеченные	-	PN№687	156	55
28	Говядина (нар. кусок тазобедр. части) в кисло-сладком соусе	-	PN№639	325	56
29	«Рататуй» (баклаж., кабачки, помидоры) зап.	-	ТТК№5	220	7
30	Рагу из овощей (картофель, морковь, петруш., лук)	-	PN№348	255	7
31	Картофель туш. с грибами шампиньоны) и луком и помидорами	-	PN№50	300	8
29	Макароны с ветчиной и томатом	-	PN№448	250	44

32	Омлет, запеченный в горшочке с пармезаном и швейцарским сыром	-	ТТК№6	150	44
	Сладкие блюда				94
33	Шоколадное суфле	-	ТТК№7	200	5
34	Запеченная айва с грецкими орехами	-	ТТК№8	150	4

54	Минеральная вода слабогаз.	-	ТТК№19	200	73
55	Минеральная вода негаз.	-	ТТК№20	200	74
56	Сок морковный	-	ТТК№21	200	15
57	Сок гранатовый	-	ТТК№22	200	15
	Мучные и кондитерские изделия				158
58	Ватрушки венгерские	-	PN№1099	85	26
59	Расстегаи с мясом (говядина)	-	PN№1101	100	26
60	Пирожки с клубничным повидлом, жареные, из др. теста	-	PN№1092	100	26

19	расстегаями	-	PN№226	280/20	53
20	Суп картофельный с шавелем и сметаной	-	PN№218	290/10	13
21	Суп молочный с копченной корейкой	-	PN№265	280/20	22
22	Суп-поре из тыквы и профитролями	-	PN№289	290/10	22
	Вторые блюда				441
23	Крабы с рисом и соусом томатным	-	PN№553	225	55
24	Рулет из рыбы с фаршем из пасты «Океан»	-	PN№563	330	55
25	Лангет с помидорами	-	PN№593	294	55
26	Почки (бараньи) с грибами в соусе с красным вином	-	PN№615	330	55
27	Мозги бараньи в молочном соусе, запеченные	-	PN№687	156	55
28	Говядина (нар. кусок тазобедр. части) в кисло-сладком соусе	-	PN№639	325	56
29	«Рататуй» (баклаж., кабачки, помидоры) зап.	-	ТТК№5	220	7
30	Рагу из овощей (картофель, морковь, петруш., лук)	-	PN№348	255	7
31	Картофель туш. с грибами шампиньоны) и луком и помидорами	-	PN№50	300	8
29	Макароны с ветчиной и томатом	-	PN№448	250	44

32	Омлет, запеченный в горшочке с пармезаном и швейцарским сыром	-	ТТК№6	150	44
	Сладкие блюда				94
33	Шоколадное суфле	-	ТТК№7	200	5
34	Запеченная айва с грецкими орехами	-	ТТК№8	150	4

61	Чизкейк «Нью-Йорк»	-	ТТК№23	120	26
62	Мусс чизкейк с манго и маршмеллоу	-	ТТК№24	120	26
63	Пирожное Тирамису	-	ТТК№25	120	28

Заведующий производством

Исмаилова Х.Н.

Исмаилова Х.Н.

Таблица 8 - Блюда, содержащие в составе овощное сырье

№по сборнику	Наименование	Выход	Количество
	<i>Холодные блюда и закуски</i>		284
Р№147	Крабы под маринадом	150/35	23
Р№75	Студень из рыбы (<u>сквама</u>)	85	23
Р№150	Ассорти рыбное (<u>семга сол. севрюга, килька отв., икра паюсная</u>)	85	25
Р№62	Салат «Весна» (салат, редис, <u>огурцы лук яйца, сметана</u>)	150	37
Р№70	Салат «Летний» (картофель, <u>огурцы, помидоры, лук зел. фасоль яйца сметана</u>)	150	37
Р№107	Винегрет с кальмарами	150	39
Р№164	Филе из курицы фарш. <u>Мускат орехом перцем мадерой</u>	180	43
	<i>Горячие закуски</i>		63
ТТК3	Жульен в тарталетках	120	30
ТТК4	Жареные креветки	120	33
	<i>Первые блюда</i>		221
Р№279	<u>Б-н мясной прозрачный (говядина) с зеленью</u>	295/5	44
Р№182	Борщ с фасолью и картофелем и пампушками	280/20	33
Р№178	Борщ с черносливом и грибами и гренками	285/15	34
Р№226	Суп с рыбными фрикадельками и расстегаями	280/20	53
Р№218	Суп картофельный с шавелем и сметаной	200/10	12
Р№553	Крабы с рисом и соусом томатным	225	55
Р№563	Рулет из рыбы с фаршем из пасты «Океан»	330	55
Р№593	Лангет с помидорами	294	55
Р№615	Почки (бараньи) с грибами в соусе с красным вином	330	55
Р№687	Мозги(бараньи) в молочном соусе, запеченные	156	55
Р№639	Говядина(нар. кусок тазобедр. части)	325	56

	<i>в кисло-сладком соусе</i>		
ТТК№5	<u>«Рагатуй» (баклаж. кабачки помидоры) зап.</u>	220	7
Р№348	Рагу из овощей (<u>картофель морковь, петр. лук.</u>)	255	7
Р№50	<u>Картофель туш с грибами и луком и помидорами</u>	300	8
448	Макаронны с ветчиной и томатом	250	44

Таблица 8 - Сводная продуктовая ведомость

Наименование	Салат «Весна» №62		Салат «Летний» №70		Винегрет с кальмарами №107		Жульен в тарталетках ТТК		Крабы с рисом и соусом томатным №553		Суп-пюре из тыквы №289		Итого(кг)
	Мб на 1п	На 37п	Мб на 1п	На 37п	Мб на 1п	На 39п	Мб на 1п	На 30п	Мб на 1п	На 55п	Мб на 1л.	На 7л.	
Редис кр.	21	777											0,777
Огурцы св.	25	925	26	962									1,887
Лук зел.	12	444	16	592	18	702							1,738
Картофель св.			18	666	28	1092							1,758
Помидоры св.			23	851					40	220			1,071
Свекла св.ст.					20	780							0,780
Морковь св.					26	1014					25	175	1,189
Грибы шамп.							50	1500					1,500
Лук репч.							20	600					0,600
Тыква											30	210	0,210

Наименование	Лангет с помидорами №593		Почки с грибами в соусе с кр. вином №615		«Гридуи» д.к.		Галу из овощей №3481		Картофель туш.с грибами №350		Макароны с ветчиной и томатом №448		Итого
	Мб на 1п	На 55п	Мб на 1п	На 55п	Мб на 1п	На 7п	Мб на 1п	На 7п.	Мб на 1п	На 8 п	Мб на 1п	На 44п	
Помидоры св.	60	3300									15	660	3,960
Грибы шампиньоны			57	3135									3,135
Кабачки св					78	546							0,546

Баклажаны св					75	525							0,525
Помидоры св					75	525							0,525
Картофель							67	469	197	1576			2,045
Морковь св.							50	350					0,350
Лук репч.							36	252	48	384	19	836	1,472
Капуста св. белокач.							38	266					0,266

Продолжение Таблицы 8

Наименование	Крабы под маринадом		Студень из рыбы		Филе из курицы фарш мускат орезом		Жареные креветки		Б-н мясной прозр.		Борщ с фасолью		Итого
	Мб на 1п	Мб на 23п	Мб на 1п	На 23п	Мб на 1п	На 43	Мб на 1п	На 33	Мб на 1л	На 13л	Мб на 1л	На 10л	
Лук зеленый	25	575	25	575									1,150
Морковь св.					5	215			13	169	5	50	0,434
Лук репч.					5	215			10	130	10	100	0,445
Чеснок							20	660			1	10	0,670
Петрушка кор.									11	143	3	30	0,173
Свекла											20	20	0,020
Картофель											13	130	0,130

Таблица 9 - Общая сводная ведомость

№ по порядку	Наименование	Количество (кг)
1	Редис <u>кр.</u>	0,777
2	Огурцы св.	1,887
3	Лук <u>зел.</u>	2,888
4	Картофель св.	7,323
5	Помидоры св.	5,556
6	Свекла св.ст.	1,004
7	Морковь св.	3,175
8	Грибы <u>шамп.</u>	4,635
9	Лук <u>репчт.</u>	6,682
10	Тыква	0,210
11	Кабачки	0,546
12	Баклажаны	0,525
13	Капуста <u>белокач.</u>	0,419
14	Чеснок	0,670
15	Петрушка <u>кор.</u>	0,422
16	Щавель	0,195

Наименование	Количество	%отх.	Кол-во отходов	Выход п/ф
Редис <u>кр.</u>	0,777	25	0,19	0,587
Огурцы св.	1,887	1	0,02	1,867
Лук <u>зел.</u>	2,888	20	0,6	2,288
Чеснок	0,670	22	0,15	0,52
Помидоры св.	5,556	2	0,11	5,45
Петрушка (<u>кор</u>)	0,422	25	0,11	0,312
Щавель	0,195	10	0,02	0,175
Грибы <u>шамп.</u>	4,635	22	1,02	3,615
Лук <u>репчт.</u>	6,682	16	1,07	5,612
Тыква	0,210	30	0,06	0,15
Кабачки	0,546	25	0,14	0,406
Баклажаны	0,525	10	0,05	0,48
Капуста <u>белокач.</u>	0,419	25	0,11	0,309

Таблица 11 - Расчет выхода полуфабрикатов и отходов при механической обработке овощей

Наименование	Картофель				Морковь				Свекла			
	Вес Бр.	%отх	Кол-во отх.	Выход п/ф	Вес Бр.	%отх	Кол-во отх.	Выход п/ф	Вес Бр.	%отх	Кол-во отх.	Выход п/ф
Для горячего цеха	7,323				3,175				1,004			
Механическая промывка	7,323	2	0,15	7,173	3,175	2	0,06	3,115	1,004	2	0,2	0,804
Тепловая обработка	7,173	3	0,22	6,953	3,115	2	0,06	3,055	0,804	0,5	0,004	0,800
Ручная обработка	6,953	28	1,95	5,003	3,055	23	0,7	2,355	0,800	23,0	0,184	0,614
Итого	7,323	33	2,42	4,903	3,175	27	0,9	2,28	1,004	25,5	0,26	0,744
Всего				4,903				2,28				0,774

Таблица 12 - Техническая характеристика

Наименование	Модель	Количество,	Производительность
		<u>шт</u>	<u>кг/ч</u>
Картофелечистка	FIMAR PPF/5 (380V)	1	60 кг/ч

Таблица 13 - Сырье, подлежащее нарезке

Наименование	Количество, <u>кг</u>
Редис <u>кр.</u>	0,587
Огурцы св.	1,867
Помидоры св.	5,45
Петрушка (<u>кор</u>)	0,312
Лук <u>репчт.</u>	5,612
Тыква	0,15
Морковь	2,355
Картофель	5,003
Свекла	0,614
Баклажаны	0,48
Кабачки	0,406
Итого	23,186

$$t=23,186/40=1$$

Таблица 14 - Расчет механического оборудования

Наименование	Модель	Производительность
Овощерезка	CL20	40

Таблица 13 - Расчет численности работников

Наименование	Кол-во	Норма выработки	Кол-во чел/сек.
Картофель			
Механическая мойка	7,323	100	73,23
Тепловая обработка	6,953	64	108,6
Ручная доочистка	5,003	20	250,2
Нарезка	5,003	40	0,13
Морковь			
Механическая мойка	3,175	100	31,75
Тепловая обработка	3,055	64	47,7
Ручная доочистка	2,355	20	0,12
Нарезка	2,355	40	58,9
Помидоры св			
<u>Переборка промывка</u>	5,556	40	0,14
Нарезка	5,556	10	0,6
Лук репчатый			
Ручная очистка	1,045	9	0,12
Нарезка	1,044	15	0,07

Петрушка корень			
Промывка	0,422	10	0,04
Нарезка	0,422	10	0,04
Чеснок			
Промывка	0,670	10	0,07
Очистка	0,520	10	0,052
Грибы шамп. Св			
Промывка	10,272	60	171,2
Очистка	8,012	30	267,07
Капуста белокач.			
<u>Промывка очистка</u>	0,309	70	0,004

Редис			
Очистка	0,587	10	0,06
Огурцы			
Промывка	1,867	60	0,03
Нарезка	1,867	10	186,7
Лук зеленый			
Промывка	2,888	60	0,048
Нарезка	2,888	10	0,23
Свекла			
Механическая мойка	0,804	100	0,01
Тепловая обработка	0,800	64	0,01
Ручная доочистка	0,614	20	0,03
Нарезка	0,614	40	0,02
Кабачки			
Промывка	0,406	60	0,007
Нарезка	0,406	10	0,04
Баклажаны			

Тыква			
Промывка, очистка	0,150	60	0,003
Нарезка	0,150	30	0,005
Редис			

Расчет универсального привода

Наименование сырья	Наименование операций	Кол-во сырья, подвергаемого обработке, кг.	Тип сменного механизма	Производительность механизма	Время работы машины, час	Фактический коэффициент использования
1	2	3	4	5	6	7
Картофель	Очистка	361,625	МОК 150	150	2,411	0,134
Морковь	Очистка	17,885	МОК 150	150	0,119	0,007
Свекла	Очистка	31,76	МОК 150	150	0,212	0,012
Итого:	0,152					

Таблица 16 - Подбор немеханического оборудования

Наименование операций	Кол-во человек одновременно занятых на данной операции, чел	Норма длины стола на 1 работника для данной операции, м	Общая длина стола для данной операции, м
Доочистка картофеля и корнеплодов	1	0,7	0,70
Резка картофеля и овощей	1	1,25	1,25
Очистка лука	1	0,7	0,70
Переработка и зачистка лука и зелени	1	1,25	1,25
Переработка и зачистка огурцов, томатов и прочих овощей	1	1	1,00
Итого			4,9

Таблица 17 - Производственные столы

Наименование	Марка	Количество	Габариты, размеры, мм		
			Длина	Ширина	Высота
Стол Производственный для доочистки картофеля	СПК	1	840	840	860
Стол производственный для чистки лука	СПЛ	1	840	840	1320
Стол производственный	СПСМ-3	1	1260	840	860
Стол производственный	СПСМ-2	2	1050	840	860
Итого		5			

Таблица 18 - Техническая характеристика

Наименование	Модель	Габариты, мм
Машинка моечная	BM-1CM	1050*840*860
Машинка моечная	BM-1	840*840*860
Сковорода производст.	ITERMA ВЦ-14-600	1 шт. 600*600*850

Таблица 19 - инвентарь, инструменты овощного цеха

Наименование	Количество
Ножи <u>корбовочные</u>	5
Ножи поварской тройки (комплект)	2
Ножи для удаления глазков	2
Терки	2
<u>Лукорезка</u>	2
Бочки для отходов	5
Емкость для п/ф	13

Расчет холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов

Наименование сырья	Масса сырья		Плотность продуктов, кг/дм ³	Полезный объем, дм ³
	За день	1/4		
1	2	3	4	5
Лук репчатый цинкованный	74,432	18,608	0,35	53,165
Петрушка (корень) обработанная	7,753	1,938	0,35	5,538
Огурцы свежие цинкованные	30,692	7,673	0,35	21,923
Салат зеленый обработанный	13,669	3,417	0,35	9,763
Лук зеленый обработанный	18,322	4,581	0,35	13,087
Чеснок очищенный	0,806	0,201	0,42	0,480
Помидоры свежие обработанные	103,868	25,967	0,6	43,278
Белокочанная капуста цинкованная	19,056	4,764	0,6	7,940
Щавель обработанный	39,506	9,877	0,35	28,219
Баклажаны цинкованные	13,435	3,359	0,6	5,598
Тыква цинкованная	8,970	2,242	0,6	3,737
Грибы белые свежие	9,070	2,267	0,6	3,779

цинкованные				
Яблоки обработанные	2,268	0,567	0,55	1,031
Лимон нарезанный	9,563	2,391	0,55	4,347
Итого	-	-	-	201,886

Расчет численности производственных работников

Наименование выпускаемых п/ф	Количество п/ф	Норма выработки на одного работника в смену	Количество производственных работников
	кг, шт		
1	2	3	4
Морковь шинкованная	21,185	150	0,124
Морковь очищенная	4,560	300	0,013
Лук репчатый шинкованный	88,609	300	0,259
Петрушка (корень) шинкованная	10,337	36	0,252
Картофель очищенный	208,919	257	0,713
Картофель шинкованный	152,706	200	0,670
Огурцы свежие шинкованные	32,307	500	0,057
Салат зеленый обработанный	20,401	300	0,060
Лук зеленый обработанный	22,903	150	0,134
Чеснок очищенный	1,033	36	0,025
Помидоры свежие обработанные	105,988	300	0,310
Белокочанная капуста шинкованная	23,820	200	0,104
Свекла шинкованная	31,760	200	0,139
Свекла обработанная	6,876	300	0,020
Щавель обработанный	51,982	36	1,267
Баклажаны шинкованные	15,806	150	0,092
Тыква обработанная	12,814	150	0,075
Грибы белые свежие шинкованные	11,934	300	0,035
Яблоки обработанные	3,240	150	0,019
Лимон шинкованный	10,626	150	0,062
Итого	-	-	4,430

В цехе работает 5 поваров

ГЛАВА 3. КОНТРОЛЬ ХОДА И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ИСПОЛНИТЕЛЯМИ В РЕСТОРАНЕ «ЧИСТЫЕ ПРУДЫ»

3.1. КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКЦИИ ПРОИЗВОДСТВА

Качество - совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением.

На предприятии важным является контроль качества продукции на всех этапах производства (по месту в технологическом цикле) входной, операционный, приемочный, а со стороны контролирующих организаций - инспекционный контроль.:

- Входной контроль
- Операционный контроль
- Приемочный контроль
- Инспекционный
- Периодический
- Производственный

Бракераж – это комиссионная оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям с отбраковкой некачественных блюд и изделий.

- Бракеражу подвергается каждая партия подготовленной к реализации продукции. При изготовлении блюд и изделий по заказу бракераж проводят периодически, по мере изготовления до начала реализации блюда.
- В ходе бракеража проверяется соблюдение требований технологического режима, норм выхода блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов.

3.2. КОНТРОЛЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ РАБОТНИКАМИ ПРАВИЛ ОХРАНЫ ТРУДА

При принятии нового сотрудника на должность он проходит стажировку. Инструктаж по безопасности труда, обучение по устройству и правилам, эксплуатации используемого оборудования; проходит санитарно-гигиеническую подготовку.

На рабочем месте производят проверку знаний по электробезопасности (при работе с оборудованием, работающем от электросети), а так же теоретических знаний и приобретенных навыков способов работы.

Инструктаж по охране труда проводится в утвержденном руководителе организатора обучения порядка, разработано с учетом характера производственной деятельности условий труда на рабочем месте и трудовой функции инструктируемого лица, а так же вида инструктажа.

Проведении всех видов инструктажа по охране труда и усвоение их содержания регистрируются и фиксируются в соответствующих журналах проведения инструктажей.

Повторный инструктаж по безопасности на рабочем месте работники проходят один раз в три месяца.

3.3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ

При стремительном развитии сферы общественного питания предприятия должны находиться в постоянном динамическом развитии. Рациональная организация производства направлена на повышение производительности труда и снижение издержек производства. Достигает это путем применения современных методов решения проблем и принятия решения, внедрения проектного планирования и управления, стратегического планирования продукта и рынка, инновационного управления, компьютеризации процессов производства.

издержки производства организации и производственные проблемы.

Одним из важнейших факторов является изучение спроса потребителей, ведь вся работа предприятия нацелена на выпуск качественной и безопасной продукции, которая удовлетворяла бы потребности гостя.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- В ходе выполнения курсовой работы на тему «Организация работы овощного цеха ресторана высшего класса «Чистые Пруды» г. Симферополь на 45 мест» я дала характеристику ресторана высшего класса «Чистые Пруды»; описала обязанности работников овощного цеха; описала организацию работы коллектива исполнителей.
- Рассчитала планирование основных показателей производства; рассчитала основные технологические показатели деятельности структурного подразделения; рассчитала количество потребителей; составила график загруженности торгового зала; рассчитала количество блюд, реализуемых за день; рассчитала количество блюд по группам; рассчитала количество прочей продукции собственного производства и покупных товаров; составила таблицы процентного соотношения блюд для план-меню; ознакомилась с ассортиментным минимумом; составила план-меню со свободным выбором блюд; подобрала блюда из план-меню, содержащих овощное сырье; рассчитала потребность сырья, составила сводную продуктовую ведомость; определила производственную программу цеха; рассчитала выход п/ф и отходов при ручной и механической обработке; подобрала технологическое, холодильное оборудование для выполнения производственной программы цеха; рассчитала численность работников, составила график табеля выхода на работу; подобрала немеханическое оборудование; подобрала инструменты, инвентарь; Провела контроль за качеством приготовления продукции производства, за соблюдение работниками правил охраны труда. Дала рекомендации по совершенствованию производственной деятельности предприятия.

