

*Министерства образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение «Сармановский аграрный
колледж»*

*Основной профессиональной образовательной программы по
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания*

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

к дипломной работе на тему:

**«Разработка технологии и ассортимента кулинарной
продукции в игровом кафе»**

Выполнил: студент Галеев Ильяс Миргасимович

Руководитель работы:



Целью данной работы является:

разработать технологию и ассортимент кулинарной продукции для игрового кафе, изучить структуру и организацию кафе и составить грамотное меню.

Задачами данной работы являются:

- составить меню для игрового кафе;
- обосновать целесообразность разработки проекта, а также представить его технико-экономическое обоснование;
- привести технологические расчеты проектируемого предприятия;
- осветить особенности организации охраны труда, а также безопасности жизнедеятельности на предприятии;
- рассчитать экономические показатели, характеризующие хозяйственную деятельность предприятия.



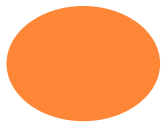
Параметры и характеристика заведения

Параметры	Характеристика заведения
Планируемый тип заведения	игровое кафе «Тайм»
Операционные часы	11:00-23:00 пик: пятница, суббота
Рекомендуемое количество посадочных мест	кафе на 100 мест
Основа привлечения клиентов	игровое кафе является местом приёма пищи, но в тоже время местом для отдыха
Метод обслуживания	официантами
Направление кухни	смешанное
Модель мотивации посещения	молодые современные люди, желающие проводить время в кругу друзей, с интересными играми и гастрономической среде.
Модель временных рамок пребывания клиентов	1-2 часа
Прогноз возраста потенциальных клиентов	от 16 лет



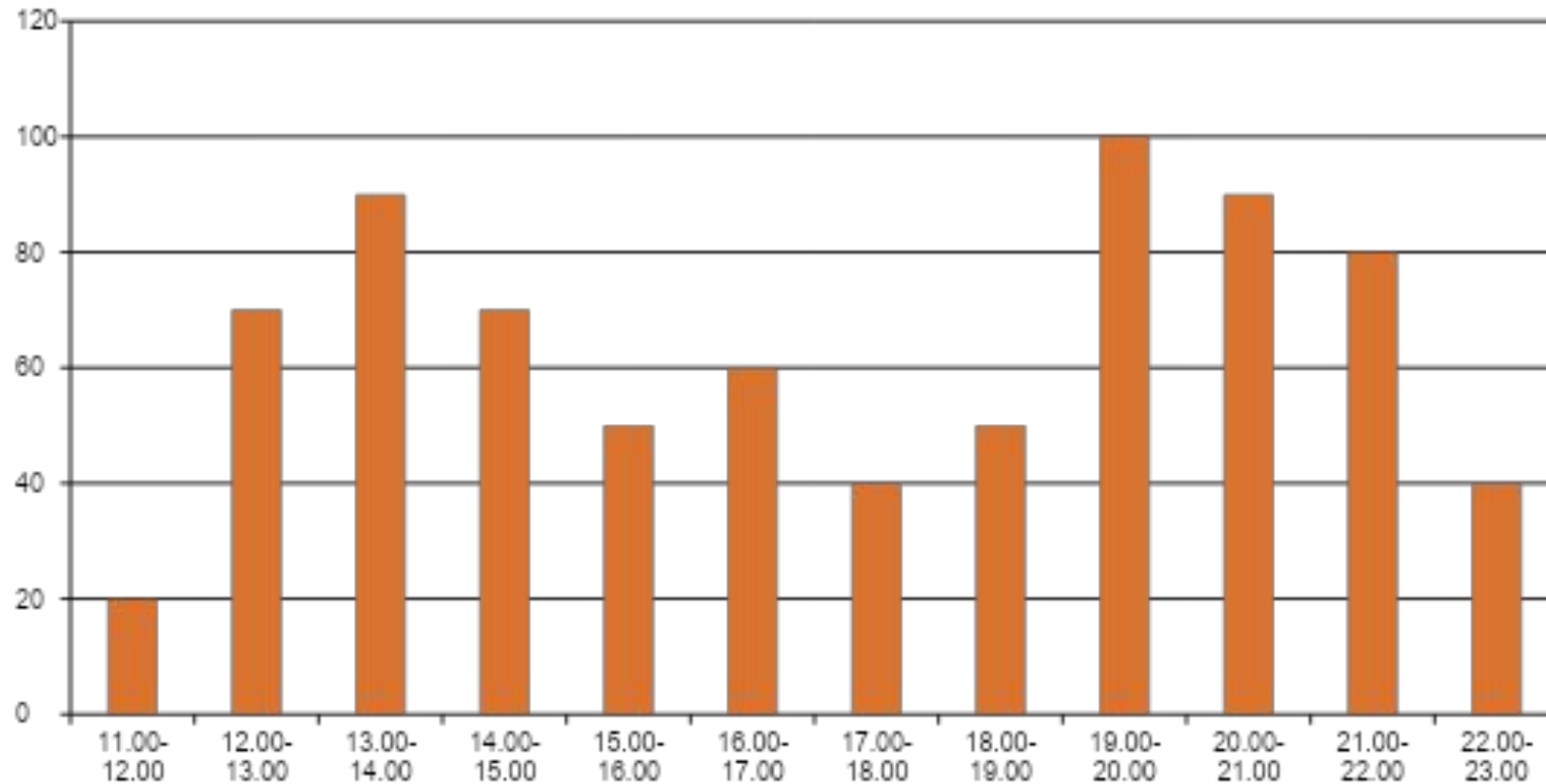
Продовольственное и материально-техническое снабжение предприятия

Наименование	Условия хранения *С	Сроки хранения сут.	Источник снабжения	Товародвижение	
				форма	способ
Зерномучные товары	12-15	5-10	ЗАО «Вкусный хлеб»	транзитная	централизованная
Плоды	2-4	3-8	ООО "ФРУТ-Р"	транзитная	централизованная
Овощи, грибы	2-8	5-8	ООО "ФРУТ-Р"	транзитная	централизованная
Зелень	2-4	2-3	ООО "ФРУТ-Р"	транзитная	централизованная
Вкусовые товары	12-15	5-10	Оптовая фирма «Сладкая жизнь»	транзитная	централизованная
Напитки	12-15	5-10	ООО «Аква»	транзитная	централизованная
Пищевые жиры	2-4	2-4	Оптовый склад «Форсат»	транзитная	централизованная
Сахар, мед, орехи, разрыхлитель теста,	12-15	5-10	Оптовый склад «Форсат»	транзитная	централизованная



Мясо и мясная продукция	2-4	1-4	«Татмяспром»	транзитная	централизованная
Молоко и молочная продукция	2-4	1,5-3	ООО «Вамин»	транзитная	централизованная
Рыба и нерыбные продукты моря	0-(-2)	1-3	Оптовый склад «Форсат»	транзитная	централизованная
Гастрономические товары	2-6	2-6	ООО Мясокомбинат «Звениговский»	транзитная	централизованная
Технологическое	-//-	-//-	«Торг-Техника»	транзитная	централизованная
- холодильное	-//-	-//-	«Феам-Казань»	транзитная	централизованная
- торговое	-//-	-//-	«Торг-Техника»	транзитная	централизованная
Столовые приборы	-	-	ООО«Посуда+»	транзитная	централизованная
Посуда:	-	-		транзитная	централизованная
- кухонная	-//-	-//-	«Линия-Вкуса»	транзитная	централизованная
- столовая	-//-	-//-	«Линия-Вкуса»	транзитная	централизованная
Столовое белье	-	-	ООО «Тренд»	транзитная	централизованная
Мебель	-	-	ООО «Стиль-М»	транзитная	централизованная
Моющие и дезинфицирующие средства	-	-	ООО «ХозТорг»	транзитная	централизованная
Концелярские товары	-	-	ООО «Акме»	транзитная	централизованная

График загрузки зала кафе «Тайм»



План меню

№ Рецепту ры	Наименование блюда	Выход грамм	Кол-во блюд	Коэффициент трудоемкости блюда	Суммарный коэффициент трудоемкости блюд
Фирменные блюда					
ТТК	Куриный суп с Farfalle	290	90	1,5	180
ТТК	Сладкий рисовый суп с корицей	250	68	1,6	108,80
ТТК	Витаминный суп-пюре	230	110	1,7	187
Холодные закуски					
128	Сельдь с картофелем и маслом	170	132	1,3	171,6
44	Семга слабосоленая с лимоном	74/15	127	0,6	76,20
43	Икра зернистая с лимоном	79	62	0,4	24,80
154	Ассорти мясное (язык говяжий, окорок копченый, филе индейки)	180	181	1,0	181
166	Студень свиной	110	97	0,9	87,3
159	Паштет из печени (свинина)	100	172	1,5	258
101	Салат столичный	150	204	2,2	448,8
97	Салат мясной с телятиной	150	126	2,0	252
61	Салат из свежих помидор и перца сладкого	150	185	1,0	185

Горячие закуски					
548	Солянка мясная на сковороде	200	78	1,5	117
346	Картофель запеченный в сметанном соусе с грибами и луком	80/30/40	65	1,7	110,5
Супы					
170	Борщ с капустой и картофелем	500	100	1,6	160
218	Суп-лапша домашняя	500	58	1,8	104,4
232	Солянка рыбная из трески	500	101	1,2	121,2
244	Суп-пюре из спаржи	500	29	1,6	46,4
Горячие вторые блюда					
483/420	Стейк из свиной корейки	320	108	1,0	108
491	Треска жаренная с луком по-ленинградски	175	69	2,0	138
502	Медальоны из свинины с картофелем по-русски	290	98	1,8	176,4
574	шницель	150	90	0,7	63
591	Поджарка (свинина)	225	37	0,8	29,6
654/798	Куропатка в сметанном соусе	170	46	1,4	64,40

Гарниры					
683	Рис припущенный	150	72	0,2	14,4
690	Макароны отварные с овощами	150	72	0,3	21,6
714	Рагу овощное (картофель, морковь, кабачки)	150	36	1,0	36
Сладкие блюда					
855	Кисель из кураги	200	137	1,0	137
891	Желе из мандаринов	200	57	0,7	39,9
925	Груша в тесте жаренная	200	98	2,0	196
935	Мороженое «восток»	200	137	0,2	27,40
Напитки горячие					
944	Чай с лимоном	200/15	12	0,2	2,4
948	Кофе черный	200	33	0,2	6,6
Напитки холодные					
1010	Яблочный напиток	200	100	0,2	20
	Сок персиковый	200	104	0,1	10,4
Мучные кулинарные изделия					
1059	Ватрушка венгерская	150	75	1,7	127,5
1091/1126	Пирожки сдобные с капустой	100	87	1,7	147,9
1091/1137	Пирожки сдобные с яблоками	100	53	1,7	90,1
	Хлеб ржаной	50	90	0,1	9
	Хлеб пшеничный	50	42	0,1	4,2
	Итого:				3924,5

Технико-технологическая карта № 1

Куриный суп с farfalle

Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с ГОСТ 31987-2012 и распространяется на фирменное блюдо «Куриный суп с farfalle», вырабатываемое в ресторане Тайм.

Требования к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Куриный суп с farfalle», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.). Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами



Рецептура

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг
	Вес брутто	Вес нетто	Вес брутто
Макаронные изделия Пенне Ригате	10	10	1
Картофель	100	80	10
Морковь	1,25	1	0,125
Лук	1,2	1	0,12
Масло растительное	3	3	0,3
Соль	0,5	0,5	0,05
Бульон мясной	200	200	20
Выход готового блюда	-	290	-



Технологический процесс

Очищают морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением бульона (20% к массе) и маслом. Очищенный картофель нарезают брусочками, кладут в кипящий бульон и варят 7-10 мин., затем добавляют макаронные изделия, припущенные овощи, соль и варят 7-10 мин. до готовности. При отпуске в суп можно добавляют мелко нарезанную зелень (1-2 г).

Требования к оформлению, реализации и хранению

Блюдо реализуют в порционной посуде сразу после приготовления.

Согласно требования СанПиН 2.3.6.1079-01, температура блюда при подаче должна быть не ниже $75 \pm 50^{\circ}\text{C}$.

Допустимый срок хранения блюда «Куриный суп с farfalle» до реализации, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01, составляет не более 2 часов с момента приготовления.

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01, оставлять блюдо на следующий день запрещается.



6. Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели блюда «Куриный суп с farfalle» должны соответствовать следующим требованиям:

Внешний вид	На поверхности блестки жира, овощи и макаронные изделия сохраняют форму.
Цвет	Жидкой части - светло-кремовый, овощей и макаронных изделий характерный для их вида.
Консистенция	Макаронных изделий и овощей мягкая, соотношение жидкой и плотной части.
Вкус и запах	Свойственный вареным продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего.

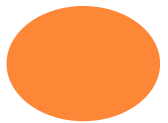
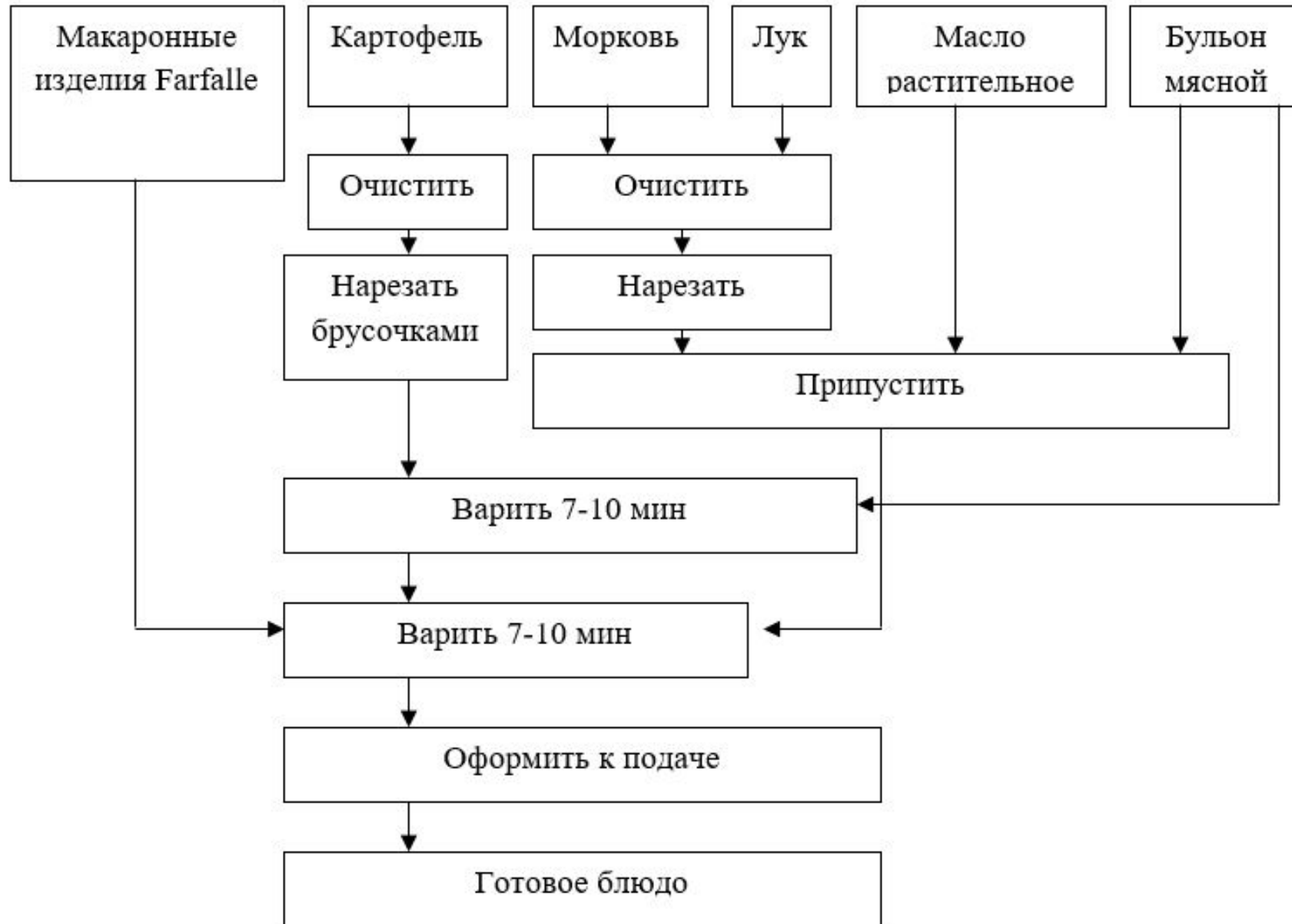
Микробиологические показатели блюда «Куриный суп с farfalle» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. Пищевая ценность

Пищевая ценность блюда «Куриный суп с farfalle» на 100 г продукта и выход 290 г составляют:

Вес продукта, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
290	6,96	4,93	18,38	145,73
100	2,4	1,7	6,34	50,25

Технологическая схема приготовления блюда «Куриный суп с farfalle»



Расчет пищевой ценности блюда «Куриный суп с farfalle»

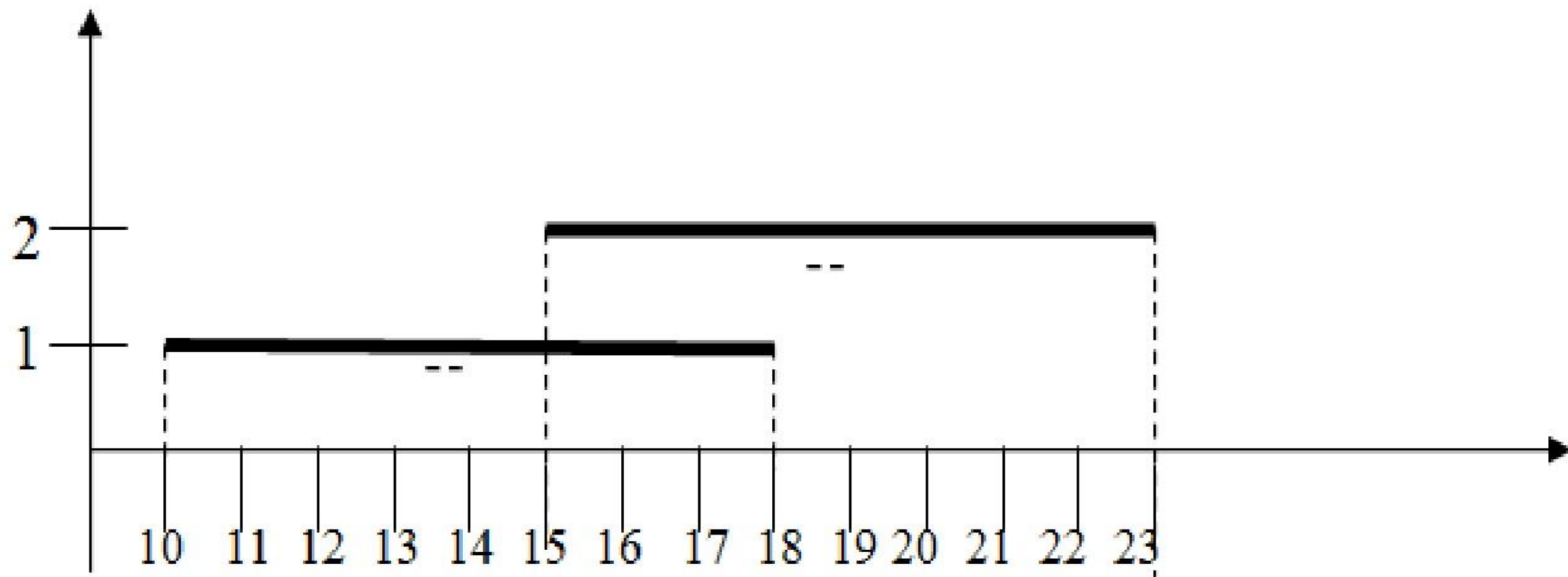
Наименование ингредиента	Вес нетто, г	Содержание пищевых веществ на 100 г продукта, г			Содержание пищевых веществ в блюде, г		
		Белки	Жиры	Углеводы	Белки	Жиры	Углеводы
Макаронные изделия Пенне Ригате	10	12	0,5	3,5	1,2	0,05	0,35
Картофель	80	2	0,4	18,1	1,6	0,32	14,48
Морковь	1	1,3	0,1	6,9	0,01	0,001	0,07
Лук	1	1,4	0	10,4	0,014	0	0,1
Масло растительное	3	0	99,9	0	0	2,99	0
Бульон мясной	200	2,3	1,1	2,6	4,6	2,2	5,2
Итого					7,4	5,6	20,2
Итого с учетом потерь при тепловой обработке					6,96	4,93	18,38



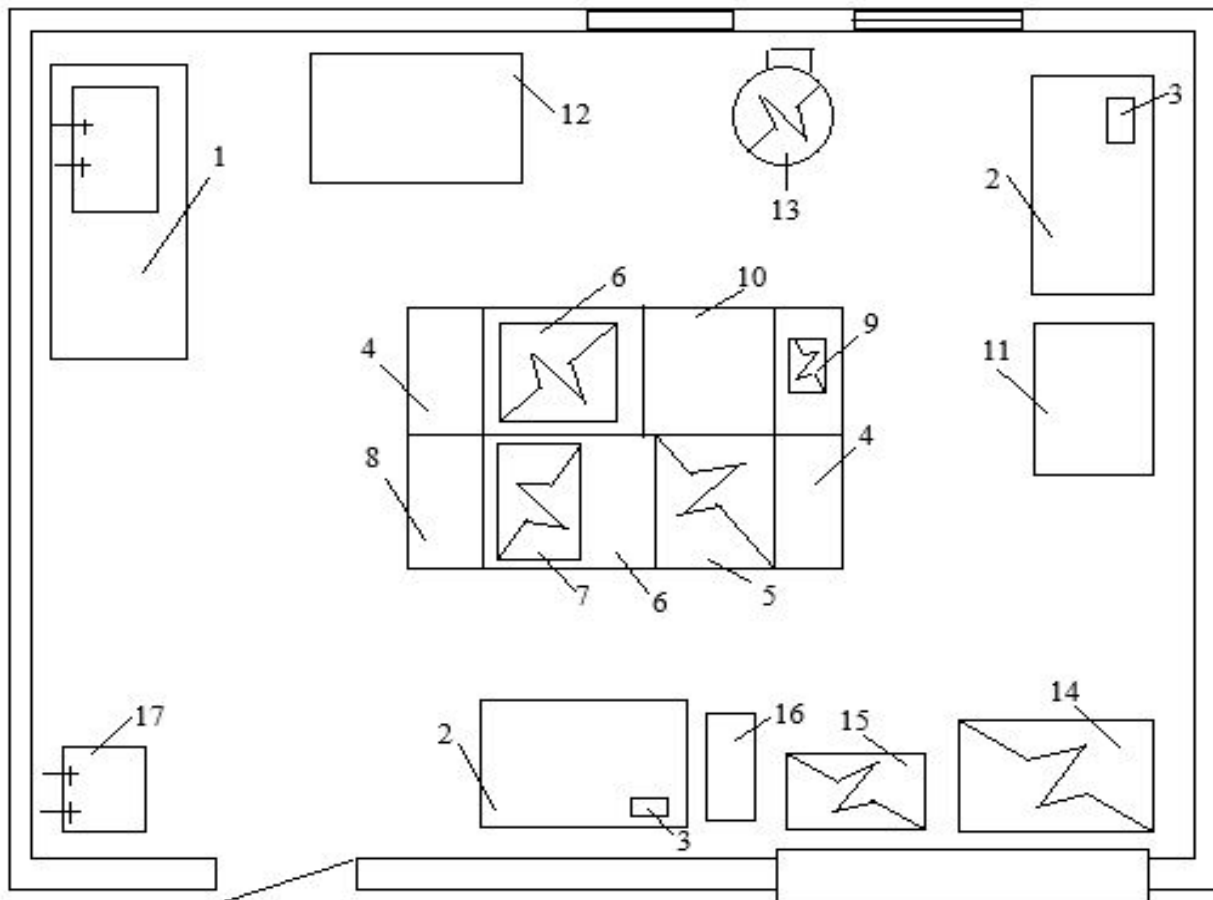
Калькуляционная карточка Куриный суп с farfalle

№	Наименование Продуктов	Код	Норма на 100	Цена кг	Сумма
			порции (кг)		
			Брутто		
1	Макаронные изделия Farfalle	00183	0,1	70	7
2	Картофель	01597	10	70	700
3	Морковь	03698	0,125	60	7,5
4	Лук	03215	0,12	69	8,28
5	Масло растительное	00036	0,3	65	19,5
6	Соль	00154	0,05	20	10
7	Бульон мясной		20	70	1400
Общая стоимость сырьевого набора (руб.)				2157	
Цена блюда по калькуляции (руб.)				22	
Выход одного блюда в готовом виде (г)				290	
Цена продажи блюда (руб.) с наценкой 200%				66	

График выхода на работу в горячем цехе



Плана цеха с размещением оборудования



Позиции	Оборудование	Тип, марка
1	Стол со встроенной моечной мойкой	СПМ - 150
2	Стол производственный	СП - 1200
3	Весы настольные	ВНЦ - 2
4	Вставка тепловая	ВЭ - 500
5	Плита электрическая	ПЭ - 0,51
6	Вставка электрическая	ВЭ - 300
7	Сковорода электрическая	СЭ - 0,45
8	Вставка тепловая	ВЭ - 400
9	Фритюрница настольная	ЭФК - 90/1
10	Плита электрическая	ПЭ - 0,17
11	Шкаф жарочный	ШЖЭ - 0,85
12	Стол производственный	СП - 1200
13	Кипятильник электрический	КНЭ - 50
14	Мармит для вторых блюд	МЭС - 1/1
15	Шкаф тепловой	ШТЭ - 1
16	Тележка с подъемной платформой	ТП - 80
17	Раковина производственная	РП - 500

Основные экономические показатели проектируемого предприятия

Наименование показателей	Единица измерения	Значение показателя
Валовый товарооборот за месяц ($T_{вал}$)	Тыс. руб.	2298,2
Удельный вес продукции собственного производства (ТПСП)	%	85,8
Численность работников предприятия:		
- одного (Ч.общ.спс.)	Чел.	30
- в том числе работников производства (Чр.п.спс)	Чел.	11
Производительность труда:		
- одного работника предприятия (ПТобщ)	Тыс. руб. /чел	76,6
- одного работника производства (ПТр.п.)	Тыс. руб. /чел	179,2
Валовый доход (ВД):		
- сумма	Тыс. руб.	1293,2
- % к товарообороту	%	56,3
Издержки производства и обращения:		
- сумма (И)	Тыс. руб.	1169,9
- % к товарообороту (УИ)	%	50,9
Фонд заработной платы:		
- сумма (ФЗП)	Тыс. руб.	591,0
- % к товарообороту (УФЗП)	%	25,7

Средняя заработная плата работника предприятия ($Z_{ср}$)	Руб.	19700
Прибыль от реализации продукции собственного производства и покупных товаров (ПР)	Тыс. руб.	123,3
Чистая прибыль (ЧП)	Тыс. руб.	98,7
Рентабельность товарооборота (P_T)	%	4,3
Рентабельность валового дохода ($P_{ВД}$)	%	7,6
Рентабельность текущих затрат ($P_{и}$)	%	8,4
Рентабельность капитальных вложений ($P_{кв}$)	%	3,9
Срок окупаемости капитальных вложений ($T_{ок}$)	год	2,1



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

