

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»

Кафедра технологического оборудования животноводства и
перерабатывающих производств

Е.И. Слезко, Х.М. Исаев, Т.В. Мамченко

**Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания**

Учебное пособие для курсового проектирования

Для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Брянская область,
2015

УДК 644 (07)
ББК 65.431
С - 47

Слезко Е.И., Исаев Х.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для курсового проектирования / Е.И. Слезко, Х.М. Исаев, Т.В. Мамченко – Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 44 с.

Учебное пособие содержит методические указания по структуре и методике курсового проектирования по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Предназначено для студентов очной и заочной формы обучения для подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рецензент: к.т.н., доцент Куличенко А.И.

Рекомендовано к изданию решением методической комиссии инженерно-технологического факультета протокол № 10 от 25 сентября 2015 года.

© Брянский ГАУ, 2015
© Е.И. Слезко, 2015
© Х.М. Исаев, 2015
© Т.В. Мамченко, 2015

Введение

Среди предприятий общественного питания основное место занимают столовые, рестораны, кафе, бары. Они играют заметную роль в организации отдыха населения. Туда приходят не только для того, чтобы поесть, но и отметить юбилей, важное событие в жизни человека, того или иного коллектива, провести свадебное торжество, деловую или официальную встречу, просто отдохнуть в кругу близких людей.

Радужно встретить, быстро и вкусно накормить людей, создать им все условия для полноценного отдыха - такова задача работников этих предприятий.

Предприятия общественного питания, расположенные в гостиницах, аэропортах, железнодорожных вокзалах, на теплоходах, занимают ведущее место в организации питания туристов, в том числе иностранных. Широкое распространение получает автотуризм — путешествие на автобусах или автомобилях с остановками в кемпингах, во время которых туристы питаются в ресторанах, кафе, барах.

От правильной и четкой организации работы обслуживающего персонала предприятий общественного питания зависят настроение и самочувствие всех, кто пользуется их услугами. Культура обслуживания — один из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания. Понятие это включает не только санитарное состояние помещений предприятий общественного питания и уровень механизации основных производственных процессов, но и наличие рекламы и информации, степень комфорта и уют залов.

Культура обслуживания зависит и от применения различных форм и методов работы официантов, использования прогрессивных форм обслуживания (отпуск комплексных обедов, питание по абонементам, организация столов саморасчета и столов-экспресс, обслуживание по принципу «шведского стола» и др.).

Качество пищи, соблюдение установленного ассортимента продукции и товаров также служат определяющими факторами при оценке работы предприятий общественного питания. Особое место занимает оказание дополнительных услуг клиентам: доставка обедов на дом, обслуживание торжеств (свадьбы, юбилеи) на дому, прием заказов на изготовление кулинарных и кондитерских изделий, вызов такси, бронирование столов и др. Уровень обслуживания в ресторане зависит не только от его материально-технической базы и успешного менеджмента, но и от профессионального мастерства тех, кто призван создавать обстановку радушия и гостеприимства, в первую очередь от метрдотелей и официантов.

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» — одна из профилирующих и специальных, формирующих инженера-технолога, как специалиста высшей квалификации.

Цель — приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производ-

ства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания.

Задачи – научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды, умению выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания.

Пособие разработано в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с выполнением компетентного подхода и соблюдением профессиональных компетенций:

ПК-13 анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

ПК-17 осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства

ПК-18 умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения и оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды

ПК-19 умеет планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания

ПК-21 умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию

ПК-26 осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявляет коммуникативные умения

ПК-27 умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации

ПК-29 способен формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеет способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

ПК-31 способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

1. Методические указания по выполнению курсового проекта с тематикой курсовых проектов

Курсовой проект является комплексной самостоятельной работой студента, обобщающей, закрепляющей и углубляющей знания, полученные при изучении дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Подготовка и написание курсового проекта включает ряд последовательных этапов:

1. Выбор и получение от руководителя рекомендаций по методам исследования и источникам информации.
2. Изучение литературы и ее анализ.
3. Разработка плана курсового проекта.
4. Проведение технологических расчетов.
5. Оформление курсового проекта и рецензирование ее руководителем.
6. Защита курсового проекта.

Выбор темы

Работа над курсовым проектом начинается с выбора темы из утвержденного перечня (см. **Приложение 1**) или по предложению студента после согласования с преподавателем. Студент выбирает тему, исходя из своего уровня понимания, оценки ее теоретического и практического значения, интереса. В соответствии с темой проекта может быть выполнена с практическим подтверждением (изготовление стендов, плакатов, макетов и т. д.).

Оформление курсового проекта

Курсовой проект должен содержать 15-20 страниц машинописного, либо 20-25 страниц рукописного текста на одной стороне писчей бумаги формата А-4 с полями и представляется в сброшюрованном виде. Студент отвечает за грамотность и правильность оформления курсового проекта.

Размеры полей: левого - не менее 2,5 см, правого - не менее 1,5 см, верхнего - не менее 1,5 см, нижнего - не менее 2,5 см.

Заглавия разделов пишутся с красной строки с нового листа.

Страницы нумеруются последовательно в нарастающем порядке.

Все **таблицы**, приводимые в тексте, нумеруются арабскими цифрами на протяжении всего текста.

Курсовой проект имеет:

титульный лист (см. **Приложение 2**), за которым следует бланк задания для курсового проекта (см. **Приложение 3**), затем содержание (см. **Приложение 4**) и собственно содержательную часть.

Защита курсового проекта

В установленные сроки завершённый проект представляется руководителю на рецензирование. Руководитель определяет уровень и качество ее выполнения.

Процедура защиты работы включает:

- сообщение студента по теме проекта;
- вопросы к студенту;
- выступление руководителя о качестве выполнения проекта;
- выставление оценки.

Оценка курсового проекта производится по результатам защиты с учетом качества выполнения и оформления работы.

Основными критериями оценки являются:

- степень развития темы;
- творческий подход и самостоятельность в анализе, расчетах, обобщенных выводах;
- правильность произведенных расчетов и выполнения схем;
- практическая значимость выводов и рекомендаций, их обоснованность;
- связь с жизнью и социально-экономической ситуацией в стране;
- соблюдение требований к оформлению курсового проекта и аккуратность в его исполнении.

Оценивается курсовой проект по пятибалльной системе.

Содержание курсового проекта

1. Содержание

В содержании дается формулировка всех глав или разделов. Содержание дается по образцу (см. **Приложение 4**). Образец приводится в двух вариантах:

- А. для тем работы по «Организации производства»
- Б. для тем работы по «Организации обслуживания».

2. Введение

Курсовой проект начинается с введения, в котором излагаются основные проблемы и закономерности развития предприятий общественного питания, необходимо указать цель курсового проектирования, из которой вытекают задачи. Объем введения – 1-2 страницы.

3. Творческая часть

В творческой части следует дать подробную характеристику проектируемого предприятия, цеха или производства по предложенным вопросам. Объем творческой части – 6-10 страниц.

1.1. Характеристика проектируемого предприятия:

Следует отразить:

1. Назначение предприятия.
2. Ассортимент выпускаемой продукции.
3. Методы и формы обслуживания потребителей, формы расчета.
4. Характеристика помещений предприятий, столовой посуды и приборов.
5. Характеристика организации производства (доготовочное, с полным производственным циклом), наличие филиалов и буфетов.

1.2. Характеристика проектируемого цеха (производства):

1. Назначение цеха (производства).
2. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цеху.
3. Наличие торгово-технологического оборудования.
4. Организация труда в цехе, режим работы цеха (производства).
5. Состав производства (наличие участков, цехов).

4. Технологическая часть

Технологическая часть курсового проекта должна состоять из обзорной части и расчетов. Порядок проведения исследований приводится ниже.

Производственной программой предприятия являются составленные планы-меню на основе ассортиментного количества блюд и напитков.

1. Составление таблицы и графика загрузки зала

Учитывая режим работы предприятия, количество посетителей за каждый час работы рассчитываем по формуле:

$$N_{\text{ч}} = P \cdot \varphi_{\text{ч}} \cdot x_{\text{ч}} / 100,$$

где $N_{\text{ч}}$ – количество посетителей за час;

P – вместимость зала;

$\varphi_{\text{ч}}$ – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

$x_{\text{ч}}$ – загрузка зала в данный час, %

Примерное значение оборачиваемости одного места и среднего процента загрузки зала в зависимости от типа предприятия смотри в **Приложении 5**.

Рассчитав количество посетителей за каждый час работы предприятия, оформляем таблицу № 1.

Таблица 1 - Расчет количества посетителей за каждый час

№ п/п	Часы работы предприятия	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки	Количество посетителей	К
1	8-9	3	30	90	
2	9-10	3	20	60	
Итого:					

Коэффициент пересчета блюд (К) оформляется по формуле:

$$K = N_{\text{час.}} / N_{\text{день}},$$

где $N_{\text{час.}}$ - количество потребителей прошедших через торговый зал за 1 час;

$N_{\text{день}}$ – количество потребителей прошедших через торговый зал за день.

Суммируя, количество посетителей за каждый час работы предприятия, получаем **количество посетителей за один день:**

$$N_{\text{д}} = \sum N_{\text{ч}},$$

где $N_{\text{д}}$ – число потребителей, обслуживаемых в течение дня;

$N_{\text{ч}}$ – количество посетителей за час.

На основании данных таблицы строим **график загрузки зала** на миллиметровой бумаге, предварительно определив цену деления:

$$N_{\text{max}}/t$$

где N_{max} - наибольшее количество посетителей в час;

t – часы работы.

2. Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале

Зная количество посетителей за день, определяем количество блюд, реализуемых в течение дня на предприятии, по формуле:

$$n_{\text{д}} = N_{\text{д}} \cdot m,$$

где $n_{\text{д}}$ - количество блюд;

$N_{\text{д}}$ - количество посетителей за день;

m - коэффициент потребления блюд (см. **Приложение 6**).

Производим разбивку блюд по ассортименту по формулам:

$$n = N_{\text{д}} * m \text{ х.б.}$$

$$n = N_{\partial} * m \text{ I б.}$$

$$n = N_{\partial} * m \text{ II б.}$$

$$n = N_{\partial} * \text{сл.б.},$$

где n - количество холодных, первых, вторых и сладких блюд;

N_{∂} - количество посетителей за день;

m - коэффициент потребления соответственно холодных, первых, вторых, сладких блюд.

Определение количества горячих и холодных напитков, кондитерских изделий и хлеба производится в соответствии с нормами потребления, действующими в данном типе предприятия. Количество напитков определяем по формуле:

$$n = N_{\partial} \cdot H,$$

где n - количество напитков, кондитерских изделий и хлеба;

H - норма потребления (см. Приложение 7).

Полученные результаты сводим в таблицы 2.

Таблица 2 – Расчет количества блюд

№ п/п	Наименование блюд	Количество посетителей (N_{∂})	Коэффициент потребления (m)	Количество блюд
1	Холодные блюда			
2	Первые блюда			
3	Вторые блюда			
4	Сладкие блюда			
	Итого			

Таблица 3 – Расчет количества горячих и холодных напитков, кондитерских изделий и хлеба

№ п/п	Наименование блюд	Количество посетителей (N_{∂})	Норма потребления (H)	Кол-во блюд	
				л/кг/шт	в порциях
1	Горячие напитки				
2.	Холодные напитки				
3.	Кондитерские изд.				
4	Хлеб и хлебобулочные изделия				
Итого:					

3. Разработка ассортиментного минимума осуществляется с помощью методических указаний по развитию, размещению сети специализированных предприятий общественного питания и требования к их организации, в которых дан уточненный ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий для этих предприятий.

4. Составление плана-меню

При составлении плана-меню следует учитывать порядок написания блюд в меню (см. **Приложение 8**), ассортиментный минимум для каждого предприятия, количество посетителей за день, наличие оборудования, квалификацию поваров. План-меню следует составлять по форме (образец) таблица 4:

Таблица 4 – План - меню

Выход, гр	№ по Сборнику рецептов	Наименование блюд	Количество блюд	Ответственный за приготовление (повар)
1	2	3	4	5
I. Холодные блюда и закуски				
	121	Окунь заливной	50	
	141/819/90	Ростбиф хол. с гарн.	60	
	52	Салат витаминный	150	
	96	Икра баклажанная	110	
II. Кисло-молочные продукты				
	4	Сыр голландский	30	
	3	Масло сливочное	50	
		Кефир с сахаром	50	
		Всего:		и т. д.

5. Составление таблицы и графика реализации блюд и напитков

На основании таблицы загрузки зала и плана-меню количество блюд того или иного наименования за каждый час работы предприятия определяем по формуле:

$$N_{\text{час}} = N_{\text{день}} \cdot K,$$

где $N_{\text{день}}$ – общее количество блюд данного вида;

K – коэффициент пересчета блюд.

Полученные данные сводим в таблицу 5.

Таблица 5 – Реализация блюд и напитков

№ п/п	Наименование блюд	Количество блюд за день	10/11	11/12	12/13

По составленным формулам вначале производим расчет коэффициента пересчета блюд за каждый час работы предприятия (Таблица №1), но только тех, которые готовятся в холодном цехе (холодные блюда и закуски, сладкие блюда, холодные напитки и холодные и сладкие супы), или в горячем цехе (первые, вторые блюда, горячие напитки, гарниры, горячие закуски). Полученные при расчете данные оформляем в виде таблицы:

5. Расчет потребного количества сырья весом брутто и нетто для цеха и магазина кулинарии

Оформляем в виде таблицы 6

Таблица 6 - Расчет потребного количества сырья

№ п/п	Наименование продуктов	Наименование блюда (салат из помидоров)			
		№ по сборнику рецептов 58			
		Брутто		Нетто	
		1 п. п.	1 п. п.
1.	Помидоры свежие	71,8		61	
2.	Лу зеленый	25		20	
3.	Сметана	20		20	

6. Расчет рабочей силы для цеха и магазина кулинарии

Расчет рабочей силы в цехе производится на основании производственной программы цеха и норм времени для приготовления блюд каждого вида, значащихся в плане-меню и изготавливаемых в цехе. Расчет производится по формуле:

$$N_j = n \cdot Нвр / 3600 \cdot Тсм \cdot \lambda,$$

где n – количество изделий (или блюд) изготавливаемых за день, шт, кг, блюд;

Нвр - норма времени на изготовление единицы изделия, с. (см. Приложения 9 в методических указаниях);

$T_{см}$ - продолжительность смены, ч. ($T = 7-7,2$ или $8-8,2$ ч);
 λ - коэффициент, учитывающий рост производительности труда ($\lambda = 1,14$).

Расчет рабочей силы сводится в таблицу 7:

Таблица 7 - Расчет рабочей силы

№ п/п	Наименование блюд	Количество блюд	Норма времени	Количество работников
1.				
Итого:				

Общая численность работников цеха с учетом выходных и праздничных дней, отпусков, дней болезни определяется по формуле:

$$N_2 = n_1 \cdot K_1,$$

где N_2 - общее число работников в цехе;

n_1 - расчетное количество работников;

K_1 - коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни.

Значение коэффициента K_1

Режим работы предприятия	Режим рабочего времени производственно-го работника	K_1
7 дней в неделю	5 дней в неделю с двумя выходными днями	1,59
7 дней в неделю	6 дней в неделю с одним выходным днем	1,32
6 дней в неделю	6 дней в неделю с одним выходным днем	1,13
5 дней в неделю	5 дней в неделю с двумя выходными днями	1,13

7. Составление графика выхода на работу

В целях установления распорядка работы на каждом предприятии составляются графики выхода на работу. Правильно работающий и соблюдаемый на предприятии режим труда и отдыха обеспечивают повышение производительности труда работников, значительно снижают травматизм и заболеваемость, повышают культуру производства. При составлении графика вначале производится расчет эффективного рабочего времени, т. е. времени, которое должен отработать каждый повар за календарный месяц. Расчет производится по формуле:

$$Э_{эф} = [K - (П + В)] \cdot T_{см},$$

где $\mathcal{E}_{эф}$ - эффективный фонд рабочего времени;
 K - количество календарных дней;
 P - количество праздничных дней;
 B - количество выходных дней;
 $T_{см}$ - продолжительность рабочей смены (8,8,2:7,7,2:1,11,2).

Затем составляется график выхода на работу поваров цеха на определенный месяц в виде таблицы (на миллиметровой бумаге):

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор _____

Дата _____

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель профкома _____

Дата _____

Таблица 8 - График выхода на работу поваров горячего цеха на октябрь месяц

Ф.И.О.	Должность	Дни месяца								Эффективный фонд $\mathcal{E}_{эф}$
		1	2	3	4	5	6	7	и т.д.	
1. Иванова О.И.	повар 4 р.	7-15								184

8. Расчет и подбор оборудования

Холодильное оборудование

Основным холодильным оборудованием производственных цехов являются холодильные шкафы, сборно-разборные камеры и охлаждаемые емкости в секционных столах.

Технологический расчет сводится к определению требуемой вместимости оборудования в соответствии с количеством продукции, одновременно находящейся на хранении. Расчет производится по формуле:

$$E = \frac{Q}{\varphi},$$

где E - вместимость шкафа, камеры, кг;

Q - масса продукта, кг;

φ - коэффициент, учитывающий массу тары, в которой хранятся продукты (для шкафов - 0,7:0,8; для камер - 0,5:0,6).

Массу продукта находят по формуле:

$$Q = \frac{q_p \cdot P_g}{1000},$$

где q_p - масса одной порции изделия;
 P_g - количество порций.

Расчет вместимости холодильных шкафов сводим в таблицу 9.

Таблица 9 - Расчет вместимости холодильных шкафов

Наименования блюда	Количество блюда	Масса одной порции, г	Масса продукта, кг
Салат витаминный			
и т. д.			

Согласно полученной общей вместимости холодильного шкафа подбираем холодильное оборудование (см. Приложение 10).

Тепловое оборудование

Расчет теплового оборудования включает определение объемов и количества котлов, необходимых для варки бульонов, а также первых, вторых блюд, соусов, гарниров и горячих напитков.

Расчет котлов для варки бульонов может производиться на все количество первых блюд, реализуемых в течение дня; на горячие напитки, соусы, гарниры - на каждые два часа реализации или на максимальное количество этих блюд, реализуемых за день.

Объем котлов для варки бульонов рассчитывают по формуле:

$$V = \frac{V_{\text{прод}} + V_{\text{в}} + V_{\text{пром}}}{K},$$

где $V_{\text{прод}}$ - объем, занимаемый продуктом при варке бульона, дм^3 ;

$$V_{\text{прод}} = \frac{P_g \cdot q_p}{j},$$

где P_g - количество блюд;

q_p - масса продукта на одну порцию, кг;

j - объемная масса продукта (плотность — $\text{кг}/\text{м}^3$);

$V_{\text{в}}$ - объем воды, дм^3 ;

$$V_{\text{в}} = Q \cdot q_{\text{в}},$$

где Q - масса основного продукта, кг;

q_e - масса воды на 1 кг основного продукта (принимается в зависимости от концентрации бульона - см. Приложение 11);

$V_{пром}$ - объем, занимаемый промежутками между продуктами, $дм^3$;

$$V_{пром} = V_{прод} \cdot \beta,$$

где $\beta = 1 - j$ - коэффициент, учитывающий промежутки между продуктами.

Норма закладки сырья нетто на одну порцию (г) принимается по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий в зависимости от типа и категории предприятия (пример расчета объема котла для варки костного бульона см.: Аносова М.М., Аграновский Е.Д., Лифанова Р.Ф. «Организация производства на предприятиях общественного питания» - М.: «Экономика». Стр. 139-160).

Объем котла для варки первых блюд рассчитывается по формуле:

$$V_k = \frac{A \cdot H}{K},$$

где V_k - объем котла для варки первого блюда, $дм^3$;

A - количество порций первого блюда, реализуемого за день;

H - норма выхода первого блюда на одну порцию (заправочных - 500 г, прозрачных - 400 г, бульонов - 300 г);

K - коэффициент заполнения котла. $K = 0,85$.

При расчете объема котлов для варки различных блюд учитываются сроки реализации готовых изделий: жареные вторые блюда - 1 час

отварные, припущенные	
тушеные вторые блюда	2 часа
овощные гарниры	2 часа
каши рассыпчатые и	
капуста тушеная	6 часов
горячие напитки	2 часа

Для тушеных продуктов $V_k = V_{прод}$

Объем котлов, необходимых для варки набухающих продуктов (мясо, рыба, картофель и др.), определяется по формуле:

$$V_k = 1,15 \cdot \frac{V_{прод}}{K}$$

Для макаронных изделий, набухающих при варке, объем котлов рассчитываем по формуле:

$$V_k = \frac{V_{\text{прод}} + V_e}{K},$$

где $V_{\text{прод}}$ - объем продукта, дм^3 ;

V_e - объем воды, дм^3 ;

K - коэффициент заполнения котла, равный 0,85.

Объем воды определяется по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Объем котлов для приготовления горячих напитков находим по формуле:

$$V_k = \frac{A \cdot H}{K},$$

где A - количество порций;

H - норма выхода одной порции, г;

K - коэффициент заполнения котла (0,85).

Количество электрических плит и электросковород подбираем без расчета, исходя из производственной программы предприятия и цеха.

9. Расчет и подбор немеханического оборудования

К немеханическому оборудованию предприятий общественного питания относятся: производственные столы, моечные ванны, стеллажи и т. д.

Количество производственных столов, устанавливаемых в цехе предприятия, рассчитывается в соответствии с численностью работников, занятых на определенной операции (в максимальную смену без учета коэффициента сменности) и нормой длины стола на одного работающего для выполнения данной операции по формуле:

$$L = I_p \cdot R_{\text{max}},$$

где L - погонная длина производственных столов, м;

I_p - норма погонной длины стола на одного работника (1,25 м);

R_{max} - наибольшее количество поваров, работающих одновременно в цехе (согласно графика выхода на работу).

Согласно полученной длины производственных столов подбираем столы (см. Приложение 12)

10. Подбор кухонного инвентаря и посуды для цеха

Подбор инвентаря производим согласно норм оснащения кухонным инвентарем и посудой.

Составляем таблицу 10 оснащения кухонным инвентарем и посудой:

Таблица 10 - Подбор кухонного инвентаря и посуды

Наименование инвентаря, единица измерения	Количество мест норма оснащения

11. Расчет полезной и общей площади цеха

Вначале рассчитываем полезную площадь цеха, занятую под оборудованием, составляя его спецификации в виде таблицы:

Таблица 11 - Расчет полезной и общей площади цеха

Наименование оборудования	Марка, тип	Количество	Габариты			Площадь единицы оборудования	Площадь, занимаемая оборудованием
			Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм		
Холодильный шкаф	X-1,12	1	785	1570	2055	1,23	1,23
и т. д.							
Итого:							

Общая площадь цеха определяется по формуле:

$$S_{\text{общ}} = \frac{S_{\text{пол}}}{\eta},$$

где $S_{\text{общ}}$ - общая площадь цеха;

$S_{\text{пол}}$ - полезная площадь цеха;

η - коэффициент использования цеха (холодный цех - 0,4, горячий цех - 0,35).

5. Заключение

В заключении автор проекта подводит итог проведенных исследований, формирует рекомендации по улучшению имиджа предприятия, его конкурентоспособности.

Объем заключения - 2-3 страницы.

6. Приложения

Приложения оформляются как продолжение проекта и располагаются в порядке ссылок в тексте. Каждое приложение начинается с нового листа словом «Приложение» в правом верхнем углу и нумеруется последовательно.

Примерная тематика курсовых проектов

1. Организация работы кафе (частная собственность) на 75; 50 мест.
2. Организация работы детского кафе на 50; 40; 30; 25 мест.
3. Организация работы кафе-кондитерское на 50; 40; 30 мест.
4. Организация работы баров (пивных, винных) на 50; 40; 30 мест.
5. Организация работы предприятия быстрого питания на 30, 40 мест.
6. Организация работы ресторана на 40; 50; 100 мест.
7. Организация работы ресторана национальной кухни на 50; 70 мест.
8. Организация производства готовой продукции в холодном цехе ресторана I (высшего) класса на 40; 50; 60; 100; 150; 200 мест.
9. Организация работы ресторана при гостинице I класса (высшего класса люкс) на 50; 75; 100 мест.
10. Организация работы кондитерского цеха ресторана на 100 мест с объемом выпускаемой продукции 2000 изделий в смену.
11. Прием-фуршет на 120 человек по случаю юбилея.
12. Организация банкета-чай на 12; 24 человека.
13. Организация обслуживания новогоднего бала.
14. Организация обслуживания банкета-коктейля на 20, 30 человек
15. Организация обслуживания дипломатического приема на 90 человек.
16. Организация обслуживания банкета-фуршета на 80, 90 человек.
17. Организация обслуживания комбинированного банкета на 40,50 человек
18. Организация обслуживания коктейля- фуршета на 50, 60 человек.
19. Организация обслуживания кофе-брейк на 25, 35 человек.
20. Проект цеха по переработки плодово-ягодного сырья столовой Брянского ГАУ.
21. Организация работы кондитерского цеха ресторана на 100 мест с объемом выпускаемой продукции 2000 изделий в смену.
22. Организация работы заготовочного цеха по выпуску мясных полуфабрикатов.
23. Организация (анализ организации) работы магазина кулинарии на базе столовой Брянской ГСХА.
24. Организация работы буфета при столовой Брянского государственного аграрного университета.
25. Организация работы предприятия массового потребления, специализирующегося на монопродукте, на примере пельменной.

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»
Кафедра технологического оборудования животноводства и
перерабатывающих производств

КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

по дисциплине «Организация производства и обслуживания на
предприятиях общественного питания»

Тема: _____

Выполнил: студент группы И 251
Ф.И.О. (Иванов Иван Петрович)
Проверил (а): к.б.н., старший пре-
подаватель Слезко Е.И.

Брянская область
2015

ЗАДАНИЕ

по выполнению курсового проекта по курсу «Организация производства на предприятиях общественного питания»

Студенту _____ курса _____ группы _____ формы обучения

Ф.И.О. _____

ТЕМА: _____

Перечень подлежащих разработке вопросов:

1. Введение (состояние отрасли по конкретной теме).
2. Характеристика предприятия
 - а) определение типа, класса согласно ГОСТ 50762-95;
 - б) разработать элементы фирменного стиля предприятия (название, товарный знак, логотип, слоган, фирменные цвета);
 - в) составить перечень предоставляемых услуг населению (ГОСТ 50764-95).
3. Характеристика разрабатываемого цеха (назначение, функции, ассортимент, взаимосвязь с другими цехами и помещениями, последовательность технологического процесса, оснащение оборудованием, режим работы, санитарные требования).
4. Составление и расчет производственной программы предприятия
 - а) составление таблицы и графика загрузки зала и определение количества питающихся;
 - б) определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению;
5. Составление меню на основе ассортиментного минимума (при свободном выборе блюд) или других вариантов комплексных обедов (для столовых при учреждениях и учебных заведениях).
6. Расчет потребного количества сырья весом брутто и нетто.
7. Организация снабжения
 - а) определение поставщиков;
 - б) организационные формы поставки товаров;
 - в) определение складских помещений;
8. Определение структуры производства, описание производства и оснащение необходимым оборудованием по каталогам.
9. Заключение.
10. Графическая часть:

- составить технико-технологическую карту по меню предприятия (количество - по заданию преподавателя);
- составить графическую схему организации рабочего места на производстве предприятия;

11. Список использованных источников.

Приложение

Дата выдачи _____

Подпись преподавателя-руководителя _____

Подпись студента _____

ЗАДАНИЕ

по выполнению курсового проекта по курсу «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» специальность 19.03.04

Студенту _____ курса _____ группы _____ формы обучения

Ф.И.О. _____

ТЕМА: _____

Перечень подлежащих разработке вопросов:

Введение;

1. Характеристика предприятия питания, перечень предоставляемых услуг

(по ГОСТу Р 50764-95);

2. Основные типы банкетов;

3. Новые формы обслуживания;

4. Характеристика банкетов по теме;

5. Приглашение на банкет;

6. Порядок и правила составления и оформления меню;

7. Меню-заказ;

8. Выбор помещения для банкета, их устройство и оформление;

9. Схема банкетного зала с размещением мебели (со спецификацией);

10. Расчет требуемого количества официантов;

11. Заявка на производство к банкету;

12. Заявка в буфет;

13. Расчет заявка в сервизную;

14. Расчет заявка в бельевую;

15. Личный план метрдотеля, по подготовке и проведению банкета;

16. Встреча и размещение гостей и схема обслуживания президиума (на приемах, почетные гости);

17. Пример полной сервировки стола на 1 посадочное место (схема или рисунок со спецификацией);

18. Правила и техника подачи блюд;

19. Обязанности официантов по обслуживанию банкета;

20. Уборка, перенос и сдача посуды;

21. Акт об утрате, бое и ломе посуды;

Заключение;

Перечень используемой литературы.

Дата выдачи _____

Преподаватель-руководитель _____ (Подпись)

Подпись студента _____ (Подпись)

Содержание для курсового проекта по теме «Организации производства»

Введение;

1. Характеристика проектируемого предприятия;
 2. Характеристика проектируемого цеха (производства);
 3. Технологическая часть:
 - 3.1. Составление таблицы и графика загрузки зала; определение количества потребителей;
 - 3.2. Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале;
 - 3.3. Разработка плана-меню;
 - 3.4. Составление таблицы реализации блюд;
 - 3.5. Расчет рабочей силы для цеха (производства);
 - 3.6. Разработка графика выхода на работу;
 - 3.7. Расчет и подбор торгово-технологического и немеханического оборудования;
 - 3.8. Расчет полезной и общей площади цеха (производства);
 4. Графическая часть;
 - 4.1. График загрузки зала;
 - 4.2. График выхода на работу;
 - 4.3. План цеха, производства с размещением оборудования;
- Заключение;
- Перечень используемой литературы.

Содержание для курсового проекта по теме «Организации обслуживания»

Введение;

1. Характеристика предприятия питания, перечень предоставляемых услуг (по ГОСТу Р 50764-95);
2. Основные типы банкетов;
3. Новые формы обслуживания;
4. Характеристика банкетов по теме;
5. Приглашение на банкет;
6. Порядок и правила составления и оформления меню;
7. Меню-заказ;
8. Выбор помещения для банкета, их устройство и оформление;
9. Схема банкетного зала с размещением мебели (со спецификацией);
10. Расчет требуемого количества официантов;
11. Заявка на производство к банкету;
12. Заявка в буфет;
13. Расчет заявка в сервизную;
14. Расчет заявка в бельевую;
15. Личный план метрдотеля, по подготовке и проведению банкета;

16. Встреча и размещение гостей и схема обслуживания президиума (на приемах, почетные гости);
 17. Пример полной сервировки стола на 1 посадочное место (схема или рисунок со спецификацией);
 18. Правила и техника подачи блюд;
 19. Обязанности официантов по обслуживанию банкета;
 20. Уборка, перенос и сдача посуды;
 21. Акт об утрате, бое и ломе посуды;
- Заключение;
- Перечень используемой литературы.

График загрузки общедоступной и диетической столовых

Часы работы	Общедоступная		Диетическая	
	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала
8-9	3	40	2	80
9-10	3	30	30	60
10-11	3	30	2	30
11-12	2	50	1,5	90
12-13	2	80	1,5	90
13-14	2	90	1,5	90
14-15	2	90	1,5	90
15-16	2	50	1,5	50
16-17	2	30	1,5	30
17-18	2	40	2	50
18-19	2	60	2	60
19-20	2	30	2	40

Городской ресторан или ресторан при гостинице

Часы работы	Городской ресторан		Ресторан при гостинице	
	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала
8-9			2	50
9-10			2	80
10-11			2	30
11-12	1,5	60	1,5	90
12-13	1,5	90	1,5	90
13-14	1,5	100	1,5	90
14-15	1,5	90	1,5	90
15-16	1,5	60	1,5	90
16-17	1,5	50	1,5	50
17-18	Перерыв		Перерыв	
18-19	0,4	50	0,6	90
19-20	0,4	100	0,6	100
20-21	0,4	100	0,6	100
21-22	0,4	100	0,6	90
22-23	0,4	80	0,6	80

Приложение 5 (Продолжение)

Кафе общего типа

Часы работы	Самообслуживание		Обслуживание официантами	
	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала
8-9	2	50	1,5	30
9-10	2	30	1,5	30
10-11	2	30	1,5	30
11-12	2	40	1,5	40
12-13	2	100	1,5	90
13-14	2	100	1,5	100
14-15	2	100	1,5	90
15-16	2	60	1,5	50
16-17	2	30	1,5	40
17-18	2	40	1,5	30
18-19	2	60	0,5	60
19-20	1,5	90	0,5	90
20-21	1,5	90	0,5	90
21-22			0,5	60

Специализированные кафе

Часы работы	Кафе-кондитерское		Кафе-мороженое		Кафе-детское	
	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала
9-10	3	30			2	50
10-11	3	50			2	50
11-12	3	60	2	30	2	50
12-13	2	90	2	60	2	90
13-14	2	90	2	80	2	90
14-15	3	90	2	50	2	80
15-16	3	60	2	30	2	60
16-	3	40	2	20	2	30

17						
17-18	2	50	2	30	2	40
18-19	2	70	2	50	2	70
19-20	2	90	1,2	60	2	60
20-21	2	60	1,2	60		
21-22	2	50	1,2	30		

Коэффициенты потребления блюд общественного питания различных типов

Предприятия общественного питания	Коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребления отдельных видов блюд			
		Холодных	Первых	Вторых	Сладких
I. Столовые					
Общедоступные	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Диетические	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
При учреждениях	2,8	0,5	1,0	1,0	0,30
При пром. предприятиях					
По абонеентам (обед)	3,0-4,0				
При ВУЗах	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Завтрак	1,8	0,5	-	1,0	0,30
Обед	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Ужин	1,5	0,5	-	0,8	0,20
II. Рестораны					
При гостиницах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
При вокзалах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
Общегородские	3,5	1,1	0,7	1,4	0,3
III. Кафе					
Общего типа с самообслуж.	1,6	0,64	0,08	0,72	0,16
С обслуж. официантами	2,0	0,8	0,1	0,9	0,2
Специализированные:					
Молочные, детские	1,6	0,5	0,1	0,75	0,25
Кондитерские	0,3				0,3
Молодежные	2,0	0,64	0,08	0,75	0,53
Мороженое	1,0	-	-	-	1,0
IV. Закусочные					
Общего типа	1,5	0,53	0,15	0,75	0,07
Пирожковые	1,2	0,2	0,3	0,7	-
Чебуречные	1,2	0,2	0,3	0,7	-
Сосисочные	1,2	0,4	-	0,8	-
Пельменные	1,5	0,4	0,3	0,8	-
Шашлычные	1,6	0,6	-	1,0	-
V. Домовые кухни	2,2	0,33	0,66	1,1	0,11

Примерные нормы потребления горячих, холодных напитков, хлеба, кондитерских изделий на одного человека

Наименование блюд	Столовые		Рестораны		Столовая	Кафе
	Общедоступная	При пром. предприятии	Городской	При гостинице	Диетическая	
Горячие напитки	0,1	0,08	0,05	0,05	0,06	0,14
В т. ч. чай в %	40	50	20	20	80	10
Кофе в %	50	60	70	70	40	70
Какао в %	10	10	10	10	10	20
Холодные напитки	0,05	0,10	0,25	0,25	0,05	0,08
Фруктовые воды, л	0,03	0,07	0,09	0,09	-	0,03
Минерал. воды, л	0,10	0,02	0,14	0,04	0,03	0,03
Натурал. соки, л	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Хлеб и хлебобул. изделия, гр.						
Ржаной	100	200	50	50	60	100
Пшеничный	150	100	100	100	90	75
Кондитерские и булочные изделия в шт.	0,3	-	0,5	0,5	1	1,25
Конфеты, печенья, кг	0,01	-	0,02	0,02	0,01	-
Фрукты	0,03	0,05	0,075	0,075	0,03	-

Примерный ассортимент определяет количество наименований блюд, их характер, предоставляя свободу выбора блюд в установленных правилах для данного типа предприятия.

Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором, перечень блюд и закусок, указанных в меню, должен выдерживаться в течение всего рабочего дня предприятия.

В бланке меню ассортимент закусок и напитков излагается в соответствии с порядком их подачи и потребления:

1) холодные блюда и закуски: рыбная гастрономия - холодные рыбные блюда; мясная гастрономия - холодные блюда из мяса и мясопродуктов, холодные блюда из домашней птицы и дичи, салаты и винегреты; сыры, масло сливочное и различные молочные продукты.

2) горячие закуски;

3) супы: прозрачные, заправочные, пюреобразные, холодные;

4) вторые горячие рыбные блюда: рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная запеченная, блюда из котлетной массы;

5) вторые горячие мясные блюда: вареное, жареное и тушеное мясо, блюда из домашней птицы и дичи жаренные и тушеные, блюда из котлетной массы, блюда из субпродуктов;

6) блюда из овощей;

7) блюда из круп, бобовых, макаронных изделий и мучные;

8) блюда из яиц и творога;

9) сладкие блюда;

10) горячие напитки;

11) холодные напитки собственного производства;

12) мучные кулинарные и мучные кондитерские изделия.

В специализированных предприятиях меню следует начинать с характерных блюд: в чайных - с чая, в чебуречных - с чебуреков, в пельменных - с пельменей и т. д.

Приложение 8
(Продолжение)

Примерный ассортимент продукции, реализуемой через магазин

Ассортимент продукции	Количество наименований
<i>Кулинарные изделия:</i>	
Мясо отварное	1
Мясо, печень жареные	2
Птица, дичь отварные	1-2
Мясо, рыба заливные	2
Рыба жареная, фаршированная	2
Гарниры крупяные, овощные, крупяные и овощные запеканки:	2-3
Картофель, жареный до полуготовности	1
Изделия из творога (сырники, запеканки, пудинги)	1-2
Блинчики с мясом, творогом	1-2
Салаты и винегреты	2-4
Овощи отварные неочищенные	3
Муссы, желе, кремы	1-2
<i>Мучные кондитерские и кулинарные изделия:</i>	
Торты и пирожные	8-10
Кексы, печенья	3-5
Дрожжевые изделия	3-5
<i>Полуфабрикаты:</i>	
Мясные, порционные, мелкокусковые, панированные	3-5
Изделия из натурального рубленного мяса	3
Изделия из котлетной массы	2-3
Мясной фарш	1
Рыбные полуфабрикаты	2-3
Мучные кулинарные изделия	1-3
Овощные кулинарные изделия	2-4
Картофель, овощи очищенные	1-2
Тесто	2-3
Сопутствующие товары	2-3

Приложение 9

Нормы времени на приготовление блюд и кулинарных изделий

Винегрет овощной	110
Винегрет овощной с сельдью или рыбой	163
Голубцы овощные под маринадом	270
Грибы соленые с луком	40
Икра из свежих баклажанов, кабачков и овощей	150
Капуста маринованная собств. приготовления	120
Консервы овощные без гарнира	30
Редька с маслом или сметаной	120
Салат из квашеной капусты	40
Салат из соленых помидоров и огурцов	40
Салат из зеленого лука со сметаной	150
Салат из свежих огурцов	90
Салат из редиса	120
Салат из белокочанной капусты	110
Салат из свежих помидоров	100
Салат картофельный	120
Свекла маринованная	120
Салат из свеклы	120
Салат из редиса с огурцом и яйцом в сметане	150
Салат из крабов под майонезом	150
Салат овощной с яйцом	150
Салаты мясные и рыбные	200
Салат из птицы или дичи	220
Яйцо под майонезом с гарниром	120
Яйцо рубленое	50

Блюда из рыбы:

Икра кетовая, зернистая, паюсная	40
Крабы с луком или под майонезом без гарнира	50
Крабы заливные	180
Рыба свежая отварная холодная с гарниром	120
Рыба жареная без гарнира	70
Рыба под майонезом с гарниром	130
Рыба под маринадом	140
Рыба фаршированная	200
Рыба заливная	300
Сельдь без гарнира	60
Сельдь с гарниром	150

Приложение 9

(Продолжение)

Блюда из рыбы:

Сельдь натуральная с картофелем и маслом	130
Сельдь рубленая с гарниром	280
Семга с луком	60

Блюда из мяса, птицы и дичи:

Баранина жареная с овощным гарниром	120
Биточки рубленые без гарнира	60
Котлеты рубленые без гарнира	60
Мясо жареное с овощным гарниром	120
Мясо отварное без гарнира	40
Птица холодная с овощным гарниром	150
Паштет из печени	150
Студень пром. производства	20
Студень собственного приготовления	100
Свинина жареная с овощным гарниром	120
Сосиски, сардельки без гарнира	30
Язык холодный с овощным гарниром	120

Гастрономия и консервы разные:

Гастрономия мясная и рыбная без гарнира	40
Гастрономия мясная и рыбная с гарниром	110
Кильки зачищенные с луком	60
Консервы разные порциями без гарнира	30
Лососина, балык порциями	50
Шпроты с яйцом и луком	60

Бутерброды:

Бутерброды с вареными колбасами	20
Бутерброды с копчеными колбасами, сыром, икрой, маслом, ветчиной или рыбной гастрономией	30

Первые блюда:

Борщи разные из консервированных овощей	50
На мясном бульоне	170

Приложение 9
(Продолжение)
Первые блюда:

Вегетарианские	150
Борщ украинский с галушками	210
Рассольники	170
Супы из макаронных изделий без картофеля	50
Супы крупяные и бобовые без картофеля	60
Супы овощные, картофельные	150
Супы крупяные, макаронные и бобовые с картофелем	100
Супы грибные	60
Суп картофельный с консервами	150
Суп харчо	100
Суп крестьянский	150
Суп картофельный рыбный	180
Суп-лапша домашняя	150
Суп картофельный грибной	150
Щи зеленые без мяса	60
Щи зеленые с мясом	80
Щи из квашеной капусты	90
Щи из свежей капусты	120
Щи зеленые из свежего щавеля и яйца	180
Щи суточные из квашеной капусты	160
Солянки жидкие, мясные, грибные	180
Супы молочные	30
Супы вегетарианские пюреобразные крупяные, бобовые с картофелем, овощные	100
Супы пюреобразные на мясном бульоне крупяные с картофелем	110
Овощные	120
Бульон с гренками	120
Бульон с пельменями, рисом, яйцом, макаронными изделиями	80
Бульон с курицей, гренками, запеченным рисом, омлетом, клецками, пирожками и кулебяками из кислого теста, фрикадельками	150
Уха рыбная	130

Приложение 9
(Продолжение)

Вторые блюда:
Блюда из рыбы

Рыба жареная	90
Рыба отварная и паровая	70
Рыба жареная в жире	100
Рыба фаршированная	220
Тельное из рыбы	180
Мелкая рыба (тюлька, килька), жареная в жире без гарнира	100

Блюда из мяса (птицы, дичи)

Азу с гарниром	220
Антрекот	70
Баранина отварная, бифштекс рубленый	60
Бифштекс натуральный	70
Бефстроганов	130
Бифштекс натуральный с яйцом	80
Бифштекс натуральный с луком	150
Бифштекс рубленый с яйцом	70
Бифштекс рубленый с луком	140
Биточки рубленые	70
Биточки мясные	90
Ветчина, говядина жареная, кролик жареный	50
Говядина отварная, консервы мясные	60
Гуляш мясной	70
Говядина духовая с гарниром	180
Голубцы мясные	210
Зразы рубленые	120
Кролик жареный	120
Колбаса жареная	40
Консервы мясные	60
Котлеты мясные рубленые жареные	70
Котлеты отбивные и натуральные	110
Куры и цыплята жареные	100
Куры и цыплята отварные	90
Люля-кебаб	160
Лангет	70
Мясо кисло-сладкое, плов из баранины	90

Приложение 9
(Продолжение)

Блюда из мяса (птицы, дичи)

Мясо тушеное, свинина тушеная	60
Мясо шпигованное, эскалоп	70
Почки по-русски и жареные в сметане	120
Печенка жареная, свинина жареная, ростбиф	50
Помидоры, фаршированные мясом	180
Рагу из баранины или потроха птицы	100
Ромштекс, тефтели, шницель рубленные	80
Солянка мясная на сковороде	250
Суфле и пудинги мясные	90
Сосиски и сардельки	30
Телятина отварная	60
Шницель отбивной	110
Шашлыки с луком	140
Чахохбили	130
Язык отварной	50

Мучные кондитерские изделия:

Булочки школьные	30
Булочки школьные (100 г)	40
Булочки с марципаном	100
Коврижки, коржики разные, языки песочные	50
Пончики без начинки и пышки с сахарной пудрой	50
Пирожки из дрожжевого теста с повидлом	50
Пирожки из дрожжевого теста с капустой	70
Пирожки из дрожжевого теста с разными фаршами	60
Пирожки слоеные с капустой	80
Пирожки слоеные с прочим фаршем	80
Сдоба венская и фигурная	60
Языки и рожки слоеные	60

Сладкие блюда и горячие напитки:

Арбуз порциями без сахара	20
Арбуз очищенный с сахаром	40
Дыни, лимоны порциями	20
Желе из концентратов и молока	30
Кофе черный, чай	10

Приложение 9 (Продолжение)

Сладкие блюда и горячие напитки:

Кофе на молоке, какао, чай с лимоном	20
Кисель из лимона	40
Кисель из сиропа, порошка, повидла, соусов	10
Кисель из сухофруктов	50
Кисель из сливы, компот из сухофруктов	30
Компот из консервированных фруктов	30
Кисель молочный, компот из свежих фруктов	30
Муссы различные	70
Пюре из яблок	130
Свежие фрукты в сиропе	30
Яблоки печеные	50

Прочие изделия:

Кефир с сахаром	20
Молоко кипяченое	20
Масло сливочное, сметана порциями	20
Яйцо вареное	20
Напиток из сиропа, варенья	20

Гарниры:

Крупяные, макароны, капуста квашеная	10
Сложные и овощные	70
Картофель жареный	110
Котлеты картофельные с соусами	200
Котлеты капустные, тыква жареная	200
Котлеты морковные	230
Морковное пюре	180
Морковь в молочном соусе	180
Перец фаршированный, пудинг и суфле овощные	240
Рагу из овощей	250

Блюда из круп и макарон:

Биточки крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	60
Запеканка крупяная	60

Приложение 9
(Продолжение)

Блюда из круп и макарон:

Запеканки с мясом крупяные	100
Запеканки из макаронных изделий с мясом	80
Котлеты крупяные с соусами	100
Каши из разных круп вязкие и полувязкие	20
Каши рассыпчатые разные	30
Каши молочные разные	30
Каши диетические протертые разные	100
Каша пшенная с тыквой	40
Крупеник с творогом	50
Макароны отварные с маслом и сыром, в томате	60
Макаронники, пудинги крупяные, сухарные	50
Макаронные изделия отварные	30

Мучные блюда:

Блины, пироги слоеные	100
Блинчики с творогом, вареньем	140
Блинчики с мясом, яблоками, блинчатый пирог с начинками	170
Кулебяки из кислого теста с капустой	90
Кулебяки из кислого теста с прочим фаршем	70
Открытые пироги из дрожжевого теста	60
Пельмени разные собственного приготовления	250
Штучные вертушки из дрожжевого теста	50

Блюда из яиц и творога:

Запеканка творожная, омлет натуральный	40
Омлет паровой	60
Пудинги творожные	50
Сырники, вареники ленивые	90
Сырковая масса со сметаной	20
Творог со сметаной и сахаром, с молоком	40
Творог протертый со сметаной (диетический)	80
Яичница натуральная	40
Яичница с гарниром	70

**Приложение 9
(Продолжение)**

Блюда из овощей:

Баклажаны жареные	190
Голубцы овощные	220
Горошек зеленый свежемороженный в масле	50
Запеканки и рулеты картофельные фаршированные	260
Зразы картофельные, крокеты, пирожки картофельные	330
Капуста тушеная	90
Капуста белокочанная, соус сухарный	90
Кабачки фаршированные	240
Кабачки жареные	200
Картофель в молочном или сметанном соусе	120
Картофель отварной, картофельное пюре	120
Картофель жареный	270
Консервы овощные, бобовые, мясорастительные	40

Коэффициенты трудоемкости на изделия кухни, отпускаемые весом в филиалы, магазины кулинарии

Рыба под маринадом	900
Крабы заливные	900
Сельдь рубленая	1000
Рыба жареная порциями	800
Рыба заливная порциями	1200
Рыба фаршированная заливная	220
Голубцы с мясом или рисом и овощами	100
Шницель отбивной, телячий	100
Зразы фаршированные мясные	110
Свинина отбивная жареная	10
Мозги жареные	120
Мясо отварное, говядина, свинина, баранина	600
Студень собственного приготовления	500
Вымя, сердце, печенка, языки отварные	600
Капуста тушеная со свиной, говядиной	600
Ростбиф, говядина тушеная, кролик жареный	700
Плов из баранины, мясной или рыбный фарш сырой	300
Поросенок жареный, птицы жареные	700
Печенка жареная	500
Почки, сердце, рубец по-русски в соусе	900

**Приложение 9
(Продолжение)**

Коэффициенты трудоемкости на изделия кухни, отпускаемые весом в филиалы, магазины кулинарии

Язык заливной, мясо заливное	1000
Блинчики с мясом необжаренные	900
Паштет из печени	2000
Сырники из творога жареные	40
Котлеты, биточки крупяные жареные	50
Каши рассыпчатые с маслом (кг)	300
Макароны в томате с овощами	300
Блинчики с творогом, повидлом необжаренные	900

Приложение 10

Номенклатура холодильного оборудования

Наименование оборудования	Тип, марка	Вместимость, кг	Габариты			Полезный объем
			Длина	Ширина	Высота	
Холод. Шкаф	ШХ-0,40М	60	750	750	1810	0,29
Холод. Шкаф	ШХ-0,80М	140	1500	750	1810	0,68
Холод. Шкаф	ШХ-0,80М	150	1200	800	1920	0,71
Холод. Шкаф	ШХ-0,56	90	1500	900	1900	0,45
Холод. Шкаф	ШХ-1,12	200	1570	785	2055	0,98
Холод. Шкаф	ШХ-0,71	120	800	800	2000	0,56
Холод. Шкаф	ШХ-1,40К	180	1500	800	2000	1,10
Холод. Шкаф	ШХ-1,40	220	1500	800	2000	1,10
Стол с охлаждаемым шкафом	СОЭИ-2	55	1680	840	1030	0,30
Стол с охлаждаемым шкафом и горкой	СОЭИ-3	60	1680	840	1030	0,30
Секция низкотемпературная	СН-0,15	30	1260	800	920	0,35
Прилавок низкотемпературный	ПХН-1-0,4	70	2000	800	920	0,35

Приложение 11

Норма воды для бульона

Наименование бульона	Норма воды, л
Костный	1,25
Мясной	1,25
Рыбный	1,1
Куриный	1,15
Грибной	1,25

Приложение 12

Номенклатура немеханического оборудования

Наименование оборудования	Тип, марка	Габариты		
		Длина	Ширина	Высота
Секция-стол с моечной ванной	СВСМ	1470	840	860
Стол производственный	СП	1450	840	860
Стол производственный	СП	1050	840	860
Стол производственный моду- лированный	СПСМ	1450	840	860
Стеллаж передвижной	СПП	1050	630	2000
Моечная ванна на одно отде- ление	ВМ-1СМ	1050	840	860
	ВМ2-1СМ	1680	840	860
	ВМ3-1СМ	1680	840	860
	ВМ-1	840	840	860
Моечная ванна передвижная	ВПСМ	840	630	860

Рекомендуемая литература

1. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании -М.: Дашков и К, 2007.
2. Белошапка М. И. Технология ресторанного обслуживания.- М.: Академия, 2006
3. Дубинина Н. А. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности.- Ростов н/Д: Феникс, 2009.
4. ГОСТ Р 50764-2009 "Услуги общественного питания. Общие требования"
5. Слезко Е.И., Исаев Х.М., Куличенко А.И. Методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». – Брянск.: Издательство Брянский ГАУ, 2015, 47 с.
6. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения
7. Зайко Г.М., Джум Т.А., «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» / Учебное пособие – М.: Магистр, 2008, 557с.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др.- М.: Хлебпродинформ, 1996.-619 с.
9. Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации (предприятий общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкции и регламентов).- М.: деЛи принт.2009-289 с.
10. Барановский В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д.: Феникс, 2004.
11. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.-М.: Инфра-М, 2007.
12. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Магистр, 2011.
13. Шленская Т.В., Сысоенко З.И., Шарова Т.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Практикум – Москва, 2012.

Учебное издание

Е.И. Слезко, Х.М. Исаев, Т.В. Мамченко

**Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания**

Редактор Лебедева Е.М.

Подписано к печати 01.10.2015 г. Формат 60x84¹/₁₆.
Бумага офсетная. Усл. п. л. 2,55. Тираж 25 экз. Изд. № 3665.

Издательство Брянского государственного аграрного университета
243365 Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянский ГАУ