

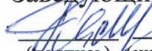
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Т.Л. Камоза  
(подпись) (инициалы, фамилия)

« 21 » 06 2016 г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

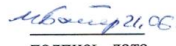
код и направление подготовки

19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»

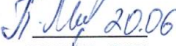
профиль направления подготовки

Проект ресторана европейской кухни на 120 мест

тема

Руководитель  21.06.16 доцент, канд. техн. наук  
подпись, дата должность, ученая степень

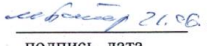
М. Д. Батраев  
инициалы, фамилия

Выпускник  20.06.16  
подпись, дата

ТОП-11-1  
группа

М. С. Посаженко  
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

 21.06.16  
подпись, дата

М. Д. Батраев  
инициалы, фамилия

Красноярск 2016

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Технико- экономическое обоснование.....	5
1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия.....	5
1.2 Расчет пропускной способности предприятия, обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания.....	7
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся .....	8
1.4 Расчет дневной производственной программы.....	9
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.....	11
2 Технологический раздел.....	11
2.1 Составление производственной программы предприятия.....	11
2.2 Расчет складских помещений.....	15
2.3 Расчет мясо-рыбного цеха .....	27
2.4 Расчет овощного цеха .....	33
2.5 Расчёт горячего цеха.....	41
2.6 Расчет холодного цеха.....	53
2.7 Расчёт кондитерского цеха.....	59
2.8 Расчет моечных, торговых залов и прочих групп помещений .....	71
2.9 Экспликация помещений.....	75
3 Организационный раздел.....	77
3.1 Организация работы производства.....	77
3.2 Организация обслуживания .....	82
4 Научный раздел.....	86
4.1 Характеристика сырья, используемого при приготовлении фирменного блюда.....	86
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда.....	87
4.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда.....	89
4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда.....	90
4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда....	94
4.6 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо.....	95
Заключение.....	96
Список использованных источников.....	97
Приложение А Расчет сырья и покупных товаров.....	100
Приложение Б Расчет технологического оборудования.....	102
Приложение В Карта вин .....	109
Приложение Г Акт отработки рецептуры фирменного блюда и технологи приготовления.....	111

Приложение Д Технологическая схема приготовления фирменного блюда .....	113
Приложение Е Форма заполнения дегустационного листа.....	114
Приложение Ж Расчет пищевой ценности фирменного блюда.....	117
Приложение И Техничко-технологическая карта.....	116

## ВВЕДЕНИЕ

Сегодня наличие предприятий общественного питания в городе совсем обычный факт. Мы себе уже не представляем нашу жизнь без наличия таких заведений, где можно перекусить, отметить какое-нибудь торжество, просто встретиться с друзьями, получить положительный заряд эмоций, провести переговоры, презентацию. Вы можете найти кафе или ресторан на любой вкус. Предприятия питания, которые специализируются на определенной кухне. Японская, европейская, китайская, итальянская, русская, белорусская и т.д. предприятие общественного питания создается не из воздуха - в его основе всегда лежит четко разработанная идея, в основе которой, конечно же, кухня.

Ресторанный бизнес у нас эволюционирует очень динамично - каждую неделю открывается какой-то новые заведения. Это создает хорошие предпосылки для развития бизнеса. Вкусно приготовленное блюдо всегда вызывает много позитивных эмоций. Еда вообще одно из самых больших и в то же время простых удовольствий человеческой жизни. Поэтому заведение общественного питания - это место, где сталкивается множество приятных вещей: вкусная еда, игра света, звуков, мягкая аура цивилизованных отношений

Создание необходимых условий для удовлетворения потребностей людей в полноценном питании по месту работы, учебы, жительства и отдыха, повышение качества обслуживания и предоставление дополнительных услуг предприятиями общественного питания – важнейшая социально-экономическая задача государства.

Развитие и совершенствование отрасли общественного питания зависит от её материально – технической базы, внедрения в проекты прогрессивных, научно - технических достижений.

В настоящее время предприятия общественного питания в основном дублируются, т.е. мало предприятий специализирующихся. Выбранная тема диплома формулируется как ресторан на 120 мест. Цель данного проекта заключается в разработки меню европейской кухни, с учетом популярности блюд.

Для выполнения проекта задачей является выбрать район и месторасположения предприятия, определить контингент питающихся и будет ли оно конкурировать с другими предприятиями общественного питания которые находятся непосредственно в радиусе его расположения. Разработать производственную программу для расчёта производственных и складских помещений, организовать наиболее комфортные условия труда, обеспечивая сохранность здоровья работающих и безопасность технологического процесса.

## **1 Технико-экономическое обоснование**

### **1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия**

Проектируемым предприятием общественного питания является ресторан европейской кухни на 120 мест. Предприятие предполагается расположить в Центральном районе города Красноярска на пересечение улиц Перенсона и Ленина, в центре оживленного района с развитой инфраструктурой. Рядом с предприятием расположена остановка и созданы удобные подъездные пути.

Предприятие ориентировано на индивидуальное, семейное и корпоративное обслуживание.

Предполагаемый контингент питающихся составляют жители и гости района и города, бизнесмены, предприниматели, государственные служащие.

Проектируемый ресторан по уровню обслуживания, степени технической оснащенности, объему предоставляемых услуг, гармоничности и комфортности интерьера относится к первому классу.

Расчет контингента потребителей проектируемого предприятия представлен в таблице 1.1.

Таблица 1.1 - Расчёт контингента потребителей проектируемого предприятия общественного питания

Наименование объектов в радиусе до 500 м от предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов
---	-------	--	---------------------------	---------------------------

Управление Федеральной службы РФ по контролю за оборотом по Красноярскому краю	пр. Мира, 84	45	09.00-18.00	13.00-13.45
Управление судебного департамента в Красноярском крае	Пр. Мира, 86	230	09.00-18.00	13.00-13.45
Красноярский государственный аграрный университет	Пр. Мира, 90	950	08.30-17.30	13.00-14.00
Стадион «Локомотив»	Ул. Ленина, 90	850	08.00-22.00	-
Гостиница «Локомотив»	Ул. Ленина, 90	90	Кругло-суточно	-
Автошкола «Автекс»	Ул. Ленина, 90	30	09.00-21.00	-

#### Окончание таблицы 1.1

Наименование объектов в радиусе до 500 м от предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов
Салон красоты «Амели»	Ул. Ленина, 91	50	10.00-22.00	
Красноярский драматический театр им. А. С. Пушкина	Пр. Мира, 73	300	10.00-21.00	14.30-15.00
Дом офицеров	Ул. Перенсона, 20	290	09.00-18.00	-
Сибирский государственный технологический институт	Пр. Мира, 82, ул. Ленина, 80	1100	09.00-17.00	12.00-13.00
Магазины, аптеки, спортивные клубы, офисы	ул. Ленина, пр. Мира, ул. Перенсона, ул. Кирова	9600	09.00-22.00	скользящий
Жилые дома	ул. Ленина, ул. Перенсона	980	-	-
Итого		14515		

Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия представлен в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Ресто-бар «Короли и капуста»	ул. Перенсона, 29	60	12.00-24.00	Официантами	С полным производственным циклом
Пиццерия «UNA»	ул. Перенсона, 29	56	11.00-23.00	Официантами	Предприятие доготовочное
Кафе «Невское»	ул. Ленина 91	60	09.00-23.00	Официантами	Предприятие с полным производственным циклом
Кафе «Микс-Патио»	ул. Перенсона, 20	50	10.00-21.00	Самообслуживание	Предприятие доготовочное
Кафе «Султан-Сулейман»	ул. Перенсона, 20	58	12.00-24.00	Официантами	С полным производственным циклом
Итого		284			

Следовательно, в районе работают предприятия общественного питания с общим количеством посадочных мест равным 284. Среди существующих предприятий общественного питания в радиусе обслуживания отсутствуют такие типы как рестораны. Незначительная конкуренция в зоне проектируемого предприятия делает его местоположение удачным и поэтому проектируемое предприятия будет востребовано и рентабельно.

## **1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания**

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале. Расчет количества мест в обеденном зале производится по нормативам мест на 1000 человек.

Расчет ведется по формуле

$$P = \frac{N \times P_H}{1000}, \quad (1.1)$$

где P - необходимое количество мест, чел.

N - численность жителей населенного пункта предприятий, организаций или учреждений, чел.

P<sub>H</sub> - норма мест на 1000 человек.

$$P = \frac{14515 \times 28}{1000} = 407(\text{мест}).$$

По данным таблицы 1.2 определяется степень обеспеченности местами в общедоступной сети по формуле

$$C = \frac{P_{\phi}}{P} \times 100\% \text{,,} \quad (1.2)$$

где  $P_{\phi}$  - фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания;

$P$  - необходимое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания по нормативу [17].

Находим степень обеспеченности местами в общедоступной сети по формуле (1.2):

$$C = \frac{284}{407} \times 100 = 69.8 \%$$

Для развитого торгово-производственного района с большой плотностью жилых домов обеспеченность местами в общедоступной сети предприятий общественного питания недостаточна.

Обеспеченность местами в общедоступной сети с учётом количества мест в проектируемом предприятии определяется по формуле (1.2):

$$C = \frac{284 + 120}{407} \times 100 = 99.3\%$$

Таким образом, район строительства проектируемого предприятия выбран обоснованно, так как он обеспечен местами в общедоступных предприятиях общественного питания только на 69,8 %. Проектируемое предприятие увеличит обеспеченность данного района до 99,3%.

Кроме того, планируется предоставить населению более качественное питание, высокий уровень обслуживания и организацию досуга. В проектируемом ресторане обслуживание будет осуществляться официантами.

### **1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся**

Режим работы ресторана устанавливается с учетом его места расположения, состава потенциальных потребителей и режима работы близ расположенных организаций и учреждений. Ресторан будет работать с 11<sup>00</sup> до 23<sup>00</sup> ч. с перерывом на санитарную уборку с 17<sup>00</sup> до 18<sup>00</sup> ч.

Количество потребителей может быть определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.

При определении количества потребителей по графику загрузки основными данными для составления графика является: режим работы предприятия; оборачиваемость места в зале в течение данного часа; процент загрузки зала по часам его работы.



Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяются по формуле

$$Nr = \frac{P \cdot f \cdot X}{100}, \quad (1.3)$$

где Nr - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы;

P – вместимость зала;

f – оборачиваемость места в зале в течении данного часа [17];

X – загрузка зала в данный час [17].

Расчёты сводят в таблицу 1.3.

Таблица 1.3 – График загрузки зала ресторана на 120 мест

Часы работы зала	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средний процент загрузки зала, X %	Количество потребителей за час работы, Nr
11-12	1	20	24
12-13	1	30	36
13-14	1	90	108
14-15	1	70	84

Окончание таблицы 1.3

Часы работы зала	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средний процент загрузки зала, X %	Количество потребителей за час работы, Nr
15-16	1	40	48
16-17	1	30	36
Итого за обед			336
17-18	перерыв		
18-19	0,4	50	24
19-20	0,4	100	48
20-21	0,4	90	43
21-22	0,4	80	38
22-23	0,4	40	19
Итого			508

#### 1.4 Расчет дневной производственной программы

Общее количество блюд определяется по формуле

$$n = N \cdot m, \quad (1.4)$$

где n - количество условных блюд;

N - общее количество потребителей;

m - коэффициент потребления блюд.

Расчеты сводятся в таблицы 1.4.

Таблица 1.4 - Производственная программа ресторана

Часы работы	Плановое количество	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					
		Холодные	Горячие	Супы	Вторые	Сладкие	Итого

	посетителей	блюда	закуски		блюда	блюда и горячие напитки	
		Норма потребления блюд					
	Обед	1,35	0,15	0,3	0,75	0,45	3,0
	Ужин	2,0	0,2	-	1,2	0,6	4,0
Количество блюд реализуемых по часам							
11-12	24	32	4	7	18	11	72
12-13	36	49	5	11	27	16	108
13-14	108	146	16	32	81	49	324
14-15	84	113	13	25	63	38	252
15-16	48	65	7	15	36	21	144
16-17	36	49	5	11	27	16	108
Итого за обед	336	454	50	101	252	151	1008
18-19	24	48	5	-	29	14	96
19-20	48	96	10	-	57	29	192
20-21	43	86	9	-	51	26	172
21-22	38	76	7	-	46	23	152
22-23	19	38	4	-	23	11	76
Итого за день	508	798	85	101	458	254	1696

### 1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки

Исходя из планируемого месторасположения проектируемого предприятия, определим наиболее удобно расположенные источники снабжения. Источники снабжения приведены в таблице 1.5.

Таблица 1.5 - Источники продовольственного снабжения

Вид сырья	Наименование источника снабжения	Частота завоза
Мука, сахар, крупа, макаронные изделия	ООО «Литера»	1 раз в неделю
Яйцо	Птицефабрика «Заря»	1 раз в неделю
Молоко и молочные продукты	ООО «Тандем – Красноярск»	ежедневно
Мороженое		3 раза в месяц
Хлеб, хлебобулочные изделия	ООО «Красноярский хлеб»	ежедневно
Колбаса, мясные продукты	ООО «Премьер»	ежедневно
Птица		3 раза в неделю
Майонез, масло растительное, консервы рыбные	ООО «Таймерс»	2 раза в неделю
Овощи свежие, грибы, зелень, фрукты, ягоды, коренья	ООО Изюминка	2 раза в неделю
Безалкогольная продукция	ОАО Соса-cola,	2 раза в неделю
Рыба и морепродукты	ООО «Владелита»	3 раза в неделю
Мясные продукты	ООО «Премьер»	3 раза в неделю
Алкогольная продукция	ООО «HoReCa»	3 раза в месяц
Кондитерские изделия, шоколад	АО «Краскон»	1 раз в неделю
Орехи, сухофрукты	ООО «Изюминка»	3 раза в месяц
Мед	ООО «Медовик Алтая»	3 раза в месяц

## **2 Технологический раздел – изъят**

### **3 Организационный раздел**

#### **3.1 Организация работы производства**

Для производства продукции в ресторане европейской кухни на 120 мест организованы цеха. Они подразделяются на заготовочные (мясо-рыбный, овощной) и доготовочные (холодный, горячий), специализированный (мучной). Кроме цехов на производстве имеются вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, моечная и кладовая тары.

Структура производства данного предприятия является бесцеховой. Такая структура применяется при разграничении различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья или способами кулинарной обработки. Плановое задание и объём выполняемых работ устанавливается в целом для всего производства, которое возглавляет заведующий производством.

В каждом цехе организуют универсальные рабочие места, расположенных по ходу технологического процесса.

#### *Организация работы складских помещений*

Складские помещения на данном предприятии служат для приёмки и кратковременного хранения продуктов, сырья. Складские помещения размещаются в отдельных помещениях предприятия. Они имеют удобную связь с производственной и торговой группами помещений предприятия.

На предприятии оборудованы следующие охлаждаемые камеры: мясо-рыбная, молочно-жировая, для хранения фруктов, сезонных овощей, ягод, зелени и напитков; камера пищевых отходов, винно-водочная, а также

неохлаждаемые: кладовая сухих продуктов, овощей и квашений, кладовая инвентаря, загрузочная.

Складская площадь рационально спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и структуре. Оборудование размещено с учётом необходимой площади для проездов, проходов, перемещения грузов. Транспортировка сырья из загрузочной в кладовые и охлаждаемые камеры осуществляются без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, тары, а подъезд транспорта и разгрузка товаров осуществляется со стороны хозяйственного двора на разгрузочной площадке.

Охлаждаемые камеры размещаются единым блоком с общим тамбуром, камера пищевых отходов размещается с выходом наружу, остальные же складские помещения непроходимые.

В помещениях соблюдается чистота, температурный режим, поддерживается оптимальная влажность воздуха, и кратность его обмена соответствуют режимам хранения и СНиП, освещение неохлаждаемых складских помещений комбинированное (искусственное и естественное). Вентиляция в складских помещениях естественная и механическая.

Стены в помещениях защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской на высоту 1,8 м, а стены охлаждаемых облицованы глазурованной плиткой.

Полы обеспечивают безопасное и удобное передвижение людей и транспортных средств: проточные, влагонепроницаемые, без пустот и выбоин.

Отпуск продукции на производство осуществляется по требованиям – накладным, подписанных руководителем предприятия, старшим бухгалтером, заведующим складом и заведующим производством. При получении продуктов со склада проверяются их соответствие требованию-накладной по ассортименту, массе и качеству.

#### *Организация работы мясо-рыбного цеха*

Мясо-рыбный цех служит для обработки мяса, субпродуктов, птицы, рыбы и морепродуктов.

В соответствии с технологическим процессом в мясо-рыбном цехе организованы следующие рабочие места:

- рабочее место по обработке мяса и субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из него;
- рабочее место по обработке птицы и приготовления полуфабрикатов из нее;
- рабочее место по обработке рыбы и морепродуктов и приготовления полуфабрикатов из нее;
- рабочее место по приготовлению рубленых полуфабрикатов.

На рабочем месте по обработке мяса и субпродуктов установлен производственный стол СПСМ-3, моечная ванна ВМ-1/580 для обработки мяса и приготовления полуфабрикатов.

На рабочем месте по обработке птицы и приготовления полуфабрикатов из нее установлен производственный стол СР-2/1200/600, Размораживание тушек птицы осуществляется на стеллаже производственном передвижном СП-125.

На рабочем месте для обработки рыбы и морепродуктов осуществляется размораживание, потрошение рыбы, приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Из оборудования установлены: ванна для дефростации ВМ-1/580 и стол производственный СР-2/1200/600. Для приготовления полуфабрикатов на стол устанавливают разделочную доску, ящик для специй, нож.

Рабочее место по приготовлению рубленых полуфабрикатов оснащено мясорубкой настольной Fama TS 12 на подставке С 111/500.

Кроме того, в цехе для временного хранения сырья установлен шкаф холодильный Ауста SC-100, ванна-рукомойник ВР-600.

Общее руководство цехом осуществляет заведующий производством, а работу непосредственно выполняет повар 4 разряда. Он осуществляет разделку, зачистку мяса, выделение полуфабрикатов, разделяет рыбу, обрабатывает птицу, изготавливает полуфабрикаты.

#### *Организация работы овощного цеха*

Овощной цех вместе с кладовой овощей размещены в едином блоке со складскими помещениями, что обеспечивает удобство разгрузки овощей при поступлении. Овощной цех имеет удобную связь с холодным и горячими цехами.

В соответствии с технологическим процессом в овощном цехе организованы следующие рабочие места:

- рабочее место для очистки картофеля и корнеплодов, доочистки и промывания их;

- рабочее место для очистки репчатого лука, кореньев, зелени, сезонных овощей;

- рабочее место по нарезке овощей.

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлена ванна моечная ВМ-1/580, настольная картофелеочистительная машина PSP-700 на столе-подставке ПДЭ-01, стол СРОД для доочистки картофеля.

На рабочем месте по очистке репчатого лука, кореньев, зелени, сезонных овощей установлены: стол производственный СР-2/1200/600, моечная ванна ВМ-1/580, необходимый инвентарь (доски разделочные, ножи, лотки и т.д.), над производственным столом установлено местное вытяжное устройство.

Рабочее место по нарезке овощей оборудовано производственным столом СР-2/1200/600, овощерезательной машиной CHEF 400 Mn. Для хранения сырья и полуфабрикатов в цехе установлены стеллаж передвижной СПП и подтоварник металлический ПТ-2А.

Работу овощного цеха организует заведующий производством, а работает в нём три человека: два чистильщика овощей и один приготовитель полуфабрикатов.

Режим работы односменный. Для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты заготавливают заранее с учетом их сроков хранения и реализации.

#### *Организация работы горячего цеха*

Горячий цех на данном предприятии, выполняющем полный цикл производства, является основным цехом предприятия, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе приготавливаются горячие напитки. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно на раздаточную для реализации потребителю. Горячий цех ресторана имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Температура по требованиям научной организации труда не превышает 23°C, так как в нем установлена мощная приточно-вытяжная вентиляция, относительная влажность воздуха 60-70%.

Горячий цех оснащён оборудованием: электрическими плитой ЭП-2ЖШ, пароконвектоматом Rational SelfCookingCenter SCC 110G, сковородой СЭСМ- 0,3Н, кипятильником КНЭ-25; холодильным шкафом СМ 105-S; универсальной кухонной машиной УКМ-11 (ОМ-300) на подставке, а так же производственными столами СР-2/1200/600, низкотемпературным столом КИА2М Sagi и стеллажом передвижным СП-125. Всё электрическое оборудование заземлено. При расстановке технологического оборудования учтены последовательность технологического процесса приготовления блюд, требования санитарии и гигиены, техники безопасности и противопожарной техники.

В горячем цехе условное разделение на суповое отделение – приготовление бульонов и супов, и соусное отделение – приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков.

Широкий ассортимент блюд не позволяет в цехе создавать специализированные рабочие места для каждого вида блюд, поэтому рабочие места организуют с учётом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно. Технологическое оборудование в горячем цехе секционное модулированное, расположено пристенно-островным способом. В островную линию оборудования установлены сковорода и плита электрические, между которыми вставки для теплового оборудования. В пристенные линии немеханического оборудования установлены и пароконвектомат столы производственные, стол со встроенной моечной ванной ВСМС 1/530 и стеллаж передвижной.

Повара работают в двухсменном режиме работы по ступенчатому графику. Начало работы цеха начинается за 2 часа до открытия зала, то есть с 9.00 часов и заканчивается вместе с окончанием работы зала в 23.00 час.

Руководит горячим цехом заведующий производством, который в соответствии с планом-меню организует отпуск блюд, контролирует отпуск блюд, качество. В цехе работает три повара: повар 5 разряда готовит сложные, трудоёмкие заказные и банкетные блюда, порционирует и оформляет их. Повар 4 разряда готовит супы, варит картофель и овощи, жарит мясные и рыбные полуфабрикаты, а повар 3 разряда подготавливает продукты, выполняет все прочие операции.

#### *Организация работы холодного цеха*

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд, закусок напитков и сладких блюд. Холодный цех расположен в наиболее светлом помещении, рядом с горячим цехом, раздачей, моечной столовой посуды.

В холодном цехе организованы отдельные рабочие места:

- для приготовления, порционирования и оформления салатов;
- для нарезки гастрономических мясных, рыбных продуктов, сыра, порционирования и оформления холодных блюд и закусок;
- для приготовления и порционирования, сладких блюд и холодных напитков.

На рабочем месте по приготовлению, порционированию и оформлению салатов установлен производственный стол СР-2/1200/600 с необходимым инвентарём.

Рабочее место для порционирования и оформления блюд из гастрономических продуктов оснащено производственным столом СР-2/1200/600, разделочными досками, ножами, слайсером Lusso 300/S-L.

На рабочем месте для приготовления и порционирования, сладких блюд и напитков установлен производственный стол СРПН-1000/600 с миксером Mini MP 190 Combi, необходимым инвентарём.

Для хранения продукции холодного цеха установлен холодильный шкаф Polair ШХ-0,8 и стол холодильный низкотемпературный KIA2M Sagi.

В цехе работают два повара по ступенчатому графику. Общее руководство цехом осуществляет заведующий производством: организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом-меню. Повара начинают работать за 2 часа до открытия зала ресторана. Повар 5 разряда осуществляет приготовление и оформление наиболее сложных холодных блюд и сладких, а повар 4 разряда выполняет все прочие операции по изготовлению продукции холодного цеха.

По окончании рабочей смены, повар 5 разряда отчитывается за количество используемых продуктов и реализованных блюд, составляет отчёт о реализации блюд за день.

#### *Организация работы кондитерского цеха*

Производство кондитерских изделий в предприятии питания имеет значительный удельный вес в объёме продукции собственного производства проектируемого предприятия.



Продукция кондитерского цеха мощностью 1500 изделий в смену реализуется не только в зале ресторана, но отправляются оптом в различные торговые предприятия города.

В кондитерском цехе выделены следующие помещения:

1. Помещение для обработки яиц.
2. Кладовая суточного хранения и подготовки сырья.
3. Отделение для замеса теста, разделки теста и выпечки изделий.
4. Помещение приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий.
5. Помещение хранения готовых изделий и экспедиции.
6. Кладовая и моечная тары.

На рабочем месте для обработки яиц устанавливается стол производственный секционный модулированный СР-2/1200/600 с овоскопом ОН-10 для проверки яиц, четыре моечные ванны ВМ1 7/6 для санитарной обработки яиц, подтоварник ПТ-2А, Ванна-рукомойник АТЕСИ ВР-600. Из инвентаря используется решетчатая металлическая корзина, волосяные щетки.

Просеивание муки осуществляется в отдельном помещении – кладовой суточного запаса сырья. Из оборудования в помещении установлены: мукопросеиватель «КАСКАД», подтоварник ПТ-2А, Стол производственный СР-2/1200/600, Тележка под муку, шкаф холодильный Solo-0,5. Из инвентаря используют грохот металлический, дуршлаг, cedилки, шумовку, сита с ячейками различных диаметров, мерную посуду.

В помещении для замеса теста, разделки и выпечки изделий выделены рабочие места по замесу и разделке изделий из песочного, бисквитного и дрожжевого теста.

Рабочее место для замеса дрожжевого теста оснащено тестомесильной машиной НS-40.

Рабочее место для замеса песочного и бисквитного теста оснащено взбивальной машиной МВ-60.

Рабочее место для разделки изделий из дрожжевого теста оснащено производственным столом СР-2/1200/600, стеллажом передвижным СП-230 для расстойки изделий.

Рабочее место для разделки изделий из песочного и бисквитного теста оснащено производственным столом СР-2/1200/600.

Для выпечки кондитерских изделий используют печь конвекционную GARBIN 44FPX.

Помещение для приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий оснащено плитой электрической ЭП-2ИШ, взбивальной машиной МВ-25, столом производственным СР-2/1200/600 для приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий, шкафом холодильным Polair ШХ-0,5.

Для мойки посуды и инвентаря спроектировано отдельное помещение с двумя моечными ваннами ВМ1 7/6, стационарным стеллажом СКН и подтоварником ПТ-2А.

Помещение для кратовременного хранения готовой продукции и экспедиции оснащено стеллажами передвижными СП-230 и шкафом холодильным Polair ШХ-0,5.

В цехе установлена раковина производственная для мытья рук персонала.

Режим работы цеха с 8.00 до 17.00 ч. Работает три кондитера: два четвёртого и один пятого разряда.

### 3.2 Организация обслуживания

В проектируемом ресторане европейской кухни на 120 мест применяют метод обслуживания официантами. Официанты работают по индивидуальному методу обслуживания посетителей. Это значит, за каждым официантом закреплён определённый участок зала на 10-12 посадочных мест. Все операции, связанные с обслуживанием выполняет один официант. Одновременно в зале работает десять официантов V разряда. Руководит официантами администратор зала.

Официант помогает разместиться посетителю за сервированным столом, предлагает меню, оказывает помощь в выборе блюд и напитков, принимает заказ, передаёт его на производство и в сервис-бар, досервировывает в случае необходимости стол, получает, доставляет и подаёт на стол буфетную и кухонную продукцию, своевременно убирает использованную посуду и приборы, выписывает счёт, рассчитывается с посетителем, а после ухода последнего убирает стол и подготавливается к обслуживанию нового посетителя.

График выхода на работу официантов зала ресторана представлен на рисунке 3.1.

официанты

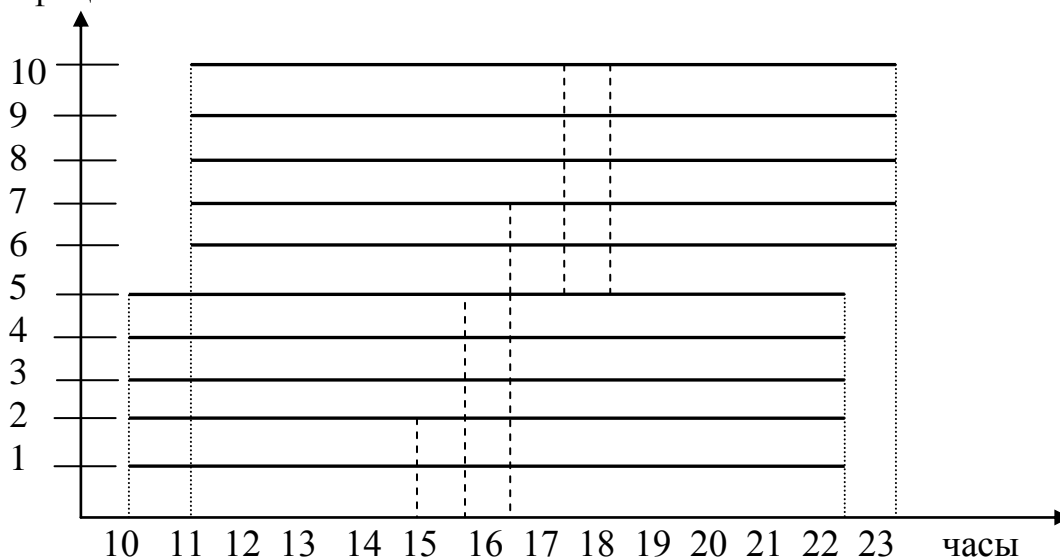


Рисунок 3.1 – График выхода на работу официантов ресторана

Посещая предприятие общественного питания – первое, на что обращает внимание гость-это интерьер. Ещё до оценки уровня квалификации обслуживающего персонала и качества кулинарного мастерства повара посетитель получает необходимый настрой благодаря удачно подобранному интерьеру.

Интерьер ресторана европейской кухни представлен в виде доходного дома начала прошлого столетия. Мягкое освещение, из тёмного дерева мебель, на стенах предметы декора и картины. Стены окрашены в охровые тона, по верхнему периметру выложены декоративным кирпичом, а по нижнему стеновыми деревянными резными панелями. Потолок имеет многоуровневую форму с круглыми и квадратными композиционными решениями, которые имеют вогнутую форму. По своду этих фигур, в виде фресок выложены репродукции икон, сочетающиеся с резным деревянным обрамлением. При этом своды затейливо подсвечены, привлекая внимание и одновременно создавая уютную обстановку. Для покрытия пола использован искусственный камень, с нанесенными мотивами средневековых фресок.

Деревянные обеденные столы прямоугольной формы и кресла имеют резной каркас одного дизайна, мягкие сиденья кресел тканевые с рисунком в бордово-охровую клеточку. Такой же рисунок имеют и скатерти, уложенные на столе ромбом. Салфетки однотонного охрового цвета сложены по способу «Шапка Мономаха». Мебель в зале ресторана расставлена зонами, выделенными подиумом по периметру.

Для работы официантов предусмотрены серванты, предназначенные для хранения небольшого запаса посуды, столового белья, необходимых в процессе работы. Верхняя часть серванта используется как сервировочный стол. Сервант имеет выдвижные ящики и отделения, где на полотняных салфетках отдельно по видам хранят чистые столовые приборы, запас бумажных салфеток, приборы для открывания бутылок.

Окна оформлены в виде полукруглых в верхней части ставень с помощью светопрускающей плёнки, которая в дневное время создаёт эффект «солнечного дня» за оном, а в вечернее - закрытых ставень.

В ресторане применяется смешенное освещение, сочетающее общее освещение люстрами, расположенных в центре декоративных сводов и местное в виде бра. Интенсивность света варьируется в зависимости от времени суток и развлекательных мероприятий.

В зале предусмотрена мини-сцена для арт-сопровождения вечеров и развлекательных мероприятий.

В ресторане предлагается широкий ассортимент алкогольной продукции. Карта вин представлена в приложении В.

### *Реклама предприятия. Мерчандайзинг*

Реклама - это совокупность мероприятий по распространению достоверной информации о потребительских свойствах услуги с целью формирования спроса на них.

Основные цели рекламы – создать осведомлённость, предоставить информацию, убедить, напомнить, склонить к решению о приобретении товара или услуги.

Средства внешней рекламы рассчитаны на всё население. К ним относятся: реклама на фасадах и крышах зданий, вывески, витрины, плакаты, панно, транспаранты, рекламные стенды, листовки, буклеты, дорожные карты, путеводители, проспекты, памятки.

Будут применяться такие способы рекламы как статьи о деятельности предприятия, корпоративных принципах, сущности концепции, участие в профессиональных конкурсах и выставках, проведение мастер-классов и дегустаций.

Планируется разработка собственного сайта ресторана в интернет, где можно будет найти информацию о режиме работы, меню, развлекательной программе, задать вопрос руководству или оставить пожелания и свои отзывы, поучаствовать в форумах и конкурсах.

Обязательно будет применяться такой эффективный способ рекламы как регистрация в электронных и печатных справочниках города и поисковых системах.

В качестве средств внутренней рекламы выступают интерьер зала, меню, акции-дегустации, форменная одежда и стиль общения обслуживающего персонала. Меню – красочно оформленное с чётко напечатанными названиями блюд и ценами, а также размещение в меню фотографий наиболее популярных блюд.

На всех рекламных проспектах, бейджах, вывеске, счетах, папках меню и монетницах нанесена эмблема предприятия.

Одной из прогрессивных технологий обслуживания является внедрение мерчандайзинга – это деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания.

Для увеличения объема продаж в ресторане применяются такие приемы мерчандайзинга:

- дизайн блюд и напитков, предусматривающий эстетическое оформление для зрительного воздействия на потребителя и стимулирование продаж, а также применение новых направлений в подаче блюд;

- неформальное общение обслуживающего персонала - обращающегося с посетителями, как со старыми знакомыми с применением молодёжного слэнга.

- проведение презентаций, конкурсов, лотерей, рейтингов, на которых гости являются не только наблюдателями, но и участниками событий – что вызывает больший интерес, при этом организацию таких мероприятий необходимо продумать многоэтапными, чтобы стимулировать гостей на последующие посещения;

- агитация в торговом зале – размещение фотографий блюд на столиках, а также в меню, карте вин размещение в зале ресторана витрин с кондитерскими изделиями;

- убеждающая продажа — используется обслуживающим персоналом сразу после размещения гостя за столиком. Перед принятием основного заказа официант предлагает аперитив или фирменную закуску, а после обеда или ужина демонстрирует на подносе различные десерты;

- карты постоянного гостя, которые выдаются после заполнения анкеты. На карту постоянного гостя будут начисляться баллы в зависимости от суммы оплаченных счетов, при последующих посещениях ресторана баллы можно списать на скидку по счёту.

- внешняя реклама по телевидению, радио, интернет, статьи в газетах и журналах.

#### *Дополнительные услуги*

В качестве дополнительных услуг в ресторане выступают: организация дегустаций новых и фирменных блюд, вызов такси, бронирование столов, организация выездных точек с продукцией предприятия в места массового отдыха потребителей (на День Города, ярмарки, на День Победы, майские праздники), услуги официанта и повара на дому, в офисе, за городом, аренда зала.

#### **4 Научно-исследовательский раздел – изъят**

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

В результате выполнения бакалаврской работы спроектировано новое предприятие общественного питания в городе Красноярске – ресторан европейской кухни на 120 мест.

Произведены технологические расчеты, составлены расчетные таблицы и графики выхода на работу, рассчитана численность производственного персонала, определено количество торгово-технического оборудования.

Представлена организация рабочих мест в цехах, дана характеристика дополнительных услуг и рекламы предприятия, описан интерьер залов.

Выбранное место для строительства отвечает всем требованиям, предъявляемым к предполагаемой территории застройки, а в частности место этой застройки свободное и находится на достаточном расстоянии от жилых и административных зданий для соблюдения пожарной безопасности. К тому же место, район расположения предприятия представляет собой скопление торговых и административных организаций, это позволит поддерживать пропускную способность предприятия в течение всего года.

Часы работы предприятия выбраны целесообразно, для рациональной подготовки, организации рабочих мест и удовлетворения спроса посетителей. Предприятие предполагается оснастить новым современным технологическим оборудованием и инвентарём.

Приветливый и внимательный персонал предприятия доброжелательным и профессиональным отношением подчеркнёт атмосферу гостеприимства и уюта.

По итогам написания научно-исследовательского раздела, можно сделать вывод, что фирменное блюдо «ЕвроМусс» целесообразно предлагать гостям в проектируемом предприятии. Разработанное блюдо соответствует нормативной документации и удовлетворяет требованиям, предъявляемым к качеству.

## **СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2015. – 11 с.
2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2015. – 10 с.
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 11 с.
4. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2015. – 15 с.
5. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 15 с.
6. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 15 с.
7. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции

общественного питания – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 14 с.

8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 10 июня 2014 года) [Электронный ресурс] : технический регламент Таможенного союза // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320287>.

9. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.

10. СанПиН 2.3.2.1324 – 03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2002. – 24 с.

11. СНИП 11-Л. 8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70; введ. 01.01.72. – М.: Изд – во стандартов, 1972. – 31 с.

12. Капелюк З. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : курс лекций : учеб. пособие для вузов / З. А. Капелюк. – М.: Омега – Л. 2006. – 222 с.

13. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2004. – 135 с.

14. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост.: Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.

15. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания" / В. Н. Ловачева. – М.: Экономика, 1990. – 239 с.

16. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.

17. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – М.: Колос, 2006. – 247 с.

18. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания: учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.

19. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – С. 1-58.

20. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева, Е. А. Белоголовкина и др.; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб и доп. – Красноярск, 2006. – 64 с.

21. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.



22. Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. – М.: Стройиздат, 1992. – 109 с.

23. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий : Санитарные правила и нормы. - М.: Информационно – издательский центр ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА России, 1996. – 64 с.

24. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе. Каталог. – М.: Компания деловая Русь, 2002. – 128 с.

25. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2009. – 512 с.

26. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина. – М.: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.

27. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – М.: Пчелка, 1994. – 621 с.

28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.

29. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. проф. Васюковой А.Т. – М.: Издательский дом «Дашков и Ко», 2008. – 816 с.

30. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 296 с.

31. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Гидрометиздат, 1998. – 296 с.

32. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.

33. Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 1. Основы строительства / Г. В. Свиридова, Н. В. Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 88с.

34. Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 2. Инженерное оборудование / Г. В. Свиридова, Н. В.Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 48с.

35. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина, М.А. Николаевой и др. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.

36. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов, Г. С. Фонарева и др. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.

37. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник; Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.

38. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

39. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост.: Е.О. Никулина, Г.В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.