

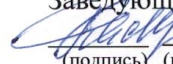
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

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

« 20 » 06 2016 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
код и наименование направления подготовки

19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»
профиль

Проект кафе греческой кухни на 52 места

тема

Руководитель	 подпись, дата	<u>доцент, канд. биол. наук</u> должность, ученая степень	<u>И. В. Изосимова</u> инициалы, фамилия
Выпускник	 подпись, дата	<u>ТОП-11-1</u> группа	<u>М. В. Скок</u> инициалы, фамилия
Нормоконтролер		 подпись, дата	<u>И. В. Изосимова</u> 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	6
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся.....	7
1.4 Расчет дневной производственной программы.....	8
1.5 Определение источников продовольственного снабжения.....	9
2 Технологический раздел.....	11
2.1 Составление производственной программы предприятия.....	11
2.2 Расчет складских помещений.....	13
2.3 Расчет мясо – рыбного цеха.....	18
2.4 Расчет овощного цеха.....	24
2.5 Расчет горячего цеха.....	32
2.6 Расчет холодного цеха.....	41
2.7 Расчет мучного цеха.....	45
2.8 Расчет моечных	54
2.9 Расчет торговой группы помещений.....	57
2.10 Расчет сервис-бара.....	58
3 Организационный раздел.....	59
3.1 Производственная инфраструктура предприятия	59
3.2 Организация работы складских помещений	59
3.3 Организация работы производства	61
3.4 Организация обслуживания на предприятии	65
4 Научно-исследовательский раздел.....	69
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда	69
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда	70
4.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда	74
4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда	74
4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда ..	77
4.6 Разработка нормативно-технологической документации	78
Заключение.....	80
Список использованных источников.....	81
Приложение А – Расчет сырья и покупных товаров.....	84
Приложение Б – Расчет технологического оборудования.....	91
Приложение В – Состав и площади помещений.....	99
Приложение Г – Акт отработки рецептуры.....	101

Приложение Д – Технологическая схема приготовления блюда.....	103
Приложение Е – Дегустационные листы	104
Приложение Ж – Расчет пищевой ценности блюда.....	107
Приложение И – Техничко-технологическая карта	108

ВВЕДЕНИЕ

Главной задачей общественного питания является представление платных услуг населению в форме общественно-организованного питания.

Общественное питание было и остается самой рыночной сферой деятельности. Именно в эту сферу надо вкладывать капиталы. Особенно перспективным является развитие специализированных предприятий общественного питания. Необходимо и государственное регулирование отрасли – это, прежде всего постоянное, глубокое изучение положения дел в общественном питании, отслеживание происходящих процессов и принятие соответствующих решений на государственном уровне.

Основной задачей общественного питания – расширение сети предприятий, повышение уровня организации труда, внедрение моральных и материальных стимулов, повышение качества продукции и культуры обслуживания потребителей.

Создание необходимых условий для удовлетворения потребностей людей в полноценном питании по месту работы, жительства, отдыха, повышение качества обслуживания и предоставление дополнительных услуг предприятиям общественного питания – важнейшие социально-экономические задачи государства.

Первостепенное значение в этом отношении приобретает комплекс мероприятий, направленных на рациональную организацию сети предприятий общественного питания, строительство новых и реконструкцию действующих, внедрение прогрессивных технологий и форм обслуживания.

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

Проектируемое предприятие предполагается расположить в Советском районе, по улице Авиаторов, вблизи торгово-развлекательного комплекса «Планета».

Это общедоступное специализированное на национальной греческой кухне предприятие общественного питания. Оно предназначено как для принятия пищи, так и для отдыха потребителей.

Проектируемое предприятие представлено залом кафе греческой кухни на 52 места.

В меню зала включен широкий ассортимент блюд, закусок и напитков, мучных изделий зарубежной греческой кухни, которые позволят удовлетворить вкус самых различных групп потребителей.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Проектируемым предприятием общественного питания является кафе греческой кухни на 52 места.

Данное предприятие предполагается разместить в Советском районе, по улице Авиаторов, вблизи торгово-развлекательного комплекса «Планета» и жилых домов.

Конкуренты кафе представлены предприятиями, находящимися в комплексе «Планета».

Режим работы предприятия с 9.00 - 01.00 часа, время на перерыв и на санитарно-гигиеническую уборку предусматривается с 17.00-18.00 часов. Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого общедоступного предприятия общественного питания представлен в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого общедоступного предприятия

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Жилой массив (14 жилых домов)	ул. Молокова 1, 16; пр. Авиаторов 42, 40, 50, 54, 29, 27, 31, 33; ул. Алексеева 25, 33, 22, 27	11340	-	-
«Лилия» агентство недвижимости	пр. Авиаторов, 42	20	10 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	скользящий
«Диусэль» студия штор	пр. Авиаторов, 42	10	9 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	скользящий
«Строй-центр» торговая компания	пр. Авиаторов, 50	30	8 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	скользящий
«Максимум» рекламное агентство	ул. Молокова, 1	10	10 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰
«Макс» страховая компания	ул. Молокова, 1	15	9 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰
ТРК «Планета»	ул. 9 Мая, 77	1000		скользящий
Итого		12485		скользящий

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

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

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Фудкорт ТРЦ «Планета»	ул. 9 Мая, 77	320	10-22	самообслуживание	общедоступное
Итого:		320			

Таким образом, из данных, представленных в таблицах 1.1 и 1.2 можно сделать вывод, что окружающие предприятия в основном являются предприятиями формата быстрого питания и не составят серьезной конкуренции кафе.

1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания

Пропускная способность предприятия определяется по количеству мест в зале и производится по товарообороту в расчете на 1 место. При расчете общей потребности мест для населения в данной местности учитывалась ступенчатая система размещения общедоступных предприятий.

По нормативным нормам была установлена четвертая ступень, т.е. для предприятия общественного питания, размещенного в центральной части крупного города с населением свыше 1 млн. человек, где большие транспортные потоки, расположены крупные торговые, культурные и просветительские предприятия.

Метод расчета по нормативам мест на 1000 человек является универсальным и определяется по формуле

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

где P – необходимое число мест;

N – численность жителей населенного пункта, чел (фактические данные);

P_H – норма мест на 1000 человек [18, 19].

$$P = \frac{12485 \times 40}{1000} = 500(\text{мест}),$$

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

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

где R_f – фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания, мест (таблица 1.2)

$$C = 320/500 * 100 = 64,0 \%$$

Далее определяется степень обеспеченности местами в общедоступной сети с учетом строительства проектируемого предприятия по формуле 1.2.

$$C_1 = (320+52)/500 * 100 = 74,4 \%$$

Степень обеспеченности местами в общедоступной сети на данный момент составляет 64,0%, с учетом проектируемого предприятия степень обеспеченности местами увеличится до 74,4%, что не превышает 100% и свидетельствует о целесообразности строительства данного предприятия в указанном районе.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

Торговый зал проектируемого кафе будет работать с 9 до 01 часа. Предприятие планирует предлагать своим потребителям завтраки, обеды, ужины, концертные программы, встречи с друзьями и близкими в уютной атмосфере, празднование в торжественной обстановке знаменательных событий. Посетители смогут отведать изысканные блюда греческой кухни.

В кафе предусматривается индивидуальный метод обслуживания официантами.

Количество посетителей кафе определяется на основе графика загрузки зала с учетом оборачиваемости мест в течение дня, которые представлены в таблице 1.3.

При определении количества посетителей по графику загрузки зала основными данными являются: режим работы предприятия, продолжительность приема пищи одним посетителем, процент загрузки зала по часам его работы и вместимости зала.

Количество посетителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяется по формуле

$$N = \frac{P * \phi * X}{100}, \quad (1.3)$$

где N_r – количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы;

P – вместимость зала;

ϕ – оборачиваемость места в зале в течение данного часа, раз [18, 19];

X – загрузка зала в данный час, % [18, 19].

Таблица 1.3 – График загрузки зала кафе греческой кухни на 52 места

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, %, X	Количество потребителей за час работы, чел, N_r
9-10	2	30	31
10-11	2	40	42

Окончание таблицы 1.3

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, %,X	Количество потребителей за час работы, чел, Nr
11-12	2	40	42
12-13	1,5	80	83
13-14	1,5	90	70
14-15	1,5	100	78
15-16	1,5	80	65
16-17	1,5	50	39
17-18	0,5	60	16
18-19	0,5	60	16
19-20	0,5	90	24
20-21	0,5	90	24
21-22	0,5	70	18
22-23	0,5	60	16
23-24	0,5	60	16
24-01	0,5	40	10
Итого			590

По итогам произведенных расчетов количество посетителей за весь день в зале кафе составляет 590 человек.

1.4 Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для расчета дневной производственной программы являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд. Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте рассчитывается по формуле

$$Q = N * m, \quad (1.4)$$

где Q - количество блюд, реализуемых предприятием в течение дня, шт;

N - количество потребителей в течение дня, чел (таблицы 1.3);

m- коэффициент потребления блюд.

Расчет дневной производственной программы проектируемого кафе представлен в таблицах 1.4.

Данные таблиц 1.4 характеризуют объем производства блюд, реализуемых через торговый зал кафе по часам и за весь день.

Таблица 1.4 – Расчет дневной производственной программы кафе греческой кухни на 52 места

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					
		холодные блюда	I блюда	II блюда	холодные напитки	сладкие блюда и горячие напитки	итого
		Коэффициент потребления блюд					
обед		0,6	0,3	1,0	0,2	0,4	2,5
ужин		0,7	-	1,0	0,2	0,6	2,5
		Количество блюд, реализуемых по часам					
9 – 10	31	19	10	31	6	12	78
10 – 11	42	26	13	42	9	18	108
11 – 12	42	26	13	42	9	18	108
12 – 13	83	50	25	83	17	34	209
13 – 14	70	42	21	70	14	28	175
14 – 15	78	47	24	78	16	32	197
15 – 16	65	39	20	65	13	26	163
16 – 17	39	23	12	39	8	16	98
Итого за обед	450	272	138	450	92	184	1136
17 – 18	16	10	-	16	3	10	39
18 – 19	16	10	-	16	3	10	39
19 – 20	24	16	-	24	5	14	59
20 – 21	24	16	-	24	5	14	59
21 – 22	18	12	-	18	4	11	45
22 – 23	16	10	-	16	3	10	39
23 – 24	16	10	-	16	3	10	39
24 – 01	10	7	-	10	2	6	25
Итого за ужин	140	90	-	140	28	84	342
Итого за весь день	590	362	138	590	120	268	1478

1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем

Исходя из планируемого месторасположения проектируемого кафе греческой кухни с винным баром, на улице Авиаторов, определены наиболее удобно расположенные источники снабжения: продовольственные базы, предприятия пищевой промышленности, оптовые магазины. Источники снабжения сведены в таблицу 1.5.

Таблица 1.5 – Источники снабжения предприятия

Вид сырья	Наименование источника снабжения	Частота завоза
Мука	ЗАО Краскон	1 раз в неделю
Крупа, макаронные изделия	ЗАО Краскон	1 раз в неделю
Яйцо	Сибирская губерния	1 раз в неделю
Молоко и молочные продукты	ООО Милко	ежедневно
Мороженое	ООО Славица, ООО Инмарко	3 раза в месяц
Хлеб, хлебобулочные изделия	ООО «Свежий хлеб», ОАО Каравай	ежедневно
Колбаса, мясные продукты	КПК, Ярск, Дымов	3 раза в неделю
Куры	Сибирская губерния	3 раза в неделю
Майонез, масло растительное, консервы рыбные	ИП Лаптев	2 раза в неделю
Овощи свежие, грибы, зелень, фрукты, ягоды, коренья	ОАО Красноярский привоз, ООО Каравай, ООО РМС	3 раза в неделю
Безалкогольная продукция	ООО Соса-cola, ОАО Вимм-Биль-Данн	3 раза в неделю
Рыба и морепродукты	ООО Рыбный мир,	3 раза в неделю
Мясные продукты	ЗАО Вентокальдо, ЗАО Мясной ряд	3 раза в неделю
Алкогольная продукция	ООО «Авангард»	3 раза в месяц
Кондитерские изделия, шоколад	ООО Лидия, ОАО Мирэль, ООО СУфудэ	3 раза в месяц

Данные представленные в таблице 1.5 позволяют сделать вывод, что у проектируемого предприятия широкий спектр возможных поставок и поставщиков. Частота завоза осуществляется согласно срокам хранения сырья с учетом удовлетворения потребности предприятия в сырье и покупных товарах.

2 Технологический раздел изъят

3 Организационный раздел

3.1 Производственная инфраструктура предприятия

Создание условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи – это есть главная цель организации производства на предприятии.

Проектируемое кафе греческой кухни «Эрейна» является предприятием с полным производственным циклом, где выполняются все стадии технологического процесса по приготовлению пищи, ее реализации.

Для производства продукции определенного ассортимента и выполнения различных стадий технологического процесса в проектируемом кафе организуются следующие цеха: заготовочные (мясо-рыбный, овощной); доготовочные (горячий, холодный); специализированный (мучной).

В кафе применяется бесцеховая структура производства, так как цеха выделены условно, для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья и способам кулинарной обработки. Плановое задание и объем выполняемых работ установлен в целом для всего производства, которое возглавляет заведующий производством.

На данном предприятии преобладают универсальные рабочие места, на которых осуществляется несколько неоднородных технологических операций. Планировка рабочих мест обеспечивает рациональное размещение оборудования, эффективное использование площади, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов на рабочем месте. Каждое рабочее место обеспечено всем необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами. В каждом цехе организовано несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса.

На предприятии организован правильный учет движения продукции и своевременная отчетность о проделанной работе.

3.2 Организация работы складских помещений

В кафе греческой кухни оборудованы помещения для приемки и хранения продуктов. При организации складского хозяйства решаются следующие задачи:

- поддержание на необходимом уровне запасов сырья, продуктов;
- тщательная приемка товаров и тары от поставщиков по количеству и качеству;
- хранение товаров в соответствии с научно-обоснованными режимами;
- комплектование, подбор, отпуск продуктов по установленному графику наиболее рациональными методами и средствами.

Складские помещения отвечают определенным санитарно-гигиеническим и объемно-планировочным требованиям.

В соответствии с санитарными требованиями помещения содержатся в чистоте, ежедневно проводится уборка помещений, каждый месяц проводится

дезинфекция и дезинсекция помещений. Температура, влажность воздуха и кратность его обмена соответствует режимам хранения.

Освещение складских помещений соответствует нормам освещенности. Применяется как естественная, так и механическая (приточно-вытяжная) система вентиляции; для охлаждаемых камер хранения овощей, фруктов и пищевых отходов предусматривается отдельная вентиляция.

Стены защищены от грызунов и покрашены масляной краской на высоту 1,8м. В охлаждаемых камерах стены облицованы глазурованной плиткой, полы прочные влагопроницаемые без пустот и выбоек для безопасного передвижения транспортных средств с грузами, без порогов. Перекрытия и ограждающие конструкции изготовлены из негорючих материалов.

Помещения оборудованы противопожарной охранной сигнализацией. Складские помещения непроходные, максимально приближены к загрузочным площадкам, не размещаются под моечными, санузлами, душевыми, трапами, не сообщаются с горячим и мучным цехами во избежание порчи продуктов.

Поскольку проектируемое предприятие работает на сырье, то в нем организуются следующие складские помещения:

- охлаждаемые камеры: мясо - рыбная; для хранения фруктов, зелени, напитков и сезонных овощей; молочно-жировая; камера пищевых отходов;
- неохлаждаемые кладовые: кладовая сухих продуктов; кладовая вино – водочных изделий; кладовая овощей; загрузочная.

Подъезд транспорта к разгрузке товаров осуществляется со стороны хозяйственного двора через загрузочную площадку. Охлаждаемые камеры запроектированы с размещением единым блоком с общим тамбуром.

Склады оборудованы подтоварниками и стеллажами, весоизмерительными приборами.

На проектируемом предприятии используются следующие способы хранения и укладки сырья и товаров:

- на стеллажах, полках (в кладовой сухих продуктов);
- в ящиках (плоды, овощи, яйца в охлаждаемых камерах);
- наливным способом (в кегах, бутылках в кладовой пива);
- штабельным способом (продукция хранится на подтоварниках в мешках и ящиках весом более 25 кг).

При приемке продуктов кладовщик проверяет их качество и документацию (накладные) и обращает внимание на сроки реализации продуктов, указанные в документах.

Отпуск продуктов из складских помещений на производство осуществляется на основании требований-накладных, подписанных руководителем предприятия, главным бухгалтером, кладовщиком и зав. производством. При получении продуктов со склада проверяется их соответствие требованию-накладной по ассортименту, массе и качеству. Требования-накладные на отпуск сырья передают на склад накануне, для уменьшения времени на ожидание отпуска продуктов.

При отпуске продуктов применяются различные приспособления и инструменты: совки, струны для резки масла, щипцы кондитерские, лопаточки для творога, топленого масла, жира, икры, повидла и т.д.

3.3 Организация работы производства

Организация работы заготовочных цехов

Проектируемое кафе греческой кухни является предприятием с полным производственным циклом, где выполняются все стадии технологического процесса по приготовлению пищи, ее реализации. В связи на предприятии организованы овощной и мясо-рыбный цеха.

Организация работы овощного цеха

Овощной цех имеет удобную взаимосвязь с кладовой овощей и складскими помещениями, а также сообщается с холодным и горячим цехами в которых, завершается технологический процесс выпуска готовой продукции.

Для выполнения производственной программы в соответствии с технологическим процессом в цехе организуется три рабочих места.

Первое рабочее место – по очистке картофеля и корнеплодов, доочистке и промывания их. Здесь установлена одна моечная ванна, настольная картофелечистка периодического действия, производственный стол для доочистки картофеля. Также рабочее место снабжено тарой для очищенных корнеплодов и отходов, желобковым ножом.

Второе рабочее место – по обработке сезонных овощей, зелени, грибов, ягод, фруктов установлен производственный стол, моечная ванна, над столом установлено местное вытяжное устройство. Вытяжка позволяет удалить эфирные масла, которые выделяются при очистке луковых овощей и раздражают слизистую оболочку глаз и дыхательные органы.

На третьем рабочем месте осуществляется нарезка овощей. Рабочее место оборудовано овощерезательной машиной, установленной на столе для средств малой механизации. Для хранения полуфабрикатов используется передвижной стеллаж.

Для кратковременного хранения сырья в цехе установлен подтоварник. Также цех оборудован производственной раковиной для мытья рук.

В цехе работает два человека по линейному графику выхода на работу (рис. 2.2). Один работник – чистильщик овощей 2 разряда, который выполняет все операции по очистке овощей, второй работник – изготовитель полуфабрикатов 3 разряда.

Режим работы овощного цеха полуторасменный с 7⁰⁰ до 19³⁰ часов. Для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты заготавливают заранее с учетом их сроков хранения и реализации.

Организует работу овощного цеха заведующий производством, который согласно план-меню составляет график выпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня и сроков хранения полуфабрикатов.

В конце рабочего дня составляется отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

Организация работы мясо-рыбного цеха

Мясо-рыбный цех имеет удобную взаимосвязь с горячим цехом кафе, а также с моечной кухонной посуды.

В мясо-рыбном цехе предусмотрены отдельные участки по обработке различных видов сырья: участок для обработки мяса и птицы, для обработки рыбы и морепродуктов.

На участке обработки мяса и птицы организовано три рабочих места.

Первое - для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. На этом рабочем месте установлен производственный стол, на котором укладывают разделочную доску, с левой стороны от нее располагают лоток с сырьем, а справа с полуфабрикатами, моечная ванна для обмывания мяса. Применяются настольные электронные весы.

Второе рабочее место по приготовлению рубленых полуфабрикатов оснащено столом производственным с установленной на нем малогабаритной мясорубкой, весами настольными и лотками со специями.

Третье рабочее место - по обработки птицы. На нем установлены: стеллаж для размораживания тушек птицы, моечная ванна для обмывания размороженной птицы, производственный стол с настольными электронными весами, с разделочными досками, ящиками для специй и ножей поварской тройки.

На участке обработки рыбы и морепродуктов организовано одно рабочее место для их обработки и приготовления полуфабрикатов. Это рабочее место оснащено столом производственным со встроенной моечной ванной.

Для кратковременного хранения сырья и полуфабрикатов в цехе установлен холодильный шкаф.

В цехе работает один работник (рис. 2.1). Повар 4 разряда, который осуществляет все операции по обработке сырья и выработке полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов. Режим работы мясо-рыбного цеха полуторасменный с 7⁰⁰ до 19³⁰ часов.

Руководство цехом осуществляет заведующий производством, который согласно план-меню составляет график выпуска полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня и сроков хранения полуфабрикатов.

В конце рабочего дня составляется отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

Организация работы доготовочных цехов

Поскольку проектируемое предприятие работает на сырье, то в нем выделяются два доготовочных цеха: холодный и горячий. Производственной программой доготовочных цехов является план-меню.

Организация работы холодного цеха

В проектируемом предприятии холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, холодных сладких блюд. Цех имеет удобную взаимосвязь с горячим цехом, раздачей и моечной столовой посуды.

Рабочие места в цехе расположены по ходу технологического процесса, в холодном цехе выделяются три рабочих места.

Первое рабочее место - для нарезки варенных и сырых овощей, заправки, порционирования салатов, а также порционирования и оформления холодных блюд. Данное рабочее место оборудовано производственным столом, разделочными досками с маркировкой «ОС» и «ОВ», ножами поварской тройки и специальным инвентарем, овощерезательной машиной. Для порционирования блюд на столе установлены весы электронные.

Второе рабочее место - для приготовления сладких блюд. На рабочем месте установлен стол с охлаждаемым шкафом для хранения продуктов и кратковременного хранения блюд.

Третье рабочее место – для нарезки гастрономии и хлеба оборудовано столом производственным, столом для средств малой механизации, на котором установлена машина для нарезки гастрономии, и шкафом для хлеба.

Для кратковременного хранения продуктов в цехе установлен комбинированный холодильный шкаф.

В цехе работает два работника по ступенчатому графику выхода на работу (рис. 2.4). Холодный цех начинает работать за 2 часа до открытия торговых залов предприятия и заканчивает одновременно с закрытием залов с 7⁰⁰ до 01⁰⁰ часа.

В обязанности повара 4 разряда входит подготовка продуктов, входящих состав блюд и осуществляется соединение компонентов, заправка и доведение до готовности блюд, порционирование и оформление блюд массового спроса. Повар 5 разряда ответственный за работу холодного цеха, занимается приготовлением и оформлением наиболее сложных блюд.

По окончании рабочей смены повара отчитываются за количество израсходованного сырья и продуктов, а также за количество реализованных блюд. В конце рабочего дня составляется отчет о реализации блюд за день.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех на проектируемом предприятии имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздачей, моечными столовой и кухонной посуды, залом кафе, а также помещением заведующего производства.

В горячем цехе используется секционное модулированное оборудование, которое установлено двумя параллельными линиями: в средней части цеха в одну линию установлено тепловое оборудование, а в другую и по обеим сторонам от него расположены рабочие места по подготовке продуктов для тепловой обработки, оформлению блюд.

Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения: суповое и соусное. В суповом отделении организуется два рабочих места:

- по приготовлению бульонов;
- по приготовлению гарниров к бульонам (гренок, вареных яиц и т.д.).

В суповом отделении установлено тепловое оборудование: плита электрическая, на которой готовят блюда в посуде малой вместимости. В линию немеханического оборудования установлен производственный стол для подготовки продуктов.

В соусном отделении организованы рабочие места:

- по приготовлению вторых блюд;
- по приготовлению соусов;
- по приготовлению горячих напитков, горячих сладких блюд и их порционированию.

Широкий ассортимент горячих блюд не позволяет в горячем цехе создавать специализированные рабочие места для приготовления каждого вида блюд, поэтому рабочие места для варки, тушения, припускания, запекания продуктов организуется с учетом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно. Поэтому на этом участке установлена плита электрическая, сковорода электрическая, шкаф жарочный, кипятильник электрический, кофемашина.

В линию немеханического оборудования установлены производственные столы для подготовки продуктов к жарке и пассерованию, переработки круп и макаронных изделий. Для промывания круп, откидывания отварного риса установлен стол производственный со встроенной ванной. Наряду с тепловым и немеханическим оборудованием установлена универсальная кухонная машина. Горячие напитки изготавливаются в соусном отделении на плите. В цехе также установлен холодильный шкаф для кратковременного хранения в нем скоропортящихся продуктов, используемых при производстве блюд.

В цехе работает три работника по ступенчатому графику выхода на работу (рис.2.3). Горячий цех начинает работать за 2 часа до открытия торговых залов и заканчивает одновременно с закрытием залов предприятия с 7⁰⁰ до 01⁰⁰ часа. В производственную бригаду горячего цеха кроме поваров входят подсобные рабочие кухни и мойщики кухонной посуды.

Повар 5 разряда, который является бригадиром, готовит порционные блюда. Повар 4 разряда приготавливает и оформляет первые и вторые блюда. Повар 3 разряда пассирует овощи, занимается подготовкой продуктов к тепловой обработке.

Организация работы мучного цеха

В проектируемом предприятии мучной цех работает самостоятельно и выпускает мучные изделия греческой кухни, которые реализуются в зале предприятия и в розничной сети. В производственную программу цеха включены изделия из песочного, слоеного, бисквитного, дрожжевого и пресного видов теста.

В цехе выделяется:

- помещение суточного запаса сырья и подготовки других видов сырья, здесь установлено малогабаритное вибросито, монтируемое на

производственном столе; для сбора просеянной муки используются полиэтиленовые бачки; также установлены: шкаф холодильный для хранения суточного запаса сырья, стеллаж передвижной для кратковременного хранения сырья, подтоварник металлический и весы товарные;

- помещение для обработки яиц, где установлены: стол производственный с овоскопом (для проверки качества яиц), четыре ванны моечные для санитарной обработки яиц, подтоварник для коробок с яйцом, также из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки;

- отделение для замеса теста, разделки, и выпечки изделий. Для подготовки сырья и замеса теста установлен стол производственный, кипятильник электрический, тестомесильная и взбивальная машины. Для разделки изделий из песочного, бисквитного, дрожжевого и пресного теста установлены два стола производственных с деревянным покрытием. Для разделки изделий из слоеного теста применяется стол производственный с охлаждаемым шкафом и тестораскаточная машина. Для выпечки изделий из всех видов теста используется шкаф пекарный. В этом же отделении выделен участок для приготовления начинок и фаршей, который оснащен производственным столом, плитой электрической;

- отделение для мойки тары и инвентаря. Здесь установлены две моечные ванны для санитарной обработки посуды и инвентаря мучного цеха. Инвентарь промывают в растворе соды при температуре не ниже 45°C, затем ополаскивают в 2% растворе хлорной извести и ополаскивают горячей водой. Чистую посуду хранят на стеллаже стационарном.

Для кратковременного хранения готовых изделий в помещении основного производства установлен стеллаж стационарный.

Режим работы мучного цеха односменный с 7⁰⁰ до 16⁰⁰ч. (рис. 2.5). Руководство цехом осуществляет заведующий производством. В цехе работает один кондитер 4 разряда, который осуществляет приготовление изделий из слоеного, бисквитного и песочного теста, а также приготовление начинок и один пекарь 3 разряда, в обязанности которого входит просеивание муки, замес теста, приготовление изделий из дрожжевого и пресного теста, выпечка изделий.

3.4 Организация обслуживания на предприятии

Наравне с функцией производства продукции предприятия общественного питания выполняют функцию обслуживания потребителей (реализация продукции и организация ее потребления). В новых условиях хозяйствования предприятий и организаций общественного питания большое значение приобретает их высокая культура обслуживания, качество выпускаемой продукции. От правильной и четкой организации работы обслуживающего персонала предприятия зависит настроение и самочувствие посетителей.

Организация труда работников обслуживания

На данном предприятии в зале кафе греческой кухни «Эрейна» применяется индивидуальный метод организации труда официантов.

Данный метод организации труда официантов предполагает деление зала на сектора обслуживания и закрепление за каждым сектором официанта. Один официант обслуживает 16-20 мест в зале. Одновременно в зале кафе работает 3 официанта: один официант 3 разряда, 1 официант 4 разряда, 1 официант 5 разряда. Все операции по обслуживанию в своем секторе выполняет один официант от приема заказа до расчета с потребителями. Такой способ организации труда официантов является наиболее приемлемым для данного типа предприятия.

Интерьер предприятия

Кафе греческой кухни «Эрейна» названо в честь греческой богини мира. Интерьер кафе выполнен в великолепном греческом стиле, позволяющем гостям расслабиться и чувствовать себя комфортно. В нем используются самые разнообразные оттенки синего, изумрудного, белого, красного и, даже, желто-лимонного цветов, а их особенный цветовой контраст позволяет добиться эффекта пребывания в Греции - стране моря и солнца, месте, где отдых длится вечно.

Символика стиля – круг, вписанный в квадрат, что является и краеугольным камнем греческой философии, проповедующей совершенство форм и гармонию.

Характерной чертой греческого интерьера является отсутствие роскоши и чистота вкуса.

Для отделки стен в зале кафе используется немного грубоватая, фактурная штукатурка, украшенная орнаментами в виде ломаных линий, геометрических фигур и фресок, что придает интерьеру строгость, классическую простоту и шарм.

Для создания ощущения простора потолок в зале кафе высокий, с матовой поверхностью и росписью в виде рельефных изображений античных богов, подчеркивающей эффект рукотворности и старину стиля. Тон потолка и стен пастельного оттенка.

Пол предполагает визуальную целостность помещения и минимум напольных покрытий. Он декорирован мозаикой из гальки и ракушек.

Особенность мебели – в простоте форм. В зале установлены невысокие светлые деревянные стулья простых форм, украшенные вырезьбленными орнаментами и железными элементами и простые 4-х местные столы.

Оконные проемы от солнечного света закрывают жалюзи из бамбука.

По всему залу можно наблюдать умело использованные предметы декора – это небольшие амфоры и напольные вазы с орнаментами, статуэтки и скульптуры, дверные ручки – голова льва с кольцом. Колонны, являющиеся непременным атрибутом интерьера в греческом стиле.

Официанты одеты в форменную одежду, представленную античными нарядами.

Продвижение ресторанного заведения

Продвижение продукции и услуг - важнейшая составная часть комплекса мероприятий, направленных на информирование, убеждение и напоминание потребителю о своем существовании, о своих услугах, образах, коммерческих предложениях.

Все мероприятия, проводимые в ресторанном заведении и за его стенами, должны быть направлены на привлечение определенной категории потребителей.

К методам продвижения относят стимулирование сбыта, личные продажи и прямой маркетинг, связи с общественностью и рекламу.

Стимулирование сбыта – единовременные побудительные меры, призванные инициировать покупки потребителей.

В кафе греческой кухни «Эрейна» проводят промоакции, выставки-продажи и дегустации новых блюд греческой кухни, проведение клубных вечеринок по греческой тематике (кухня, традиции, национальный костюм и т.д.).

Инструментами прямого маркетинга в кафе греческой кухни «Эрейна» являются:

- базы данных - платформа для взаимодействия с потребителем;
- адресная рассылка, которая несет личный характер и не имеет рекламы конкурентов;
- безадресная рассылка – информирование всех потенциальных потребителей с помощью почтовой, e-mail- или sms- рассылки;
- интернет-маркетинг – позволяет предоставлять полную информацию о предприятии, налаживать обратную связь с потребителями и организовывать возможность электронных платежей.

Реклама уже давно стала одним из лучших помощников для успешного ведения бизнеса. Реклама информирует население об особенностях данного предприятия, о его месте расположения, режиме работы, ассортименте и качестве выпускаемой продукции, фирменных блюдах и их достоинствах, видах предоставляемых услуг и т.д. Передача информации от одного человека к другому создает кафе определенную известность, но ее все же недостаточно для полноценного продвижения предприятия на рынке. Даже если в заведении предлагаются популярное меню, отличное обслуживание, оно не добьется большой прибыли, если никто, за исключением нескольких постоянных клиентов, не будет об этом знать.

Кафе греческой кухни «Эрейна» использует несколько видов рекламы:

- реклама на фасадах зданий;
- световая вывеска;
- дорожные карты;
- видео-ролики на телевидении и уличных видео-баннерах;
- баннеры с логотипом и блюдами, акциями по всему городу;
- реклама на радио;
- рекламные объявления в журналах и газетах;
- реклама в интернете и соцсетях.

Вся реклама выполнена с учетом концепции предприятия.

Дополнительные услуги

Дополнительные услуги - это все прочие виды деятельности предприятия по обслуживанию населения, осуществляемые за пределами утвержденных для них функций и служебных обязанностей.

В качестве дополнительных услуг в кафе «Эрейна» организован стол заказов, через который реализуются полуфабрикаты, мучные изделия, холодные закуски национальной греческой кухни; организация и обслуживание торжественных мероприятий; парковка личных автомобилей потребителей на организованную стоянку у предприятия.

Прогрессивные технологии обслуживания

Одним из основных направлений развития прогрессивных технологий обслуживания в кафе греческой кухни «Эрейна» является внедрение различных видов и приемов мерчандайзинга.

Основными приемами внутреннего мерчандайзинга проектируемого кафе являются:

- дизайн блюд и напитков, предусматривающий их эстетическое оформление;
- агитация в торговом зале, для чего на столиках представлены фотографии блюд греческой кухни;
- убеждающая продажа, которая заключается в предложении официанта гостям аперитивов, фирменных закусок с их демонстрацией на подносе;
- распространение купонов, которые дают право, покупая одно блюдо, второе получить со скидкой в 30%.
- всевозможные презентации с тематическими афишами и брошюрами с рецептурами блюд национальной греческой кухни.

Внешний мерчандайзинг кафе «Эрейна» заключается в использовании внешних купонов, специальных нюус-релизов.

Обслуживающий персонал кафе нацелен на понимание и широкое использование приемов мерчандайзинга, особенно убеждающей продажи и точное определение потребителей, наиболее восприимчивых к данному виду обслуживания.

4 Научно-исследовательский раздел изъят

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В настоящей бакалаврской работе, выполненной на тему: «Проект кафе греческой кухни на 52 места», обоснована необходимость строительства проектируемого предприятия в Советском районе, по улице Авиаторов, вблизи торгово-развлекательного комплекса «Планета», составлена производственная программа предприятия, отражающая специализацию проектируемого предприятия, произведены расчеты складской группы помещений, производственных цехов (заготовочных, доготовочных, специализированного мучного цеха), моечных столовой и кухонной посуды, площадей торговых залов, подсобных помещений.

В организационном разделе бакалаврской работы подробно описана организация рабочих мест и организация труда работников производства, формы и методы обслуживания, интерьер залов предприятия, методы продвижения услуг предприятия.

В научно-исследовательском разделе ВКР для расширения ассортимента кулинарной продукции представлена разработка фирменного блюда «Закуска «Греческая смоковница», которое в дальнейшем позволит расширить ассортимент горячих закусок для проектируемого кафе.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11 с.
2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 10 с.
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 11 с.
4. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 15 с.
5. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
6. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М. : Магистр, 2008. - 557 с.
13. 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.
14. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2014. – 135 с.

15. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-экон. ин. – т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. – 82 с.
16. 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.
17. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.
18. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – М.: Колос, 2006. – 247 с.
19. 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.
20. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – С. 1-58.
21. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова, О.М. Сергачева [и др.]; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2009. – 76 с.
22. Охрана труда на предприятиях общественного питания : метод. указания по выполнению дипломного проектирования для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина. – Красноярск, 2008. – 34 с
23. 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.
24. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. - М.: Информационно – издательский центр ГОСКОМсанэпиднадзора России, 1996. – 64 с.
25. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Тфи_ф_. – М.: Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
27. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина.- 2- е изд., изм. и доп. – М.: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – М.: Пчелка, 1994. – 621 с.
29. 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.

- 30.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2008. – 816 с.
- 31.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 296 с.
- 32.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Гидрометеоиздат, 1998. – 296 с.
- 33.Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.
- 34.Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.
- 35.Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.
- 36.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
- 37.Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
- 38.Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. - 107 с.
39. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.

Приложения - изъяты