

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

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Л. Л. Камозина

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 21 » 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 шашлычной "Шашлычок" на 48 мест с цехом по

производству мясных полуфабрикатов производительностью 500 кг в смену

тема

Руководитель


подпись, дата

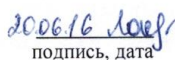
доцент, канд.техн.наук

должность, ученая степень

Сергачева О.М.

инициалы, фамилия

Выпускник

20.06.16 
подпись, дата

ИТ-12-1

группа

Ласькова А.А.

инициалы, фамилия

Нормоконтролер


подпись, дата

Сергачева О.М.

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 форм обслуживания	6
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся.....	7
1.4 Расчет дневной производственной программы	8
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.....	9
2 Технологический раздел.....	10
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	10
2.2 Расчет складских помещений	12
2.3 Расчет заготовочных цехов	19
2.3.1 Расчет мясного цеха.....	19
2.3.2 Расчет овощного цеха.....	23
2.4 Расчет горячего цеха.....	31
2.5 Расчет холодного цеха.....	44
2.6 Расчет мучного цеха	49
2.7 Моечная столовой посуды	59
2.8 Моечная кухонной посуды.....	62
2.9 Сервис-бар.....	63
2.10 Раздаточная	64
2.11 Расчет торговой группы помещений.....	65
2.12 Помещения для посетителей.....	65
2.13 Административно-бытовые помещения.....	65
2.14 Технические помещения	66
3 Организационный раздел	68
3.1 Производственная инфраструктура предприятия	68
3.2 Организация работы складских помещений	68
3.3 Организация производства.....	70
3.4 Организация обслуживания	75
3.5 Прогрессивные технологии и специальные формы обслуживания.....	75
4 Научно-исследовательский раздел	78
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда «Шашлык из кролика».....	78
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда «Шашлык из кролика».....	79
4.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда	81

4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда «Шашлык из кролика».....	82
4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда.	85
4.6. Разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо.....	86
Заключение	87
Список используемых источников.....	88
Приложение А - Расчет количества сырья	91
Приложение Б - Проект технологической карты.....	96
Приложение В - Акт отработки рецептуры.....	97
Приложение Г - Технологическая схема приготовления фирменного блюда "Шашлык из кролика".....	99
Приложение Д - Дегустационные листы	100
Приложение Е - Расчет пищевой ценности блюда	103
Приложение Ж - Техничко-технологическая карта	105

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание – это отрасль народного хозяйства, занимающаяся производством и продажей готовой пищи и полуфабрикатов. К таким предприятиям относятся: ресторан, кафе, бар, столовая, пиццерия, кофейня, кулинарные и кондитерские цеха,пельменная, блинная, а также различные виды «фаст-фуда».

Основной задачей предприятий общественного питания является приготовление продукции, реализация блюд и напитков и организация отдыха, развлечений. Предприятия питания осуществляют самостоятельную хозяйственную деятельность и в этом отношении не отличаются от других предприятий. Питание населения, в настоящее время, организуется в основном небольшими частными предприятиями.

Шашлычная – это довольно распространенный вид заведений общественного питания, специализированный тип гастрономических предприятий (специализирующееся на приготовлении шашлыка). Основной особенностью шашлычных является узкая специализация на определенных блюдах. В частности, в меню шашлычных должно быть не менее 3-4 наименований шашлыка, которые подают с разными гарнирами и соусами.

Для предприятий общественного питания характерно сочетание трех основных функций: производство блюд, их реализация и организация потребления. Это вызывает необходимость проектирования производственной и торговой групп помещений.

Проектирование предприятий такого типа в современных экономических условиях имеет важное значение в силу необходимости обеспечения отрасли общественного питания предприятиями данного типа и в силу высокой их рентабельности, что обуславливается наличием платежеспособного спроса и ростом интереса населения к предприятиям данного типа.

1 Техничко-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Проектируемая шашлычная на 48 мест располагается в центре города Красноярск на проспекте Мира, недалеко от БКЗ. Вблизи данного предприятия расположен кофе-холл Крем, пицца-паста бар Перцы, Красноярская краевая филармония, Красноярский культурно-исторический центр, Красноярская государственная академия музыки и театра, а также жилые дома и офисы. Перед зданием расположена большая удобная парковка.

Посетителями проектируемой шашлычной являются люди разных возрастов и социальных групп. Днем это офисные работники и студенты, желающие быстро и вкусно пообедать, вечером это случайные прохожие, которые прогуливаются по площади и постоянные клиенты.

Таблица 1.1 – Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого общедоступного предприятия общественного питания

Наименование объектов в радиусе до 500м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Жилая зона	ул. Ленина	2000	-	-
Жилая зона	пр. Мира	4000	-	-
Жилая зона	ул. Каратанова	1000	-	-
Общественно-деловой центр «Метрополь»	пр. Мира, 10	1500	08:30-21:00	скользящий
Красноярская государственная академия музыки и театра	ул. Ленина, 22	2000	09:00-17:00	13:00-14:00
Красноярская краевая филармония	пр. Мира, 2Б	100	11:00-20:00	скользящий
Красноярский культурно-исторический центр	пр. Мира, 1	150	11:00-19:00	скользящий
Итого:		10750		

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
Пицца-паста бар «Перцы»	пр. Мира, 10	150	10:00-01:00	Официантами	Общедоступное

Окончание таблицы 1.2

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Кофейня «Крем»	пр. Мира, 10	180	круглосуточно	Официантами	Общедоступное
Кафе «Арка»	Пр. Мира, 3	50	12:00-00:00	Официантами	Общедоступное
Итого		380			

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

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале. Метод расчета по нормативам на 1000 человек является универсальным и используется для определения количества мест в обеденных залах всех типов предприятий. Расчет ведется по формуле

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

где P – необходимое количество мест;

N – численность жителей населенного пункта, предприятий, организаций или учреждений, чел;

P_H – норма мест на 1000 человек.

(1.2)

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

$$C = \frac{P_\phi}{P} \cdot 100\%, \quad (1.3)$$

где P_ϕ – фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания;

P – необходимое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания по нормативу.

Обеспеченность местами данного района в общедоступной сети предприятий общественного питания составляет 99,5%.

При обосновании типа предприятия общественного питания учитываются наличие действующей сети, профиля предприятия, предполагаемый контингент потребителей и рекомендуемое примерное соотношение между основными типами предприятия в разных районах города.

Выбранный тип проектируемого предприятия – шашлычная, так как жители данного района города имеют средний доход и в предполагаемом месте строительства нет достаточного количества предприятий данного типа.

В кафе применяется индивидуальный метод обслуживания официантами. Суть этого метода сводится к тому, что за каждым отдельным официантом закрепляют определенный участок зала (14 – 16 посадочных мест). Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант. Режим работы официантов установлен с учётом производственно-трудовой деятельности предприятия. В кафе работают четыре официанта.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

При определении режима работы общедоступного предприятия общественного питания учитывается тип предприятия, его местоположение, состав потенциального контингента потребителей.

Режим работы шашлычной предполагается с 10:00 и до 01:00 с перерывом на час для санитарной уборки зала. Режим работы шашлычной построен так, что посетители могут провести свое свободное время или отпраздновать любое торжество в кругу друзей или семьи.

Количество потребителей определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня. При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия; оборачиваемость места в зале в течение данного часа; процент загрузки зала по часам его работы и вместимость зала (заданная величина).

Расчет численности потребителей за каждый час работы предприятия определяем по формуле

$$N = \frac{P \cdot f \cdot X}{100}, \quad (1.4)$$

где N – количество человек обслуживающихся за 1 час работы предприятия;

P – количество мест в зале;

f – оборачиваемость места в зале в течении данного часа;

X – загрузка зала в данный час.

Расчеты представлены в таблице 1.3.

Таблица 1.3 - График загрузки зала

Часы работы зала	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, % X	Количество потребителей за час работы, чел, Nг
10-11	1,5	40	29
11 -12	1,5	60	44
12-13	1	80	39
13-14	1	100	48
14-15	1	80	39
15-16	1	50	24
16-17	санитарный час		
17-18	0,6	60	18
18-19	0,6	70	21
19-20	0,6	100	29
20-21	0,6	90	26
21-22	0,6	80	24
22-23	0,6	70	21
23-24	0,6	50	15
24-01	0,6	30	9
Итого			386

1.4 Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для расчетов являются: количество потребителей и коэффициент потребления блюд.

Общее количество блюд определяется по формуле

$$n = N * m, \quad (1.5)$$

где m – коэффициент потребления блюд;

N – количество человек за день, чел.

Расчет дневной производственной программы представлен в таблице 1.4.
Таблица 1.4 – Расчет дневной производственной программы

Часы работы	Плановое кол-во посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		Холодные блюда и закуски	Горячие блюда	Сладкие блюда	Горячие напитки	Итого
		Норма потребления блюд				
	День	0,74	1,53	0,12	0,11	2,5
	Вечер	0,78	1,46	0,12	0,14	2,5
10.00-11.00	29	24	54	4	3	85
11.00-12.00	44	30	66	6	6	108
12.00-13.00	39	30	55	6	3	94

Окончание таблицы 1.4

Часы работы	Плановое кол-во посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		Холодные блюда и закуски	Горячие блюда	Сладкие блюда	Горячие напитки	Итого
	Норма потребления блюд					
	День	0,74	1,53	0,12	0,11	2,5
Вечер	0,78	1,46	0,12	0,14	2,5	
13.00-14.00	48	36	72	6	6	120
14.00-15.00	39	30	66	4	3	103
15.00-16.00	24	15	32	2	3	52
Итого за обед	223	165	345	28	24	562
17.00-18.00	18	15	28	2	3	48
18.00-19.00	21	15	28	2	3	48
19.00-20.00	29	24	45	4	3	76
20.00-21.00	26	21	40	4	3	68
21.00-22.00	24	15	30	2	3	50
22.00-23.00	21	15	31	2	3	51
23.00-24.00	15	11	21	2	3	37
24.00-01.00	9	9	11	2	3	25
Итого за ужин	163	125	234	20	24	403
Всего	386	290	579	48	48	965

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

Исходя из планируемого месторасположения проектируемого предприятия, определяем наиболее удобно расположенные источники снабжения: продовольственные базы, предприятия пищевой промышленности, заготовочные предприятия и так далее. Материалы оформлены в форме таблицы 1.5.

Таблица 1.5 – Источники продовольственного снабжения

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров	Частота завода
ООО «Римский дом»	Чай, кофе, сахар	Раз в неделю
ОАО «Дары Сибири»	Холодные напитки	Раз в неделю
ОАО «Дары Сибири»	Овощи и фрукты	Каждый день
«Милко»	Молочная продукция	Каждый день
Оптовая компания "ВкусЛЭНД"	Мясо, птица	Два раза в неделю
ОАО «Дары Сибири»	Бакалея	Раз в неделю
ООО «Алко-Альянс»	Алкогольная продукция	Раз в неделю
ОАО «Заря»	Яйца	Три раза в неделю

2 Технологический раздел – изъят

3 Организационный раздел

3.1 Производственная инфраструктура предприятия

Для производства продукции определенного ассортимента и выполнения всех стадий технологического процесса на проектируемом предприятии организуются цеха. Они подразделяются на заготовочные (мясной, овощной), доготовочные (горячий, холодный), специализированные (мучной). Кроме цехов на производстве проектируются вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, моечная и кладовая тары.

Структура производства предприятия является бесцеховой. При бесцеховой структуре цеха на предприятии выделяются условно, для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья или способам кулинарной обработки. Плановое задание и объем выполняемых работ устанавливается в целом для всего производства, которое возглавляет заведующий производством.

Важным фактором успешной работы предприятия является правильная организация рабочих мест. В зависимости от типа предприятия, характера выполняемых технологических операций, видов используемого оборудования, количества занятых работников и ассортимента выпускаемой продукции, рабочие места имеют свои особенности. Так как проектируемое предприятие не относится к предприятиям большой мощности и имеет бесцеховую структуру производства, на нем преобладают универсальные рабочие места, на которых работниками осуществляется несколько неоднородных технологических операций.

Планировка рабочих мест предприятия обеспечивает рациональное размещение оборудования, эффективное использование площади, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов на рабочем месте. Каждое рабочее место оснащено кухонной посудой, приспособлениями для хранения и перемещения сырья и готовой продукции, стеллажами, функциональными емкостями и др.

3.2 Организация работы складских помещений

Складские помещения на предприятиях общественного питания служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов. Складские помещения имеют полную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия. Помещения этой группы занимают 15-20% общей площади предприятия.

На проектируемом предприятии организуют следующие складские помещения:

- охлаждаемые камеры: для хранения мяса, птицы и кролика, молочно-жировая, для хранения фруктов, овощей, зелени и напитков;
- неохлаждаемые камеры: кладовая сухих продуктов, кладовая овощей;
- кладовая и моечная тары, кладовая инвентаря, бельевая;

- охлаждаемая камера пищевых отходов.

При планировке складских помещений учитываются определенные объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования.

Объемно-планировочное решение складских помещений

Складские помещения оборудуют стеллажами и подтоварниками для размещения и хранения продуктов, весоизмерительными приборами, холодильным и другим оборудованием.

Все продукты хранятся в соответствии со строго установленным температурным режимом:

- мясо и мясопродукты хранят в холодильных камерах на стеллажах. Мороженое мясо хранят штабелем, укрытым брезентом для сохранения холода. Срок хранения в охлаждаемых камерах при температуре 0°C - до 5 суток. Мясо, предназначенное для приготовления блюд в холодном цехе, должно сразу поступать в горячий цех на тепловую обработку;

- птицу мороженую и охлажденную хранят в таре, в которой она поступила от поставщиков. Срок хранения тот же, что и для мяса;

- масло сливочное хранят в таре на полках отдельно от сыра и других остропахнувших продуктов. Срок хранения до 10 суток. Яйца хранят в таре или на лотках при температуре до 2С ;

- фрукты хранятся в ящиках на подтоварниках, напитки на подтоварниках в коробках;

- для хранения сухих продуктов (муки, крупы, сахара и т.д.) помещения оборудуются стеллажами и подтоварниками. Овощи, картофель хранятся в ящиках на подтоварниках. В кладовых необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность воздуха, так как перепады температуры приводят к образованию конденсата, сырости и плесневению продуктов;

- кладовые для хранения инвентаря, тары, бельевого, сервизного оборудованы стеллажами.

Санитарно-гигиенические условия

- помещения содержатся в чистоте;
- освещение неохлаждаемых складских помещений искусственное и соответствует нормам;

- вентиляция в складских помещениях естественная и механическая; для охлаждаемых камер хранения овощей, фруктов и пищевых отходов предусматривается отдельная вентиляция;

- складские помещения не размещаются под моечными санитарными узлами, душевыми во избежание порчи продуктов; охлаждаемые камеры не размещаются рядом с помещениями с повышенной температурой и влажностью;

- стены в складских помещениях защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской на высоту 1,8 м, а стены охлаждаемых камер – облицованы глазурованной плиткой;
- полы обеспечивают безопасное и удобное передвижение грузов; людей и транспортных средств, без пустот и выбоин;
- ширина для складских помещений принимается от 1,3 до 1,8 м, ширина дверей зависит от площади помещений она принимается 1,2 м, в охлаждаемых камерах – 0,9 м.

Отпуск сырья и покупных товаров на производство осуществляется по требованиям (заявкам), которые выписывает заведующий производством и утверждает директор. Затем требование поступает в бухгалтерию, в которой выписывается требование-накладная, которая подписывается главным бухгалтером и директором, а после отпуска товара – кладовщиком и материально-ответственным лицом, получившим товар. Во время приёмки продуктов материально ответственные лица проверяют их соответствие по накладной (принимаются во внимание ассортимент, масса и качество).

3.3 Организация производства

Овощной цех

Овощной цех размещается рядом с холодным цехом, что обеспечивает удобство поступления полуфабрикатов в доготовочные цеха, в которых завершается технологический процесс выпуска готовой продукции.

Организация рабочих мест:

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

1. очистки картофеля и корнеплодов, доочистки и промывания их;
2. очистки лука репчатого, чеснока, свежей зелени и других сезонных овощей;
3. по нарезке овощей.

На первом рабочем месте установлены моечная ванна (ВМ 2/4), картофелеочистительная машина малой мощности (РР 4 ЕСОТФ), специальный стол из нержавеющей стали с углублениями для очищенного картофеля и двумя желобкообразными отверстиями: слева - для очищенных овощей, справа - для отходов (СПК). Под отверстиями стола устанавливается тара для очищенных овощей и отходов. Это рабочее место оснащено необходимым инвентарем (желобковый нож).

На втором рабочем месте будет установлен стол производственный с моечной ванной (СМВ-СМ), над которым расположено местное вытяжное устройство. Рабочее место оснащено необходимым инвентарем (разделочными досками, лотками, ножами).

Третье рабочее место оборудовано производственным столом (СПП), на котором уложены разделочные доски с маркировкой «ОС», с правой стороны размещены инструменты, а с левой - сырье. Слева от работника на столе

установлена передвижная ванна для подготовленных для нарезки овощей, справа - тара для нарезанных овощей (полуфабрикатов).

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает 2 человека. Режим работы овощного цеха односменный с 08:00 до 20:00 часов. Для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты заготавливают заранее с учетом их сроков хранения и реализации.

В цехе работают два чистильщика овощей 2 разряда. Они выполняют все операции по обработке овощей и приготовлении полуфабрикатов. Согласно план-меню заведующий производством составляет график выпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня и сроков хранения полуфабрикатов.

В конце рабочего дня заведующий производством составляет отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатах.

Мясорыбный цех

Цех имеет удобную взаимосвязь с горячим цехом, где завершается технологический процесс приготовления пищи, и моечной кухонной посуды.

Организация рабочих мест:

В мясном цехе организованы отдельные участки для обработки мяса, сельскохозяйственной птицы и кролика.

На участке обработки мяса организованы рабочие места:

- обработки мяса, птицы и кролика;
- 3 рабочих места для обработки крупнокусковых полуфабрикатов, приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

На рабочем месте по обработке мяса, птицы и кролика установлен производственный стол (СПСМ-1) и моечная ванна (ВСМ-2/430) (для обмывания мяса и птицы). После обсушивания мясо или птица поступает на производственный стол (СПСМ-1), где производится зачистка крупнокусковых полуфабрикатов. Размораживание филе птицы и мяса осуществляется на стеллажах (СПП), для этого птицу и мясо укладывают в лоток и оставляют для дефростации при комнатной температуре.

На рабочих местах по приготовлению полуфабрикатов установлены: стол производственный (СПСМ-1) с разделочной доской, с левой стороны от нее расположен лоток с сырьем, а справа с полуфабрикатами, за доской размещен металлический ящик со специями и настольные циферблатные весы.

После использования каждого вида сырья проводят санитарно-гигиеническую обработку рабочего места.

Всё технологическое оборудование, инвентарь и инструменты для обработки мяса, птицы и рыбы маркируют в соответствии с принадлежностью к линиям обрабатываемого сырья «МС».

В проектируемом предприятии общее руководство мясным цехом осуществляется заведующим производством. Он выделяет бригадира цеха (повара 5 разряда), который непосредственно выполняет вместе с поварами производственную программу.

На основании план-меню повар 5 разряда изготавливает порционные полуфабрикаты из мяса, птицы и кролика. Повара 4 разряда осуществляет выделение полуфабрикатов, разделяет птицу и кролика, нарезает крупнокусковые полуфабрикаты.

В мясном цехе работают три человека в одну смену по ступенчатому графику с 8:00 до 24:00.

Холодный цех

Для приготовления холодных блюд и закусок организуют холодный цех. Поскольку в холодном цехе значительное количество блюд и изделий не подвергают тепловой обработке, необходимо особенно строго соблюдать санитарные правила при организации технологического процесса.

Холодный цех находится в одном из наиболее светлых помещений, и расположен таким образом, что достигается кратчайшая связь с горячим цехом, где проводят тепловую обработку продуктов для последующего приготовления холодных блюд. Такая же удобная связь имеется с раздачей и моечной кухонной посуды. Оформление холодных блюд и закусок, придание им привлекательного внешнего вида зависят от сочетания цветов продуктов, их искусной нарезки расположения компонентов блюда. Поэтому в холодном цехе особенно важно добиваться рациональной организации рабочих мест, оснащенных наборами разнообразных инструментов.

Организация рабочих мест:

Рабочие места в цехе расположены по ходу технологического процесса.

В холодном цехе выделяют технологическую линию по приготовлению холодных блюд и закусок.

С учётом ассортимента выпускаемой продукции на предприятии организуют отдельные рабочие места для нарезки сырых и варёных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов и винегретов.

Рабочее место для приготовления салатов оборудуют: столом со встроенной моечной ванной (СМВ-СМ) и холодильным шкафом (ШХ-0,5 ДС POLAIR). Для нарезки сырых и варёных овощей используют разделочные доски с маркировками «ОС» или «ОВ» и ножи поварской тройки.

Многие операции в холодном цехе выполняются вручную, поэтому с целью облегчения труда поваров и повышения производительности труда используют средства малой механизации: консервооткрыватель, лукорезка, яйцерезка, для фигурной нарезки овощей и др. В холодном цехе особое внимание следует обращать на образцовый санитарный порядок на рабочем месте и личную гигиену, соблюдение правил товарного соседства.

Общее руководство цеха осуществляется заведующим производством. Он организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с план-меню. В холодном цехе работает два человека – повар 5 и 4 разряда, которые выполняют все операции по приготовлению холодных блюд и закусок. По окончании рабочей смены повара отчитываются за количество использованных продуктов и реализованных блюд. В конце рабочего дня

составляется отчёт о реализации блюд за день. Режим работы повара холодного цеха: с 10:00 до 22:00 часов.

Горячий цех

Горячий цех является центральным производственным участком предприятия общественного питания. Здесь осуществляется тепловая обработка продуктов – одна из основных операций технологического процесса приготовления пищи.

Горячий цех проектируемого предприятия имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздачей, и с залом. Рядом с горячим цехом располагается моечная кухонной и столовой посуды.

Производственная программа горячего цеха определяется по план-меню.

Важным в организации работы цеха является использование секционного оборудования, установленного в виде отдельных технологических линий, где организуются рабочие места. Тепловое оборудование установлено в средней части цеха, сбоку расположены рабочие места по подготовке полуфабрикатов к тепловой обработке. Зона установки теплового оборудования оснащена локальной вытяжной вентиляцией. Работа горячего цеха, как и других производственных участков, во многом зависит от правильной организации рабочих мест, оснащённости их соответствующим оборудованием.

Так как в меню проектируемого предприятия нет бульонов и первых блюд, в горячем цехе организовано только соусное отделение. В соусном отделении осуществляется приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. Кроме того, в нём осуществляют тепловую обработку продуктов для приготовления холодных блюд. Соответственно с этим группируют по назначению тепловое и другое технологическое оборудование. На этом участке установлено оборудование: плита электрическая (ПЭ–0,51С), жарочный шкаф (ШЖЭ-1-К-2/1 GN 2/1), шашлычница («Кебаб» 8).

В линию немеханического оборудования устанавливается стол со встроенной моечной ванной (СМВ-СМ), стол производственный (С-10/6-Ц STILLAG).

Для приготовления горячих напитков в соусном отделении устанавливается кипятильник электрический.

Для кратковременного хранения запаса сырья: жиров, кисломолочных продуктов, яиц и других продуктов, горячий цех оборудуется холодильным шкафом (ТМ50 Black). Также в цехе устанавливается раковина для мытья рук.

Режим горячего цеха зависит от режима работы шашлычной. Работники горячего цеха начинают свою работу с 8.00 оканчивают 02.00 часов. Руководит горячим цехом бригадир, который организывает и контролирует отпуск и качество блюд. Работники горячего цеха работают по ступенчатому графику. Количество работников в горячем цехе проектируемого предприятия составляет два человека. Повар 5 разряда занимается оформлением блюд, требующих сложной кулинарной обработки, готовит горячие блюда. Повар 4 разряда пассируют овощи, томат-пюре, подготавливают продукты (нарезают овощи, жарят картофель, и др.).

Мучной цех

Мучной цех предназначен для выпечки мелкоштучных мучных изделий: булочек, пирожков, расстегаев и т.д. Основным видом теста для этих изделий является дрожжевое. Технологический процесс приготовления изделий включает замес теста, расстойку, разделку и выпечку.

Рабочим местом применительно к мучному цеху называется отдельное помещение или участок производственной площади, закрепленный за одним работником или группой работников.

Технологический процесс приготовления мучных изделий состоит из следующих операций:

- хранения и подготовки сырья;
- замес теста;
- формовка изделий;
- приготовление начинок;
- выпечка изделий.

В соответствии с этим и в зависимости от мощности цеха и выпускаемого ассортимента организованы следующие рабочие места:

- для обработки яиц;
- для просеивания муки;
- для подготовки других видов сырья;
- для замеса теста;
- для разделки теста;
- для выпечки изделий;
- для мойки инвентаря и тары;
- отделение хранения готовой продукции.

На рабочем месте для обработки яиц установлен производственный стол (Профф-1300) с овоскопом (ПКЯ-20), четыре ванны (ВСМ-1/530) для их санитарной обработки, подтоварник (ПТ-2А). Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

Просеивание муки осуществляется в отдельном помещении по соседству с отделением замеса теста. На этом рабочем месте установлено малогабаритное вибросито (УП-40), которое монтировано на производственном столе (СПСМ-3). Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки. Для мешков с мукой установлен подтоварник (ПТ-1).

Рабочее место для подготовки других видов сырья оборудовано подтоварниками (ПТ-1) и стеллажами (Metos ГН-12) для хранения сырья, производственным столом (Профф-1300), холодильным шкафом (ШХ-0,40М). Разнообразный характер выполняемых на данном месте работ требует укомплектования инвентарем и инструментами: дуршлаг, цедилки, шумовка, сито с ячейками различных размеров, мельницы, весы, мерная посуда и т.д.

На рабочем месте приготовления теста установлена тестомесильная (JEJU JS 30) машина для замеса дрожжевого теста и производственный стол со встроенной ванной (СМВ-СМ).

На участке выпечки изделий из различных видов теста установлен пекарский шкаф (ЭШП-2с(у)), стеллажи (СП-125) для расстойки заготовок и охлаждения готовых изделий, стол производственный (Профф-1300), на который укладывают листы с изделиями для смазывания их льезоном.

В моечном отделении мучного цеха установлена ванна моечная (ВСМ-1/530) с тремя отделениями и стеллажами (СП-125).

Руководство мучного цеха осуществляется начальником цеха. В мучном цехе работает 2 человека, пекари 3 разряда.

3.4 Организация обслуживания

Наравне с функцией производства продукции, предприятия общественного питания выполняют функцию обслуживания потребителей. В новых условиях хозяйствования предприятий и организаций общественного питания большое значение приобретает их высокая культура обслуживания, качество выпускаемой продукции.

Обслуживающий персонал шашлычной одет в фирменную одежду или санитарную одежду и обувь, находящуюся в хорошем состоянии, без видимых повреждений и загрязнений. Форменная одежда персонала обеспечивает стилевое единство предприятия. Работники предприятия на форменной одежде носят бейджи с указанием должности и профессии.

В шашлычной применяется самообслуживание, с последующей оплатой до приема пищи.

Самообслуживание с последующей оплатой предусматривает оплату стоимости блюд до приема пищи. Расчет за выбранные блюда осуществляется через кассира в конце линии раздачи. В данном случае клиенты не ограничены в выборе блюд, а раздатчики освобождены от операций разбора чеков и сосредоточивают свое внимание на отпуске блюд. В результате этого увеличивается пропускная способность раздаточной стойки. Однако при этой форме самообслуживания ослабляется контроль за ведением кассовых операций, что обусловлено наличием двух причин: во-первых, большинство посетителей не контролируют правильность указанных в чеке сумм, а во-вторых, существующие типы кассовых аппаратов не позволяют отразить количество и ассортимент реализуемой продукции.

3.5 Прогрессивные технологии и специальные формы обслуживания

Одними из основных направлений развития прогрессивных технологий обслуживания в ресторанных заведениях являются:

- организация обслуживания по системе кейтеринга;
- внедрение мерчандайзинга (сбыта продукции и услуг).

Виды и приемы мерчандайзинга

Мерчандайзинг общественного питания – это деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания. Данное направление можно рассматривать как один из методов создания потребительских предпочтений.

Различают три основных вида мерчандайзинга: персональный, внутренний и внешний. Каждый из видов мерчандайзинга включает в себя несколько приемов.

Проектируемое предприятие общественного питания использует следующие приемы мерчандайзинга:

1) рекламные послания потенциальным клиентам предприятия общественного питания. Рекламные послания планируется выставлять на стойках в крупных развлекательных центрах, супермаркетах;

2) агитация в торговом зале (внутренний мерчандайзинг) – фотографии блюд, помещаемые в меню для посетителей;

3) внешний мерчандайзинг – использование телерекламы и рекламы на фасадах зданий, плакатов.

Современные виды услуг и формы обслуживания

Из современных видов услуг и формам обслуживания в ресторане задействованы:

- воскресный бранч;
- кофе – брейк;
- happyhour.

Воскресный бранч – это обслуживание в ресторанных заведениях в субботние, воскресные и праздничные дни гостей обедами, на которые приходят семьями, с друзьями. Обслуживание осуществляется по типу шведского стола с широким ассортиментом холодных блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд, приготовленных в горшочках, запеченных на сковороде, на решетке гриля, прохладительных напитков.

Сладкие блюда, горячие напитки и мучные кондитерские изделия гостям предлагают отдельно на чайном и десертном шведских столах.

Если в эти дни в ресторане проводится дегустация вин, то в стоимость бранча обязательно включается бокал вина или шампанского.

Воскресные бранчи могут иметь различную тематическую направленность: морскую, охотничью, национальную (грузинская, молдавская, украинская и др. кухни).

Количество подходов к шведскому столу не ограничено.

Кофе-брейк (или кофе-пауза) – организуют в ресторанных заведениях для быстрого обслуживания участников совещаний, конференций, деловых переговоров.

Happyhour (счастливый час). Вид обслуживания, организуемый в шашлычной по будням, в течение определенного времени (в течение 1 часа, либо 2 часов) по меню со скидкой на напитки, установленной предприятием

(10%,15%,20%,25%,50%). Наименование, на которое действует скидка может также устанавливаться предприятием.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

При выполнении бакалаврской работы были выполнены следующие разделы:

1. Техничко-экономическое обоснование. А именно: было выбрано место строительства, дана экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия, был произведен расчет пропускной способности пельменной, было дано обоснование режима работы предприятия, был произведен расчет дневной производственной программы проектируемого предприятия, а также необходимые источники снабжения для ее выполнения.

2. Технологический раздел. А именно: расчет производственной программы проектируемого предприятия, расчет складских помещений, расчет заготовочных цехов (мясной и овощной цеха), расчет горячего цеха, расчет холодного цеха, расчет мучного цеха, моечных, административных и технических помещений и помещений для посетителей. Было подобрано необходимое оборудование для полноценной работы предприятия.

3. Организационный раздел. А именно: была дана производственная инфраструктура предприятия, организация работы складских помещений, организация обслуживания, прогрессивные технологии и специальные формы обслуживания.

4. Научно-исследовательский раздел. В данном разделе было разработано фирменное блюдо «Шашлык из кролика». Была дана характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда, разработка технологической карты фирменного блюда, составлена схемы технологического процесса производства фирменного блюда, был произведен контроль качества разработанного фирменного блюда и расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда.

Результатом бакалаврской работы является обоснованный проект шашлычной «Шашлычок» на 48 мест, которую можно построить в городе Красноярск.

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. 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_Tfi_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 рецептов 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 рецептов 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°», 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.: Гидрометиздат, 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.