

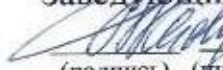
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Т. Л. Камоза
(подпись) (инициалы, фамилия)
« 11 » 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 русской кухни «MatrEshka» на 66 мест

тема

Руководитель

 20.06.16
подпись, дата

ДОЦЕНТ, К.Т.Н
должность, учёная степень

А.М.Тимофеева
инициалы, фамилия

Выпускник

 19.06.16
подпись, дата

ИТ-12-1
группа

П.Е.Митчелл
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

 20.06.16
подпись, дата

А.М.Тимофеева
инициалы, фамилия

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	5
1 Технико-экономическое обоснование.....	6
1.1 Экономико- географическая характеристика района деятельности предприятия	6
1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания	8
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся.....	9
1.4 Расчёт дневной производственной программы.....	10
1.5 Определение источников снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.....	11
2 Технологический раздел.....	13
2.1 Составление производственной программы предприятия.....	13
2.2 Расчет складских помещений.....	19
2.3 Расчет доготовочных цехов.....	25
2.3.1 Расчёт овощного цеха.....	25
2.3.2 Расчёт мясо-рыбного цеха.....	34
2.4 Расчет доготовочных цехов.....	40
2.4.1. Расчёт горячего цеха.....	40
2.4.2.Расчет холодного цеха.....	50
2.5 Расчет кондитерского цеха.....	56
2.6 Моечная столовой посуды	68
2.7 Моечная кухонной посуды.....	70
2.8 Сервис-бар.....	71
2.9 Расчёт торговой группы помещений.....	72
2.10 Помещения для посетителей.....	72
2.11 Административно-бытовые помещения.....	73
2.12 Технические помещения.....	74
2.13 Экспликация помещений.....	74
3 Организационный раздел.....	76
3.1 Производственная инфраструктура предприятия.....	76
3.2 Организация работы складских помещений.....	76
3.3 Организация работы производства.....	77
3.4 Организация обслуживания.....	80
4 Научно-исследовательский раздел.....	84
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда.....	84
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда.....	86
4.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда	88
4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда.....	88

4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда.....	89
4.6 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо.....	89
Заключение.....	90
Список использованных источников.....	91
Приложение А. Расчет сырья и покупных товаров.....	94
Приложение Б. Расчет технологического оборудования.....	109
Приложение В. Карта вин.....	124
Приложение Г. Технологическая карта.....	126
Приложение Д. Расчет пищевой ценности фирменного блюда.....	127
Приложение Е. Акт отработки рецептуры фирменного блюда и технологии приготовления.....	130
Приложение Ж. Дегустационный лист.....	132

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание – это сфера предпринимательской деятельности, связанная с организацией и управлением предприятием общественного питания, направленная на удовлетворение имеющихся потребностей людей во вкусной, разнообразной и здоровой пище, а также получение прибыли; кроме того, ресторанный бизнес выполняет важные социальные и экономические функции.

Общественное питание является важным звеном в системе экономических и социальных мероприятий, направленных на повышение материального и культурного уровня жизни людей. Развитие общественного питания дает существенную экономию общественного труда вследствие более рационального использования техники, сырья, материалов.

В настоящее время индустрия общественного питания находится в процессе развития – растет как число заведений, так и качество обслуживания. Предприятия питания выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Предприятия питания осуществляют самостоятельную хозяйственную деятельность и в этом отношении ни отличаются от других предприятий. Сеть предприятий питания, которой пользуется население, представлена различными типами: столовыми, ресторанами, кафе, закусочными, барами и др. Необходимость различных типов определяется: разнохарактерностью спроса населения на различные виды питания (завтраки, обеды, ужины, промежуточные приемы пищи, бизнес – ланчи); спецификой обслуживания людей, во время коротких обеденных перерывов, и во время отдыха; необходимостью обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающихся в лечебном питании. Спрос на продукцию и услуги массового питания непрерывно изменяется и растет.

Предприятия общественного питания могут специализироваться по контингенту обслуживаемых потребителей (кафе детское, кафе молодежное и т.д.), на выпуске однородной продукции из определенного вида сырья (кафе-сырное, блинная, шашлычная, кафе-мороженое, пивной бар и т.д.), на выпуске блюд национальных кухонь (русской, французской, китайской, белорусской, узбекской, итальянской, испанской и т.д.)

В тоже время, век, в котором мы живем, предоставляет нам широкие возможности. Современный человек способен платить за то, что он хочет получить. И это нашло отражение в организации работы предприятий питания, которые теперь ориентируются не просто на удовлетворение потребности в пище, но и потребности в проведении досуга, а также качественное обслуживание и проведение различных мероприятий.

В настоящий момент многие города России, переживают настоящий ресторанный бум: стремительно растет число гостиниц, ресторанов, кафе, баров, различных клубов. Индустрия массового питания и развлечений

находится в процессе развития - растет как число заведений, так и качество обслуживания.

Основной задачей предприятий общественного питания является приготовление продукции, реализация блюд и напитков развлечений, а так же обеспечение удовлетворения прочих социальных нужд.

Целью данной работы является научно-техническая разработка организации работы ресторана первого класса, разработка производственной программы предприятия, определение количества посетителей, изучение организации производства и обслуживания в ресторане, разбивка блюд по ассортименту, разработка плана-меню, расчет потребного количества сырья для цехов на основании производственной программы, определение численности производственных работников, составление графиков выхода на работу, организация логистики, расчет и подбор технологического оборудования цехов, расчет площади помещений, экспликация помещений, расчет количества производственного оборудования, решение вопроса о системе лояльности, разработка фирменного блюда.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Ресторан – предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с организацией отдыха потребителей.

В настоящее время на рынке предприятий общественного питания России не разработана жесткая классификация заведений. В мировой практике существует множество принципов классификации кафе и ресторанов: по ассортименту, по квалификации персонала, по целевой аудитории, по ценовому уровню. В последнее время стали выделяться узкоспециализированные кафе и рестораны, одна из интересных и востребованных специализаций – это рестораны, специализирующиеся на кухнях мира, особенностях приготовления национальных блюд и ознакомлении с традициями той или иной страны.

Данный ресторан определен на конкретный контингент потребителей и в силу этого организация производства имеет свои особенности.

Проектируемый ресторан предполагает размещение в отдельном здании, что обусловлено возможностью строительства такого в районе и создает удобства в организации работы.

Наименование проектируемого заведения – ресторан русской кухни «MastrĖshka», проектируемое месторасположение г. Красноярск, ул.Партизана Железняк, рядом с бизнес центром «Сириус». Проект предполагает его размещение в одном из микрорайонов города имеющем удобное расположение, в месте интенсивных потоков движения пешеходов, вблизи остановок общественного транспорта и крупных торгового и бизнес центров. Я выбрала данный тип предприятия, так как предприятие планируется построить в одном из центральных районов города. В данном месте нет предприятий подобного типа с русской кухней и за счёт умеренных цен блюд, учитывая большую проходимость, так как наш ресторан будет находится на оживленной улице из чего мы можем сделать вывод о том, что наше заведение будет рентабельным.

Цель работы ресторана — организация питания, досуга потребителей любой возрастной категории, любящих русскую кухню, а также предоставление услуг широкому контингенту потребителей. Также заведение рассчитано на местный контингент жителей, сотрудников крупного бизнес центра и посетителей ТЦ «Июнь». Режим работы ресторана установлен с учетом создания наибольших удобств для населения и гостей города: с 11 часов утра, до 23 часов вечера.

В заведении высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха посетителей. В проектируемом ресторане организуются обслуживание приемов, семейных торжеств, банкетов, проведение

тематических вечеров.

Ресторан с традиционным обслуживанием официантами в своем меню имеют фирменные и заказные блюда.

Полученные данные представлены в таблице 1.1, 1.2.

Таблица 1.1 – Расчёт потенциального контингента потребителей ресторана русской кухни «MatrĖshka»

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
«Сириус» бизнес центр	Партизана Железняка, 35а	3280	09.00-20.00	-
АЗС «25 часов»	Партизана Железняка, 35	10	00.00-00.00	-
ТЦ Июнь	Партизана Железняка, 23	5000	10.00-22.00	-
Жилые дома	Партизана Железняка, 44г,40а,21 а, г + 2 строящихся	5900	-	-
АЗС «Магнат-РД»	Партизана Железняка, 27	10	00.00-00.00	-
Торгово-офисный комплекс «Ньютон»	Партизана Железняка, 17	3000	10.00-22.00	-
Итого		17200		

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 предприятий
Банкетный ресторан «Каньон»	Партизана Железняка, 33	60	09.00-17.00	Официантами	Полный производственный цикл
Ресторан китайской кухни «Харбинь»	Партизана Железняка, 19д	52	12.00-02.00	Официантами	Полный производственный цикл
Ресторан «Соль и перец»	Партизана Железняка, 23	48	11.00-22.00	Официантами	Полный производственный цикл
Фудкорт (Quick Love Burger; Картофель; Сытый Бургер; Sbarro; Восточный базар)	Партизана Железняка, 23	20	10.00-22.00	Самообслуживание	Догоготовочное производство

Окончание таблицы 1.2

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятий
Кафе европейской кухни «CafeTerrasa»	Партизана-Железняка, 23	44	10.00-22.00	Официантами	Полный производственный цикл
Ресторан японской кухни «СушиТерра»	Партизана-Железняка, 23	48	10.00-24.00	Официантами	Полный производственный цикл
Ресторан-бар «Облака»	Партизана-Железняка, 23	80	11.00-01.00	Официантами, самообслуживание	Полный производственный цикл
Итого	-	352		-	-

1.2 Расчёт пропускной способности предприятия. Основания выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале. Общую потребность городов в предприятиях общественного питания на расчётный срок и первую очередь строительства определяют в соответствии с нормативами развития сети общественных предприятий общественного питания на 1000 жителей.

При расчёте общей потребности мест для населения строительство проектируемого предприятия необходимо учитывать ступенчатую систему размещения общедоступных предприятий общественного питания в зависимости от величины городов. Метод расчёта по нормативам мест на 1000 человек является универсальным используется для определения количества мест в обеденный в залах всех типов доготовочных и работающих на сырые предприятия. Расчёт ведётся по формуле

$$P = N \times P_n / 1000, \quad (1.1)$$

где P – необходимое количество мест;

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

P_n – норма мест на 1000 человек

$$P = 17200 \times 28 / 1000 = 482$$

Общее количество мест распределяется между отдельными типами предприятий общественного питания по процентному соотношению.

Если в данном районе есть подобный тип предприятия (табл. 1.2), то определяется степень обеспеченности местами для данных предприятий по формуле

$$C = P\varphi / P * 100\% \quad (1.2)$$

где $P\varphi$ – фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания; P – необходимое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания по нормативу.

$$C = 352/482 * 100\% = 73\%$$

$$C = (352 + 66)/482 * 100\% = 86,7\%$$

Рынок предприятий общественного питания в этом районе недостаточно насыщен, так же в данной части города отсутствуют предприятия общественного питания с русской кухней, что говорит о целесообразности размещения проектируемого предприятия именно в этом районе города Красноярска.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

Количество потребителей может быть 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, продолжительность приема пищи одним потребителем и процент загрузки зала по часам его работы.

Количество потребителей обслуживаемых за 1 ч работы предприятия определяется по формуле

$$N = P \times \varphi * X / 100 \quad (1.3)$$

где N – количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч;

P – вместимость зала;

φ – оборачиваемость мест в зале в течении 1 ч;

X – загрузка зала в данный час, %;

Расчёты сводят в таблице 1.3.

Таблица 1.3 – Определение количества потребителей

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час	Процент загрузки зала	Количество потребителей за 1 час работы
11-12	1	20	13
12-13	1	30	20
13-14	1	90	60
14-15	1	70	46
15-16	1	40	26

Окончание таблицы 1.3

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час	Процент загрузки зала	Количество потребителей за 1 час работы
16-17	1	30	20
За день			185
17-18	Перерыв		
18-19	0,4	50	13
19-20	0,4	100	26
20-21	0,4	90	24
21-22	0,4	80	21
22-23	0,4	40	11
За вечер			95
Итого за весь день			280

1.4. Расчёт дневной производственной программы

Исходными данными для расчёта 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 – плановое количество блюд, реализуемых в час в торговом зале;

m – расчётная норма потребления блюд (первых, вторых и т.п.), реализуемых в среднем на одного потребителя [19].

Расчёт планируемого выпуска блюд в ассортименте оформляется в табл. 1.4.

Таблица 1.4 – Расчёт дневной производственной программы проектируемого предприятия

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					
		Холодные блюда и закуски	Супы	Горячие закуски	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
		Коэффициент потребления блюд					
	Обед	1,35	0,3	0,15	0,75	0,45	3,0
	Ужин	1,8	-	0,4	1,2	0,6	4,0
		Реализация блюд по часам					
11-12	13	17	4	2	10	6	39
12-13	20	27	6	3	15	9	60
13-14	60	81	18	9	45	27	180
14-15	46	62	14	7	34	21	138
15-16	26	35	8	4	19	12	78
16-17	20	27	6	3	15	9	60
За день	185	250	55	28	139	83	555

Окончание таблицы 1.4

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					
		Холодные блюда и закуски	Супы	Горячие закуски	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
		Коэффициент потребления блюд					
Обед		1,35	0,3	0,15	0,75	0,45	3,0
Ужин		1,8	-	0,4	1,2	0,6	4,0
Реализация блюд по часам							
17-18	-	-	-	-	-	-	-
18-19	13	23	-	5	16	8	52
19-20	26	47	-	10	31	16	104
20-21	24	43	-	10	29	14	96
21-22	21	38	-	8	25	13	84
22-23	11	20	-	4	13	7	44
За вечер	95	171	-	38	114	57	380
За весь день	280	421	55	66	253	140	935

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

Исходя из планируемого места расположения проектируемого предприятия, была определена форма снабжения предприятия, способы доставки продуктов, источники снабжения.

Материалы оформлены в таблице 1.5.

Таблица 1.5 – Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия

Наименование источника снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
«Фиштрейд», «Морис», «Норвежские морепродукты»	Рыба и морепродукты	2 раза в неделю
«Мясной двор», ООО «Премьер»	Мясо, субпродукты, мясопродукты	2 раза в неделю
ООО «Союз-Арго», «Сибирская губерния»	Птица, яйцо	2 раза в неделю
«Милко», «КрасноярскКрайСнабсбыт»	Молочные продукты, сыры	Ежедневно

Окончание таблицы 1.5

Наименование источника снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
«Максима», ОАО «Алейскзернопродукт», Ип «Гасымов»	Бакалея, растительное масло, майонез, орехи	1 раз в неделю
«Интрас Красноярск», «АВК», ООО «Конкорд»	Овощи и фрукты, ягоды	1 раз в неделю
«Суфудэ», «Таймерс»	Чай, кофе	1 раз в неделю
«Красноярский хлеб»	Хлеб	Ежедневно
ООО «Кан»	Пиво	2 раза в неделю
ООО «Авангард», ООО «Стелс»	Алкогольная продукция	1 раз в неделю
ООО «Инмарко»	Мороженое	1 раз в неделю
ООО «Медведь любимый»	Мед	1 раз в неделю
АО «Краскон»	Конфеты, печенье	1 раз в неделю
ООО «Кока-кола»	Безалкогольные напитки	1 раз в неделю

2 Технологический раздел - изъят.

3 Организационный раздел

3.1 Производственная инфраструктура предприятия

Структура производства проектируемого предприятия является цеховой. Плановое задание и объем выполняемых работ устанавливается для каждого цеха производства, за работу каждого из цехов отвечают повара того или иного цеха, имеющие более старший разряд.

На предприятии организованы как заготовочные (мясо - рыбный, овощной), так и доготовочные цеха (горячий, холодный). Кроме того, на предприятии спроектирован специализированный кондитерский цех. Дополнительно на предприятии организованы: моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, моечная и кладовая тары.

В каждом цехе организуются технологические линии - участки производства, оснащенные необходимым оборудованием для определенного технологического процесса. В каждом цехе организованы универсальные рабочие места.

Организация рабочих мест в предприятии является рациональной и учитывает характер осуществляемых процессов, а также их последовательность. Технологические карты, наглядные пособия вывешены на стене напротив работника на уровне глаз. Рабочие места в производственном цехе располагаются в соответствии с последовательностью операций, что позволяет сокращать общую длину пути перемещений и затраты времени на их выполнение.

Для успешного выражения производственного процесса в ресторане:

- выбрана рациональная структура производства;
- производственные помещения размещены по ходу технологического процесса, чтобы минимизировать встречные потоки поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Так, заготовочные цеха располагаются ближе к складским помещениям, но в то же время имеют удобную связь с доготовочными цехами;
- обеспечивается поточность производства и последовательность осуществления технологических процессов;
- оборудование размещено оптимально;
- рабочие места оснащены необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами;
- созданы оптимальные условия труда.

3.2 Организация работы складских помещений

Складские помещения в предприятии служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов. Складские помещения занимают 15-20% общей площади.

Так как предприятие работает на сырье, спроектированы следующие охлаждаемые камеры: мясо-рыбная, молочно-жировая, для хранения фруктов, напитков и зелени, а также неохлаждаемые: кладовая сухих продуктов, овощей, вино - водочных изделий. При планировке складских помещений были учтены определенные объемно - планировочные и санитарно - гигиенические требования.

При размещении товаров на хранение предприятие руководствуется определенными правилами, основанными на принципах безопасности, совместимости и эффективности. Правила товарного соседства устанавливают требования к хранению товаров с одинаковым режимом хранения.

Хранение продуктов вне зоны складских помещений (в коридорах, на разгрузочной площадке, на открытом воздухе) категорически запрещено.

На предприятии существует несколько способов хранения и укладки сырья и продуктов:

- стеллажный – продукция хранится на полках, стеллажах;
- ящичный – продукция хранится в коробках (плоды, овощи, яйца);
- штабельный – продукция хранится на подтоварниках;

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

3.3 Организация работы производства

Важными факторами компоновки производственных цехов, технологических линий, производственных участков и рабочих мест в ресторане являются:

- расположение производственных цехов по ходу технологического процесса;
- размещение оборудования в соответствии с направлением технологического процесса;
- организация путей движения по кратчайшим, прямолинейным и не имеющим пересечений направлениям;
- правильная фиксация размеров рабочих проходов, служащих одновременно и путями движения продукции;
- учет требований охраны труда при установке оборудования.

Организация работы овощного цеха

Согласно технологическому процессу в цехе организованы следующие рабочие места:

1. По очистке картофеля и корнеплодов, доочистки и промывания их.

Установлена моечная ванна Rada BM1-6/7Б, картофелечистка FIMAR PNF/5, стол для дочистки овощей СО-1/1200/800 из нержавеющей стали с углублениями для очищенных овощей и двумя желобковыми отверстиями: слева - для дочищенных, справа для отходов, а также необходимый инвентарь (тара для очищенных овощей и отходов, желобковый нож), овощерезка Robot Coupe CL20.

2. По очистке лука репчатого, чеснока, сезонных овощей, обработки зелени, грибов. Установлен стол производственный СП-1200.

3. По обработке фруктов, ягод. Установлен производственный стол СП-1200, необходимый инвентарь.

Так же в овощном цехе предусмотрен стеллаж производственный стационарный СТ-4, подтоварник металлический ПТ-500, раковина производственная для мытья рук ВР-600-Н, весы настольные CAS SW-20.

В цехе работает изготовитель полуфабрикатов из овощей 3 разряда. График выхода на работу работника овощного цеха представлен выше на рисунке 2.1.

Организация работы мясо - рыбного цеха

Согласно санитарным требованиям в мясо-рыбном цехе предусматривается обработка мяса, субпродуктов, птицы, рыбы и приготовление полуфабрикатов из них.

В цехе организовано четыре рабочих места:

1. По обработке мяса, субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них. Установлен стол производственный СП-1200, установлена ванна для промывания мяса, птицы, субпродуктов Rada BM1-6/7Б, мясорыхлитель на подставке Felsinea ME 10M.

2. По обработке рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее. Установлен стол производственный СП-1200, установлена ванна для оттаивания и промывания рыбы Rada BM1-6/7Б.

3. По обработке птицы, субпродуктов из птицы и приготовления полуфабрикатов из них. Установлен стол производственный СП-1200, стеллаж производственный передвижной МСМС-0302.

4. По приготовлению рубленых полуфабрикатов. Оснащено мясорубкой УММ-2 на подставке. Формование рубленых изделий осуществляется на соответствующих рабочих местах по обработке мяса, птицы, рыбы.

Кроме того, для хранения сырья предусмотрен холодильный шкаф СМ105-S, а также раковина для мытья рук.

В мясо-рыбном цехе работает один повар 3 разряда. График выхода на работу работника цеха представлен выше на рисунке 2.2.

Организация работы горячего цеха

В горячем цехе используется секционное оборудование, которое установлено в виде отдельных технологических линий, на которых

организуются рабочие места. В ресторане выделено два специализированных подразделения – суповое и соусное. В соусном отделении производится приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. Кроме того, в горячем цехе осуществляется тепловая обработка продуктов для приготовления холодных и сладких блюд.

В цехе установлено следующее оборудование:

1. Тепловое: кипятильник электрический на подставке Gastrorag DK-KST-D-12, плита электрическая ЭПК-47П, стационарная сковорода Kovinastroj, пароконвектомат Rational CM 101.

2. Немеханическое: секция-стол со встроенной моечной ванной СМВ СМ, столы производственные СП-1200, стеллаж передвижной СМС-03-02.

На производственных столах подготавливают к тепловой обработке мясные, рыбные, овощные полуфабрикаты.

Так же в цехе установлена раковина для мытья рук ВР-600-Н и весы настольные CAS SW-20.

Режим работы цеха с 09.00 до 23.00 часа, в цехе работает два повара – один 5 и один 4 разряда. График выхода на работу работников горячего цеха представлен выше на рисунке 2.3.

Организация работы холодного цеха

В холодном цехе предусмотрены следующие рабочие места:

1. По нарезке сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов и холодного супа. Установлен стол производственный со встроенной моечной ванной СМВСМ. Нарезают сырые и вареные овощи на одном производственном столе, применяя разные разделочные доски с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножи поварской тройки.

2. По нарезке гастрономических рыбных и мясных продуктов, порционирования и оформления блюд. Установлен производственный стол СП-1200, слайсер Stellina 220 для нарезки гастрономии.

3. По приготовлению и порционированию сладких блюд и напитков. Установлен стол СП-1200, блендер HURAKAN HKN-BLW2, различная посуда и инвентарь.

Холодный цех оснащен холодильным шкафом СМ105-S. Кроме того, в цехе установлена раковина производственная, стеллаж передвижной СМС-03-02, весы настольные, низкотемпературный ларь АВ/НФ 108.

В цехе работает два повара – 5 и 4 разряда. График выхода на работу работников холодного цеха представлен выше на рисунке 2.4.

Организация работы кондитерского цеха

Кондитерский цех занимает особое место в проектируемом предприятии. Он работает самостоятельно и выпускает изделия.

Технологический процесс изготовления кондитерских изделий состоит из следующих стадий: хранение и подготовка сырья (просеивание муки), подготовка яиц; приготовление и замес различных видов теста; разделка

теста, формовка и выпечка изделий; кратковременное хранения изделий. В кондитерском цехе предусмотрены шесть помещений:

1. Кладовая суточного запаса сырья, подготовки сырья, просеивания муки, в этом помещении установлено оборудование: стол со встроенной моечной ванной СМВСМ, просеиватель муки «Каскад», шкаф холодильный СМ 105-S, весы настольные ТВ-S F3, подтоварник ПТ- 500, раковина для мытья рук.

2. Помещение для обработки яиц, в нём установлены: 4 ванны моечные для санитарной обработки яиц ВМ1-6/7Б, стол производственный СП-1200 с овоскопом ОН-10, для проверки яиц, подтоварник ПТ-500, стеллаж стационарный СТ-4.

3. Помещение основного производства для замеса теста, разделки и выпечки изделий, в нём организованы следующие рабочие места:

- по замесу теста, установлена тестомесильная машина Fimar 7/sn, взбивальная машина Kitchen Aid 5KPM5E;

- по разделке изделий из песочного, заварного, бисквитного, воздушного и миндального теста - установлен стол производственный СП-1200;

- по разделке изделий из слоёного теста - установлен стол производственный с охлаждаемым шкафом COOLEQ S901;

- по приготовлению фаршей и начинок, установлен стол производственный СП-1200;

- по расстойке и выпечки изделий, установлен пекарский шкаф ШПСЭМ-3, стеллаж передвижной СП -230, так же присутствуют весы настольные, кипятильник Gastrorag DFQ-80, стеллаж стационарный СТ-4.

4. Помещение отделки кондитерских изделий, в нём установлены: стеллажи передвижные СП – 230, холодильный шкаф СМ 105-S, стол производственный СП-1200, взбивальная машина Kitchen Aid 5KPM5E, стеллаж стационарный СТ-4, стол с моечной ванной СМВСМ и раковина для рук.

5. Помещение мойки инвентаря, в нём установлены: ванна моечная Rada ВМ1-6/7Б, подтоварник ПТ – 500, стеллаж СТ-4, раковина для мытья рук.

6. Помещение экспедиции. В нём установлены передвижные стеллажи СП-230, стол производственный СП-1200.

В кондитерском цехе работает один пекарь 4 разряда. График выхода на работу работника кондитерского цеха представлен выше на рисунке 2.5.

3.4 Организация обслуживания

Обслуживание в ресторане русской кухни «MatrĚshka» на 66 мест осуществляется официантами индивидуальным методом по следующей схеме:

- встреча гостей, размещение их в зале;

- предложение меню;
- рекомендации в выборе закусок, блюд, напитков;
- прием, оформление и уточнение заказа;
- передача заказа на производство;
- сервировка стола в соответствии с принятым заказом;
- подача напитков, закусок и блюд;
- расчет с гостями.

В ресторане применяется индивидуальный метод обслуживания, то есть все функции, от принятия заказа до расчета с потребителем, выполняет один официант на закрепленном за ним участке зала. В ресторане работает пять официантов (два 5, два 4 и один 3 разрядов), два через два дня с общей продолжительностью смены 12 часов, в том числе с обеденным перерывом 40 минут. Руководит официантами администратор зала.

График выхода на работу официантов представлен на рисунке 3.1.

официанты

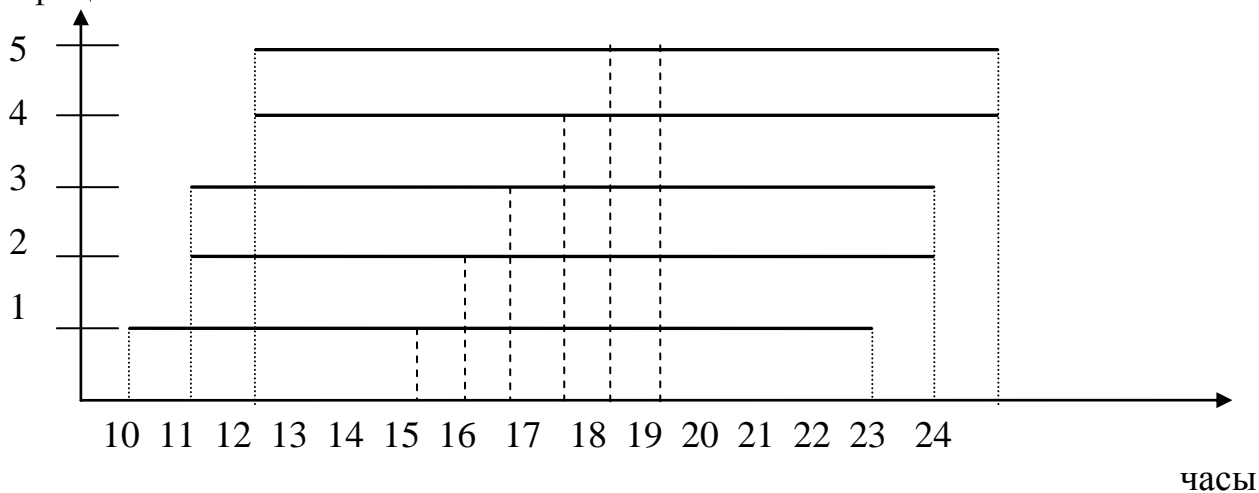


Рисунок 3.1 – График выхода на работу официантов

Интерьер предприятия

Ресторан оформлен в русском стиле. Элегантность этому стилю оформления зала придает использование современных материалов: пластика, металла, стекла, дерева. В зале стоят прямоугольные деревянные столы со стеклянной столешницей. Под стеклом гость видит узоры древесного спила. Стулья деревянные с мягким сиденьем и спинкой, обтянутые кожзамом, близким цвету древесины, так же в зале присутствуют диваны, их цвет перекликается с цветом обивки стульев. Столы сервируются посудой из высококачественного фаянса и столовыми приборами из металла, салфетки белого и красного цветов, вставленные в специальные кольца для сервировки, счёт подаётся в народных русских игрушках – расписных матрёшках. Зал декорирован различными арнаментами из гипса, двое противоположных стен оформлены спилом древесины, помещённой за стеклянную поверхность, таким образом, за счёт перекликивания элементов оформления формируется единый стиль, две остальные оформлены

фактурной штукатуркой бежевого цвета и украшены предметами, присущими быту древней Руси. Пол оформлен бежевой плиткой.

Так же в зале присутствуют несколько ЖК мониторов, на которых проецируются видеозаписи о природе и достопримечательностях России, так же они используются для ознакомления гостей с различными акциями и новинками ресторана.

Искусственное освещение располагается на стенах в виде светильников сделанных на заказ (яркость освещения можно регулировать).

На потолке расположены несколько люстр с элементами из хрустала, создающие завораживающую игру света.

Так как проектируемый ресторан ориентирован и на семьи, то для детей предусмотрены раскраски, фломастеры, различные детские журналы.

Прогрессивные технологии обслуживания

Мерчандайзинг — деятельность предприятия питания по увеличению продаж продукции собственного производства, покупных товаров и услуг. С этой целью на предприятии применяют различные приемы мерчандайзинга:

- эстетическое оформление блюд, напитков, смешанных напитков;
- внедрение новых приемов подачи блюд;
- организация шоу в процессе приготовления и подачи блюд, напитков;
- агитация в зале;
- убеждающая продажа;
- предложение гостям для выбора альтернативных видов продукции и услуг.

Эстетическое оформление блюд, напитков, смешанных напитков способствует эффективному воздействию на потребителя с целью увеличения продаж.

Приемы мерчандайзинга используют при организации обслуживания гостей в зале. Например, блюдо, приготовленное для компании в целом виде, приносят в зал, порционируют.

В предприятие применяются приемы внутреннего мерчандайзинга, такие как: дизайн блюд и напитков, он предусматривает их эстетическое оформление для зрительного воздействия на потребителя и стимулирования продаж. Воздействие дизайна начинается сразу при входе в ресторан: выставка блюд, сервировка столов, в зале.

К основным приемам агитации в торговом зале относят фотографии русских блюд, помещаемых на столиках на самом видном месте.

Одним из наиболее эффективных средств, используемых обслуживающим персоналом, является убеждающая продажа.

Убеждающая продажа является одним из методов качественного обслуживания, она помогает предугадать желания гостей и сделать посещение ресторана более приятным.

Реклама предприятия

Организация рекламы имеет большое значение для повышения культуры обслуживания на предприятиях общественного питания.

Главная задача рекламы в общественном питании — информировать население о работе ресторана, о различных видах выпускаемой ими продукции, о прогрессивных формах обслуживания, предоставляемых услугах и другом. Реклама призвана планомерно и целеустремленно воздействовать на человеческое сознание, поэтому применяемые ею методы должны быть психологически обоснованы.

На предприятии используются различные средства внешней и внутренней рекламы такие как: рекламные щиты с блюда дня, специальные предложения. Внешняя реклама рассчитана на потенциальных посетителей, внутренняя — на посетителей, пришедших на предприятие.

Наиболее распространенным средством уличной живописной рекламы являются вывеска. Она знакомят потребителей с типом предприятия, его специализацией, органически вписываются в оформление улицы.

Печатная реклама, рассчитанная на пешеходов, пассажир городского транспорта, должна быть лаконичной, состоит из двух-трех фраз, написанных крупным и ярким шрифтом.

Рекламные стенды размещают у входа предприятия, знакомят с ассортиментом блюд изготавливаемых в данном предприятии.

К средствам внутренней рекламы относятся интерьер предприятия, его эмблема, форменная одежда официантов, меню.

Интерьер способствует созданию удобств для посетителей, доставляем ему эстетическое удовольствие. Все элементы интерьера — планировочное решение торгового зала, освещение, цветовая гамма, мебель, посуда — органически связаны между собой и, создавая единый ансамбль, в то же время подчеркивать своеобразие данного предприятия.

Наиболее распространенным средством внутренней рекламы является меню. На обложке меню изображается эмблема ресторана, соответствующая названию предприятия. Красочно оформленное меню является и сувениром для посетителей.

Несмотря на разнообразие рекламных средств, используемых в общественном питании, лучшей рекламой любого предприятия являются отличное качество блюд и высокая культура обслуживания. Эти средства не требуют дополнительных расходов, а эффективность их высокая.

Дополнительные услуги

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

В качестве дополнительных услуг на предприятии выступают:

- доставка обедов на дом;

- обслуживание торжеств (свадеб, юбилеев, дней рождения и других мероприятий);
- приготовление кулинарных и мучных изделий (по специальному заказу посетителей);
- вызов такси;
- бронирование столов;
- организация выездных мероприятий с продукцией предприятия в места, выбранные заказчиками.

4 Научно-исследовательский раздел - изъят.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В бакалаврской работе описана научно-техническая разработка организация работы в ресторане русской кухни «MatrĚshka» на 66 мест, рассмотрены и отражены следующие разделы:

- технико-экономическое обоснование;
- составление плана работы заготовочных, доготовочных цехов, складских помещений, расчёт оборудования и разработка плана его размещения, организация работы в цехах;
- расчёт площади помещений и составление экспликации предприятия;
- организация труда работников обслуживания и их графики выхода на работу;
- разработка программ работы с гостями ресторана, выбор интерьерных решений;
- разработка фирменного блюда.

На основании сделанной бакалаврской работы, спроектированное предприятие будет функционировать эффективно и рентабельно. Данное предприятие может быть конкурентно способным, так как оптимально удовлетворяет потребность клиента, предлагает интересное тематическое меню и возможность на время погрузиться в атмосферу России.

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_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.: 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 А, Б, В, Г, Д, Е, Ж - изъяты.