

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

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

А.М. Тимофеева А.М. Тимофеева

11.03.2016 2016 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
код и наименование специальности

19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»
код и наименование специальности

Проект семейного ресторана итальянской кухни «Белосимоне»
на 74 места
тип

Руководитель

А.М. Тимофеева доцент, канд. техн. наук
подпись, дата должность, ученая степень

А.М. Тимофеева
подпись, фамилия

Выпускник

С.В. Соколов ИТ-12-2
подпись, дата группа

Г.Е. Смольков
подпись, фамилия

Нормоконтролер

А.М. Тимофеева А.М. Тимофеева
подпись, дата должность, фамилия

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Технико-экономическое обоснование.....	5
1.1 Экономико- географическая характеристика района деятельности предприятия	5
1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания	7
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся.....	8
1.4 Расчёт дневной производственной программы.....	9
1.5 Определение источников снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.....	10
2 Технологический раздел.....	12
2.1 Составление производственной программы предприятия.....	12
2.2 Расчет складских помещений.....	16
2.3 Расчет овощного цеха.....	21
2.4 Расчет мясо-рыбного цеха.....	30
2.5 Расчет горячего цеха.....	34
2.6 Расчет холодного цеха.....	46
2.7 Расчет мучного цеха.....	51
2.8 Расчет прочих помещений	63
2.9 Экспликация помещений.....	66
3 Организационный раздел.....	69
3.1 Производственная инфраструктура предприятия.....	69
3.2 Организация работы складских помещений.....	69
3.3 Организация работы производства.....	70
3.4 Организация обслуживания.....	73
4 Научно-исследовательский раздел.....	78
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда.....	78
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда.....	79
4.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда	82
4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда.....	82
4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда.....	88
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.....	102
Приложение В. Карта вин.....	110

Приложение Г. Технологическая карта.....	113
Приложение Д. Акт отработки рецептуры фирменного блюда и технологии приготовления.....	115
Приложение Е. Техничко-технологическая карта.....	117
Приложение Ж. Технологическая схема приготовления фирменного блюда.....	119
Приложение И. Дегустационный лист.....	120
Приложение К. Расчет пищевой ценности фирменного блюда.....	123

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание - это специфический объект отраслевого управления. Это отрасль, которая относится одновременно и к сфере материального производства, и к сферам обращения, услуг и потребления. В ней одновременно решаются как экономические, так и социальные задачи. Предприятия общественного питания страны ежедневно обслуживают десятки тысяч людей, поэтому правильно организованная деятельность этих предприятий – дело огромной общегосударственной важности.

Особенность предприятий общественного питания состоит, прежде всего, в том, что в них, в отличие от предприятий других отраслей материального производства, одновременно осуществляются процессы производства, реализации, организации потребления и обслуживания. Хозяйственная деятельность предприятий общественного питания находится под непосредственным влиянием изменяющегося спроса на их продукцию и услуги.

При формировании главной цели предприятия общественного питания необходимо исходить из их роли в социально-экономическом развитии страны. Общественное питание, выполняя внутри страны определенную экономическую функцию – участие в создании совокупного общественного продукта и национального дохода, содействие росту производительности труда и повышению эффективности общественного производства – вместе с тем активно способствует решению обществом крупных и важных социальных задач. Социальное значение общественного питания состоит в том, что оно обеспечивает воспроизводство рабочей силы; способствует экономии общественного труда, увеличению свободного времени трудящихся; позволяет организовать питание людей на научной основе; содействует всестороннему гармоничному развитию личности; укреплению здоровья людей. Главной же задачей общественного питания является предоставление платных услуг населению в форме общественно организованного питания.

Основные задачи развития общественного питания это: повышение качества продукции и культуры обслуживания; совершенствование организации общественного питания по месту работы и учебы населения; дальнейшая индустриализация общественного питания; повышение уровня организации труда и управления, внедрение моральных и материальных стимулов, способствующих активизации человеческого фактора; расширение сети специализированных предприятий общественного питания.

Целью бакалаврской работы является разработка проекта семейного ресторана итальянской кухни «Белисимо» на 74 места с учетом современных требований индустрии питания.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Проектируемый семейный ресторан итальянской кухни «Белисимо» на 74 места предполагается разместить в городе Красноярске, в Советском районе, жилом массиве «Аэропорт» по улице 78 Добровольческой бригады.

На сегодняшний день Советский район – молодой, динамично развивающийся и самый большой район Красноярска. Советский район – основная строительная площадка города Красноярска, район новостроек и новосёллов. Эту часть города они напрямую ассоциируют с перспективами и престижем, в этом районе проживает большое количество молодых семей, что объясняет размещение семейного ресторана именно в этом районе города. Расчет потенциального контингента потребителей приведен в таблице 1.1.

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

Наименование объектов в радиусе до 500 метров от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Салон текстиля «Дамский каприз»	Ул. 78 Добровольческой бригады, 28	5	10.00-19.00	---
Торговые компании и магазины, дизайн-студия «Dizairen»	Ул. 78 Добровольческой бригады, 28	10	9.00-20.00	---
Торговая компания «Алое Вера»	Ул. 78 Добровольческой бригады, 32	20	9.00-20.00, воскресенье – выходной	---
«АвиаМир-Красноярск», магазин «Айробот»	Ул. 78 Добровольческой бригады, 19	5	10.00-19.00, воскресенье – выходной	---
Магазин детской одежды «Девочки-Мальчики»	Ул. 78 Добровольческой бригады, 19	3	10.00-19.00	---
Туристическое агентство «Валенсия Вояж»	Ул. 78 Добровольческой бригады, 19	5	09.00-18.00, воскресенье – выходной	---
Ателье	Ул. 78 Добровольческой бригады, 19	5	11.00-20.00	---
Торговые компании и магазины	Ул. 78 Добровольческой бригады, 19	10	09.00-20.00	---

Окончание таблицы 1.1

Наименование объектов в радиусе до 500 метров от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Салон красоты «Танго»	Ул. 78 Добровольческой бригады, 19	10	9.00-21.00	---
Стоматология «Тет-а-Дент»	Ул. 78 Добровольческой бригады, 19	7	9.00-21.00	---
Медицинский центр «Новимед»	Ул. 78 Добровольческой бригады, 21	5	9.00-20.00, воскресенье – выходной	---
Торговые компании и магазины	Ул. 78 Добровольческой бригады, 21	10	09.00-20.00	---
Бизнес-центр «Первая башня»	Ул. 78 Добровольческой бригады, 15	500	8.00-20.00	---
Клиника восстановительной медицины, клиника пластической хирургии	Ул. 78 Добровольческой бригады, 14а	7	9.00-22.00, суббота, воскресенье – выходной	---
РайффайзенБанк	Ул. 78 Добровольческой бригады, 14а	10	10.00-20.00, воскресенье – выходной	---
Торговые компании и магазины	Ул. 78 Добровольческой бригады, 14а	10	09.00-20.00	---
Торговые компании и магазины	Ул. 78 Добровольческой бригады, 11	10	09.00-21.00	---
Торговые компании и магазины	Ул. 78 Добровольческой бригады, 7	15	09.00-21.00	---
Юридическая фирма «Адвокат»	Ул. 78 Добровольческой бригады, 14б	5	8.30-20.00	---
Туристическая фирма «Полония»	Ул. 78 Добровольческой бригады, 14б	5	10.00-19.00, воскресенье – выходной	---
Жилой массив	Ул. 78 Добровольческой бригады	6110	---	---
Жилой массив	Ул. Алексеева	3570	---	---
Жилой массив	Ул. Молокова	4560	---	---
Итого		14897		

Следовательно, предполагаемое количество проживающих и работающих в планируемом районе строительства составляет 14897 человек.

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

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

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания
Дисконт-бар «Пятак»	Ул. 78 Добровольческой бригады, 14б	30	12.00-01.00	Официантами
Столовая «Пятак»	Ул. 78 Добровольческой бригады, 14б	40	12.00-01.00	Самообслуживание
Гриль-бар «ШашлыкоFF»	Ул. 78 Добровольческой бригады, 12	80	10.00-02.00	Официантами
Кафе-мороженое «Баскин Роббинс»	Ул. 78 Добровольческой бригады, 12	40	10.00-22.00	Официантами
Пиццерия «Томат и Чеддер»	Ул. 78 Добровольческой бригады, 21	50	10.00-22.00	Официантами
Итого		240		

Следовательно, в районе строительства работают предприятия общественного питания с общим количеством посадочных мест равным 240.

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

Расчет количества мест в обеденных залах ведется по формуле

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

где P - необходимое количество мест;

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

P_H - норма мест на 1000 человек [17].

$$P = 14897 \times 28 / 1000 = 417 \text{ место}$$

Определяется степень обеспеченности местами в общедоступной сети по формуле

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

где P_{ϕ} - фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания;

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

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

$$C = 240 / 417 * 100 = 57,6 \%$$

Для развитого района обеспеченность местами в общедоступной сети предприятий общественного питания недостаточна, что говорит о целесообразности строительства проектируемого предприятия.

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

$$C = 240+74 / 417 * 100 = 75,3 \%$$

Таким образом, район строительства проектируемого предприятия выбран обоснованно, так как он обеспечен местами в общедоступных предприятиях общественного питания только на 57,6 %. Проектируемое предприятие общественного питания увеличит обеспеченность данного района до 75,3 %. Кроме того, в районе застройки отсутствуют предприятия общественного питания подобного типа.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

Количество потребителей определяем 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 час работы предприятия, определяем по формуле

$$N_r = \frac{P \times f \times X}{100\%}, \quad (1.3)$$

где N_r – количество человек, обслуживаемых за 1 час работы предприятия;

P – количество мест в зале;

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

X – процент загрузки зала в данный час [17].

График загрузки зала семейного ресторана итальянской кухни «Белисимо» на 74 места представлен в таблице 1.3.

Таблица 1.3 – График загрузки зала семейного ресторана итальянской кухни «Белисимо» на 74 места

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, ф	Процент загрузки зала, X, %	Количество потребителей за час работы предприятия, Nч, чел.
11-12	1,0	20	15
12-13	1,0	30	23
13-14	1,0	90	67
14-15	1,0	70	52
15-16	1,0	40	30
16-17	1,0	30	23
17-18	перерыв		
18-19	0,4	50	15
19-20	0,4	100	30
20-21	0,4	90	27
21-22	0,4	80	24
22-23	0,4	60	18
23-24	0,4	40	12
Итого			336

Согласно произведенным расчетам количество потребителей в ресторане составило 336 человек.

1.4 Расчёт дневной производственной программы

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;

N – количество посетителей за день;

m – коэффициент потребления блюд [17].

Расчёт коэффициентов потребления каждой группы блюд производят в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд.

Расчет коэффициентов потребления блюд для ресторана представлен в таблице 1.4.

Таблица 1.4 – Расчет коэффициентов потребления блюд для ресторана

Группы блюд	Процентное соотношение блюд, %		Коэффициент потребления блюд, m	
	день	вечер	день	вечер
Холодные блюда	45	50	1,35	2,00
Горячие закуски	5	5	0,15	0,20
Супы	10	-	0,30	-
Вторые горячие блюда	25	30	0,75	1,20

Окончание таблицы 1.4

Группы блюд	Процентное соотношение блюд, %		Коэффициент потребления блюд, <i>m</i>	
	день	вечер	день	вечер
Сладкие блюда и горячие напитки	15	15	0,45	0,60
Итого	100	100	3,0	4,0

По данным таблицы 1.4 разрабатывается дневная производственная программа предприятия, она представлена в таблице 1.5.

Таблица 1.5 – Расчет дневной производственной программы в групповом ассортименте для семейного ресторана итальянской кухни «Белисимо» на 74 места

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					
		Холодные блюда	Горячие закуски	Супы	Вторые горячие блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
	обед	1,35	0,15	0,30	0,75	0,45	3,0
	ужин	2,00	0,20	-	1,20	0,60	4,0
11-12	15	20	2	4	11	7	44
12-13	23	31	3	7	17	10	68
13-14	67	91	10	20	50	30	201
14-15	52	70	8	16	39	23	156
15-16	30	41	5	9	23	14	92
16-17	23	31	3	7	18	10	69
Итого за день	210	284	31	63	158	94	630
17-18	Перерыв						
18-19	15	30	3	-	18	9	60
19-20	30	60	6	-	36	18	120
20-21	27	54	5	-	32	16	107
21-22	24	48	5	-	29	15	97
22-23	18	36	4	-	22	11	73
23-24	12	24	2	-	14	7	47
Итого за вечер	126	252	25	-	151	76	504
Итого за весь день	336	536	56	63	309	170	1134

По результатам произведенных расчетов, представленных в таблице 1.5, в зале ресторана реализуется 1134 блюд в день.

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

Исходя из планируемого месторасположения проектируемого предприятия, определяем источники снабжения (таблица 1.6).

Таблица 1.6 - Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
Птицеголевая фабрика «Сибирская губерния»	Птица, яйцо	2 раза в неделю
ООО «Никольское молоко»	Молоко	ежедневно
	Масло сливочное, продукты кисломолочные, творог, сыр	2 раза в неделю
Торговая фирма «AG-РЕГИОН»	Бакалея, консервы	1 раза в неделю
ООО «Юг-Снаб»	Овощи, фрукты, зелень, грибы, корнеплоды, ягоды, орехи, сухофрукты	3 раза в неделю
ОАО «Красноярский хлеб»	Хлеб, хлебобулочные изделия	ежедневно
ООО «Сибмясо»	Мясо, мясопродукты мороженные	2 раза в неделю
Продовольственная компания «Залихватский расколбас»	Мясная гастрономия	
ООО «КрасЮгАлко»	Алкогольные напитки	1 раз в неделю
ИП Трикулич О. Я.	Пиво, безалкогольные напитки	2 раза в неделю
ЗАО «Краскон»	Конфеты	2 раза в неделю
ООО «Интраc-Красноярск», ООО «Байкал»	Морепродукты, рыба мороженая, рыба холодного копчения	Два раза в неделю
Компания «Инмарко»	Мороженое	Два раза в неделю

2 Технологический раздел - изъят.

3 Организационный раздел

3.1 Производственная инфраструктура предприятия

Структура производства проектируемого предприятия является безцеховой. Плановое задание и объем выполняемых работ устанавливается в целом для всего производства, которое возглавляет заведующий производством.

На предприятии организованы как заготовочные (мясо - рыбный, овощной), так и доготовочные цеха (горячий, холодный). Кроме того, на предприятии спроектирован специализированный мучной 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 цехи 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 ВМ– 1М, привод со сменным механизмом УММ, стол для доочистки картофеля СПК из нержавеющей стали с углублениями для очищенного картофеля и двумя желобковыми отверстиями: слева - для очищенного картофеля, справа для отходов, а также необходимый инвентарь (тара для очищенных овощей и отходов, желобковый нож).

2. По очистке лука репчатого, чеснока, сезонных овощей, обработки зелени, грибов. Установлен стол производственный со встроенной моечной ванной СМВ-СМ. Над этим рабочим местом установлено местное вытяжное устройство.

3. По обработке фруктов, ягод. Установлен производственный стол СПСМ - 1, необходимый инвентарь.

Так же в овощном цехе предусмотрен стеллаж производственный передвижной СПС-1, подтоварник металлический ПТ-1А, раковина производственная для мытья рук.

В цехе работает изготовитель полуфабрикатов из овощей 3 разряда, работающий с 09.00 до 18.00 часов с учетом обеденного перерыва. 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 секционный модулированный СПСМ-1, установлена ванна для промывания мяса, птицы, субпродуктов ВМ-1А, мясорыхлитель на подставке КТ КТ-ALP, рубочный стул РС-1.

2. По обработке рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее. Установлен стол производственный секционный модулированный СПСМ-1, установлена ванна для оттаивания и промывания рыбы ВМ-1А.

3. По обработке птицы, субпродуктов из птицы и приготовления полуфабрикатов из них. Установлен стол производственный секционный модулированный СПСМ-1, стеллаж производственный стационарный СПС-2.

4. По приготовлению рубленых полуфабрикатов. Оснащено мясорубкой ТW-R-70 на подставке. Формование рубленых изделий

осуществляется на соответствующих рабочих местах по обработке мяса, птицы, рыбы.

Кроме того, для хранения сырья предусмотрен холодильный шкаф COMESA UNIC-500 RF 1PS, а также раковина для мытья рук.

В мясо-рыбном цехе работает один повар 3 разряда с 09.00 до 18.00 часов с учетом обеденного перерыва. 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: кипяtilьник электрический на подставке URВ 0012, плита электрическая с жарочным шкафом ПЭ – 0,51СП, стационарная сковорода СЭСМ – 0,2, пароконвектомат UNOX XV303G, гриль roller grill 140 D.

2. Механическое: блендер ручной гомогенизатор НМІ 200 СЕ.

3. Немеханическое: секция-стол со встроенной моечной ванной СМВ-СМ, столы производственные секционно - модулированные СПСМ – 1, стеллаж передвижной СПП.

4. Холодильное: шкаф холодильный ШХ – 0,40М.

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

Так же в цехе установлена раковина для мытья рук ВСМ-1/430.

Режим работы цеха с 09.00 до 24.00 часа, в цехе работает два повара – 5 и 4 разряда по 9 часов, с учетом перерыва. 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 СПСМ-1, ванна моечная ВМ-1 для промывания овощей. 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, канпе, порционирования и оформления блюд. Установлен производственный стол СПСМ-1, слайсер ММ 195 для нарезки гастрономии.

3. По приготовлению и порционированию сладких блюд и напитков. Установлен стол со шкафом ВМ1А/Х, миксер для коктейлей KR-BL-015, различная посуда и инвентарь.

Холодный цех оснащен холодным оборудованием UNIC-700 RF 1PS. Кроме того, в цехе установлена раковина производственная, стеллаж передвижной СПП.

Режим работы цеха с 09.00 до 24.00 часа, в нем работает два повара – 5 и 4 разряда по 12 часов с учетом перерыва. График выхода на работу работников холодного цеха представлен выше на рисунке 2.4.

Организация работы мучного цеха

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

Технологический процесс изготовления мучных изделий состоит из следующих стадий: хранение и подготовка сырья (просеивание муки), подготовка яиц; приготовление и замес теста; разделка теста, формовка и выпечка изделий; кратковременное хранения изделий. В мучном цехе предусмотрены пять 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 ШХ-0,4М, весы настольные ВНЦ-2, подтоварник ПТ- 1А, раковина для мытья рук.

2. Помещение для обработки яиц, в нём установлены: 2 ванны моечные для санитарной обработки яиц ВМ- 2, стол производственный СПСМ-1 с овоскопом ПКЯ-10, для проверки яиц, подтоварник ПТ-1А. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

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

- по замесу теста, установлена тестомесильная машина Прима-40;
- по разделке изделий из дрожжевого теста - установлен стол производственный СПСМ-3;
- по разделке изделий из песочного теста - установлен стол производственный СПСМ-3;
- по приготовлению фаршей и начинок, установлен стол производственный СПСП – 3, плита электрическая ПЭ-0,17 СП;
- по расстойке и выпечки изделий, установлена конвекционная печь SPEEDY M/VB6, стеллаж передвижной СП -125, фритюрница настольная FP 4SM.

4. Помещение для кратковременного хранения готовых изделий, в нём установлены: стеллажи передвижные СП – 125.

5. Помещение мойки инвентаря, в нём установлены: ванна моечная ВМ– 2, подтоварник ПТ – 1А, стеллаж СПС – 2, раковина для мытья рук.

В мучном цехе работает один пекарь 4 разряда с 09.00 до 18.00 часов, с учетом обеденного перерыва. График выхода на работу работника мучного цеха представлен выше на рисунке 2.5.

3.4 Организация обслуживания

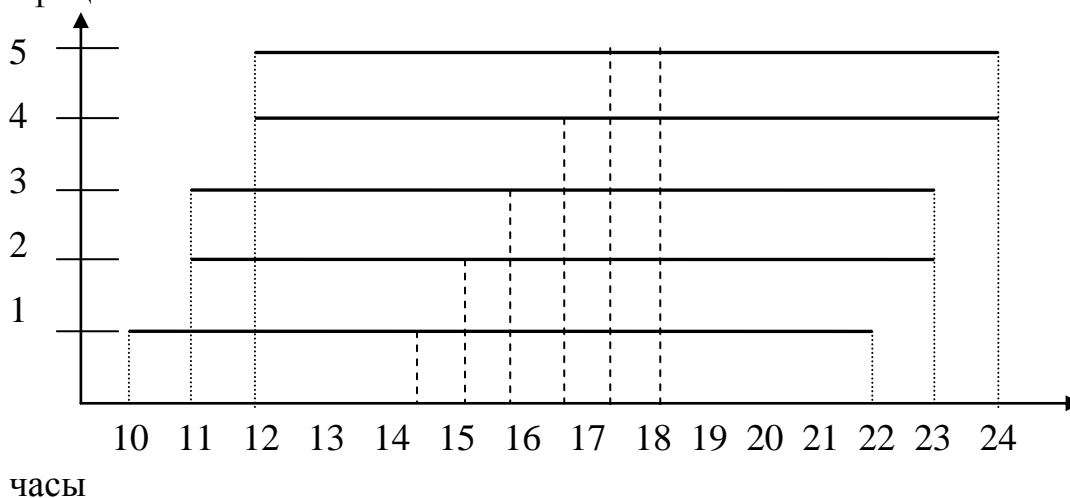
Обслуживание в семейном ресторане итальянской кухни «Белисимо» на 74 места осуществляется официантами индивидуальным методом по следующей схеме:

- 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



часы

Рисунок 3.1 – График выхода на работу официантов

Интерьер предприятия

Ресторан оформлен в итальянском стиле. Элегантность этому стилю оформления зала придает использование современных материалов: пластика, металла, стекла, дерева. В зале стоят прямоугольные столы с двух уровневой стеклянной столешницей, на стальных ножках. На втором стекле расположены композиции из искусственных цветов лилий, калл и декоративной зелени, собранные в оригинальные композиции подсветкой им служат зажженные свечи. Стулья железные с мягким сиденьем и спинкой, обтянутые кожзамом стального цвета. Столы сервируются посудой из высококачественного фаянса и столовыми приборами из металла, салфетки серебристого цвета, вставленные в специальные кольца для сервировки. Зал также декорирован различными фигурами из гипса, живыми цветами и растениями, такими как Пинии, декоративные альпийские сосны, оливы характерные для Италии.

Отделка стены на высоту 1,5 м выполнена пластиком стального цвета, а остальная часть стены - фактурной штукатуркой серебристого цвета напоминающие рельеф старого камня. На стенах развешаны картины на которых изображены различные уголки Италии: реки и озера (река По, протекающая через Альпы, озеро Гарда), горные местности: Юлийские Альпы, Монблан, изображены картины с архитектурой: Королевский дворец в Неаполе, Палаццо Питти, Золотой дом Нерона, вилла Фарнезина. Пол покрыт ламинатом черного цвета.

Кроме свечей, имеется естественное освещение, которое проникает через оконные проемы, завешанные шторами, сшитыми на заказ. Искусственное освещение располагается на стенах и колоннах, в виде светильников сделанных на заказ (яркость освещения можно регулировать).

На потолке в шахматном порядке расположены квадраты из зеркал и плитки с рисунком.

Так как проектируемый ресторан ориентирован на семьи, то для детей предусмотрена не большая бэби-зона, которая оборудована детским игровым пластиковым домиком и стеллажом с игрушками. Также в зале ресторана предусмотрены детские стульчики для кормления.

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 итальянских 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 подчеркивают 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);
- приём заказов на изготовление полуфабрикатов;
- приготовление кулинарных и мучных изделий (по специальному заказу посетителей);
- вызов такси;
- бронирование столов;
- организация выездных точек с продукцией предприятия в места массового отдыха потребителей.

4 Научно-исследовательский раздел - изъят.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В результате написания бакалаврской работы было рассчитано и спроектировано новое предприятие общественного питания – семейный ресторан итальянской кухни «Белисимо» на 74 места.

Выбранное место для строительства проектируемого предприятия отвечает всем требованиям, предъявляемым к предполагаемой территории застройки, а в частности место этой застройки свободное и находится на достаточном расстоянии от жилых и административных зданий для соблюдения пожарной безопасности. К тому же район застройки имеет значительную плотность заселения, здесь проживает большое количество молодых семей, что объясняет размещение семейного ресторана именно в этом районе города. Кроме того, сосредоточение в данном районе офисов, административных зданий, торговых комплексов, магазинов и жилых домов позволит поддерживать пропускную способность предприятия в течение всего года.

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

По итогам написания научно-исследовательского раздела, можно сделать вывод, что разработанное фирменное блюдо целесообразно предлагать гостям в проектируемом ресторане итальянской кухни, так как это блюдо имеет высокую пищевую и энергетическую ценность, в сочетании с невысокой ценой и доступностью сырья. Оно богато белками, витаминами, минеральными веществами. Данное блюдо оригинальное, с необычным сочетанием сырья.

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 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2015. – 15 с.
4. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 15 с.
5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 15 с.
6. 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.
7. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 11 с.
8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 10 июня 2014 года) [Электронный ресурс] : технический регламент Таможенного союза // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320287>
9. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.
10. СанПиН 2.3.2.1324 – 03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2002. – 24 с.
11. СНиП 11-Л. 8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70; введ. 01.01.72. – М.: Изд – во стандартов, 1972. – 31 с.
12. Капелюк З. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : курс лекций : учеб. пособие для вузов / З. А. Капелюк. – М.: Омега – Л. 2006. – 222 с.
13. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
14. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост.: Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.

15. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания» / В. Н. Ловачева. – М.: Экономика, 1990. – 239 с.
16. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.
17. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – М.: Колос, 2006. – 247 с.
18. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания: учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
19. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – С. 1-58.
20. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова, О.М. Сергачева [и др.]; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2009. – 76 с.
21. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
22. Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. – М.: Стройиздат, 1992. – 109 с.
23. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий : Санитарные правила и нормы. - М.: Информационно – издательский центр ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА России, 1996. – 64 с.
24. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе. Каталог. – М.: Компания деловая Русь, 2002. – 128 с.
25. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2009. – 512 с.
26. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина. – М.: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
27. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – М.: Пчелка, 1994. – 621 с.
28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
29. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. проф. Васюковой А.Т. – М.: Издательский дом «Дашков и Ко», 2008. – 816 с.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Приложения А, Б, В, Г, Д, Е, Ж, И, К - изъяты.