

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

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Г.Л. Камоза
(подпись) (инициалы, фамилия)
« 20 » 06 2016 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»
профиль

Проект кафе музыкальное «Корнет» на 58 мест
тема

Руководитель	<u>М. Д. Батраев</u> подпись, дата	<u>доцент, канд. техн. наук</u> должность, ученая степень	<u>М. Д. Батраев</u> инициалы, фамилия
Выпускник	<u>С. В. Степанова</u> подпись, дата	<u>ИТ-12-2</u> группа	<u>М. В. Степанова</u> инициалы, фамилия
Нормоконтролер	<u>М. Д. Батраев</u> подпись, дата		<u>М. Д. Батраев</u> инициалы, фамилия

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Техничко-экономический раздел.....	5
1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия.....	5
1.2 Расчёт пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания.....	6
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся.....	7
1.4 Расчёт дневной производственной программы.....	8
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьём, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.....	9
2 Технологический раздел.....	11
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	11
2.2 Расчёт складских помещений.....	14
2.2.1 Расчёт потребности сырья и покупных товаров.....	15
2.2.2 Расчёт площади кладовой сухих продуктов.....	15
2.2.3 Расчёт площади охлаждаемых камер и кладовых.....	17
2.3 Расчёт заготовочных цехов.....	20
2.3.1 Расчёт мясо-рыбного цеха.....	20
2.3.2 Расчёт овощного цеха.....	25
2.4 Расчёт доготовочных цехов.....	34
2.4.1 Расчёт горячего цеха.....	34
2.4.2 Расчёт холодного цеха.....	46
2.5 Расчёт кондитерского цеха.....	52
2.6 Расчёт моечной столовой посуды.....	68
2.7 Расчёт моечной кухонной посуды.....	70
2.8 Расчёт сервис – бара.....	71
2.9 Расчёт раздаточной.....	72
2.10 Расчёт торговой группы помещений.....	72
2.11 Расчёт помещений для посетителей.....	73
2.12 Расчёт административно-бытовых помещений.....	73
2.13 Расчёт технических помещений.....	74
3 Организационный раздел.....	75
3.1 Производственная инфраструктура предприятия.....	75
3.2 Организация работы складских помещений.....	76
3.3 Организация производства.....	77
3.4 Организация обслуживания.....	83
3.5 Разработка концепции заведения.....	84
3.6 Создание корпоративного стиля предприятия.....	84
3.7 Прогрессивные технологии обслуживания.....	86
3.8 Программы работы с потребителями.....	87

4	Научно-исследовательский раздел.....	89
4.1	Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда.....	89
4.2	Разработка технологической карты фирменного блюда.....	90
4.3	Разработка проекта технологической карты фирменного блюда.....	91
4.4	Отработка рецептуры и технологии разработанного фирменного блюда.....	92
4.5	Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда.....	93
4.6	Контроль качества разработанного фирменного блюда.....	93
4.7	Расчёт пищевой и энергетической ценности фирменного блюда.....	97
4.8	Разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо.....	98
	Заключение.....	100
	Список использованных источников.....	101
	Приложение А Расчёт сырья и покупных товаров.....	105
	Приложение Б Расчёт технологического оборудования.....	114
	Приложение В Состав и площадь помещений.....	122
	Приложение Г Технологическая карта.....	124
	Приложение Д Акт отработки рецептуры фирменного блюда и технологии приготовления.....	126
	Приложение Е Технологическая схема приготовления фирменного блюда «Форель, запечённая в горчишно-медовом маринаде «Рапсодия»».....	128
	Приложение Ж Дегустационные листы.....	129
	Приложение И Пищевая ценность фирменного блюда с учётом потерь при тепловой обработке.....	132
	Приложение К Техничко-технологическая карта.....	133

ВВЕДЕНИЕ

Цель работы состоит в систематизировании и обобщении знаний, практических навыков и умений, полученных в процессе обучения в области проектирования, организации, технологии, оборудования предприятия, и как результат в самостоятельном осуществлении профессиональной деятельности по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» на уровне современных требований.

Кафе – предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного ассортимента продукции, с реализацией фирменного блюда.

Тема работы – проект кафе музыкальное «Корнет» на 58 мест.

В соответствии с выбранной темой к задачам работы относятся

- технико-экономического обоснования проектируемого предприятия;
- выполнение технологических расчётов;
- рассмотрение структуры предприятия, организации работы производства и обслуживания предприятия;
- разработка и исследование фирменного блюда.

Актуальность темы обусловлена необходимостью обеспечения населения высококачественными услугами общественного питания, посредством отличительной особенности – разработкой специализированного предприятия, которая позволяет достичь превосходства над конкурентами, в результате, обуславливая целесообразность проекта.

Кафе музыкальное «Корнет» характеризуется концепцией, выраженной в музыкальной направленности, что позволяет сосредоточить людей заинтересованных в приятном проведении досуга, организованного профессиональными музыкальными исполнителями. А посещение тематических вечеров даёт возможность прекрасно провести время в окружении единомышленников, при этом насладившись хорошей кухней.

В связи с недостатком специализированных заведений подобного уровня на территории города Красноярск практическая ценность проектируемого кафе музыкальное «Корнет» на 58 мест заключается в возможности и целесообразности открытия специализированного предприятия, которое отличается предоставлением услуг по профессиональной организации музыкальных мероприятий на современном звуковом оборудовании и качественным приготовлением блюд и как следствие – с достижением высоких результатов деятельности за счёт минимального и рационального использования трудовых, материальных и финансовых ресурсов, обеспечивающих эффективное функционирование предприятия.

1 Технико-экономическое обоснование

Важным исходным этапом выполнения дипломного проекта является разработка технико-экономического обоснования. Технико-экономическое обоснование содержит данные, подтверждающие необходимость и целесообразность проектирования предприятия в данном районе.

Охарактеризован район строительства, его географическое положение, с указанием численности населения, контингента, наличия в районе предприятий общественного питания, а также приведены сведения об источниках снабжения сырьём, полуфабрикатами.

Технико-экономическое обоснование позволяет правильно расположить предприятие, определить его мощность, режим работы конкретизировать производственную программу.

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Проектируемое кафе музыкальное «Корнет» на 58 мест планируется расположить в городе Красноярске, в Советском районе, микрорайоне Иннокентьевский на улице Молокова, отдельно стоящим зданием. Время работы кафе с 11 до 24 часов.

Советский район на данный момент считается одним из самых интенсивно развивающихся районов города. На его территории сосредоточена большая часть предприятий промышленного производства, розничной торговли, общественного питания, за счёт чего он привлекает к себе и сосредотачивает людей разных интересов.

Ввиду данной составляющей района, концепция проектируемого предприятия является привлекательной для формирования круга потенциальных потребителей. Гостями кафе являются жители района, сотрудники организаций, посетителей культурных мероприятий, а также жители города, которые желают отдохнуть и приятно провести время, насладившись хорошей музыкой и кухней.

Так как Советский район характеризует динамичное развитие сферы торговли и услуг различных типов и форматов, из числа которых значимую часть составляют предприятия общественного питания с оборотом в 2015 году порядка 2 млрд. рублей, что выше на 5,8% по сравнению с данными прошлого года, существует высокая доля целесообразности открытия предприятия данного формата, которое будет являться востребованным среди потребителей.

Полученные данные о потенциальном контингенте потребителей проектируемого предприятия и список предприятий общественного питания действующих в зоне проектируемого предприятия представлены в таблицах 1.1 и 1.2.

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

Наименование объектов в радиусе 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работы объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Феникс, бизнес-центр	Молокова, 14	400	7:30 – 21:00	-
Административные помещения	Молокова, Алексеева, Водопьянова	1100	9:00 – 21:00	13:00 – 14:00
Диагностический центр «Три сердца»	Молокова, 16	200	8.00-20.00	-
Жилая зона	Молокова, Алексеева, Водопьянова	15000	-	-
Итого		16700		

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 предприятий
Хмельницкий, ресторан	Авиаторов, 38	150	12:00 – 04:00	Обслуживание официантами	Общедоступное
Итого		150			

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

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

Расчёт произведён по формуле

$$\text{---} , \quad (1.1)$$

где P – необходимое количество мест;

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

P_n – норма мест на 1000 человек.

$$\text{---} = 468 \text{ места};$$

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

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

где $P_{\text{ф}}$ – фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания;

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

$$C = \frac{32,1}{100} \times 100 \% = 32,1 \%$$

Определение степени обеспеченности местами в общедоступной сети с учётом проектируемого предприятия

$$C = \frac{44,4}{100} \times 100 \% = 44,4 \%$$

Таким образом, степень обеспеченности местами с учётом проектируемого предприятия составляет 44,4%, что говорит о целесообразности строительства предприятия в вышеуказанном районе.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

Режим работы кафе установлен с учётом его места расположения, состава потенциальных потребителей, а также режима работы организаций и учреждений, расположенных вблизи предприятия. Время работы кафе с 11:00 до 24:00 часов.

Количество потребителей определяется на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.

Для определения количества потребителей по графику загрузки зала используются режим работы предприятия, оборачиваемость места в зале в течение данного часа, процент загрузки зала по часам его работы.

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

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

где N_r – количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;

P – вместимость зала ($P_{\text{кафе}} = 58$ мест);

f – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

X – загрузка зала в данный час.

Расчёты приведены в таблице 1.3.
Таблица 1.3 – График загрузки зала кафе

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, X, %	Количество потребителей за час работы, N _r
11-12	1,5	40	35
12-13	1,5	90	78
13-14	1,5	100	87
14-15	1,5	90	78
15-16	1,5	50	29
16-17	Перерыв		
Итого за обед			307
17-18	0,5	30	9
18-19	0,5	60	17
19-20	0,5	90	26
20-21	0,5	90	26
21-22	0,5	60	17
22-23	0,5	50	15
23-24	0,5	40	12
Итого за ужин			122
Итого за день			429

1.4 Расчёт дневной производственной программы

К исходным данным, которые необходимы для проведения расчётов, относятся количество потребителей и коэффициент потребления блюд.

Общее количество блюд определено по формуле

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

где n – количество условных блюд;

N – общее количество потребителей;

m – коэффициент потребления блюд (сумма коэффициентов потребления холодных блюд, супов, вторых блюд, сладких блюд и горячих напитков).

Общее количество блюд, реализуемых в кафе за обед

$$n = 307 \times 2,5 = 767 \text{ штук};$$

Общее количество блюд, реализуемых в кафе за ужин

$$n = 122 \times 2,5 = 305 \text{ штук}.$$

По данным таблицы 3 разработана дневная производственная программа проектируемого предприятия.

Расчёты оформлены в таблице 1.4.
Таблица 1.4 – Производственная программа кафе

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		Холодные блюда	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
	Норма потребления блюд					
	Обед	0,9	0,1	1,0	0,5	2,5
	Ужин	0,9	-	1,1	0,5	2,5
Количество блюд реализуемых по часам						
11:00-12:00	35	32	4	35	18	89
12:00-13:00	78	70	7	78	39	194
13:00-14:00	87	78	9	87	43	217
14:00-15:00	78	70	7	78	39	194
15:00-16:00	29	26	3	29	14	73
Итого за обед	307	275	32	307	153	767
17:00-18:00	9	8	-	10	5	23
18:00-19:00	17	15	-	19	8	42
19:00-20:00	26	23	-	29	13	65
20:00-21:00	26	23	-	29	13	65
21:00-22:00	17	15	-	19	8	42
22:00-23:00	15	14	-	17	7	38
23:00-24:00	12	11	-	13	6	30
Итого за ужин	122	109	-	136	60	305
Итого за день	429	384	32	443	213	1072

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

Для бесперебойной работы предприятия необходимы постоянные поставки сырья. Исходя из планируемого месторасположения проектируемого предприятия, определены максимально удобно расположенные источники снабжения, которые представлены в таблице 5.

Таблица 1.5 – Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
ООО Агроторг	Говядина, свинина, птица, включая субпродукты	2 раза в неделю
ООО РыбПром	Речная, свежемороженая рыба (форель, сёмга)	2 раза в неделю
ООО Компания "Кардо"	Оливки, оливковое масло, нерафинированное растительное масло, мёд, соль, уксус, кофе	1 раз в неделю

Окончание таблицы 1.5

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
ООО «Гранд Ритейл»	Масло сливочное, твёрдые сыры, приправы, замороженные овощи, кисломолочные продукты	1 раз в неделю
ООО Крестьянский двор	Молоко, молочные продукты, сыр	3 раза в неделю
ООО РеалТорг	Овощи, фрукты, ягоды, грибы	2 раза в неделю
ООО Мозаика	Орехи, какао, специи и пряности, масложировая продукция, мёд, крупы, яйца	2 раза в неделю
ООО Владелита	Пряности (мускатный орех), сыр Маскарпоне, Фета, икра лососевая	2 раза в неделю
ОАО Лудинг	Вино-водочные изделия	3 раза в месяц
ООО Борус	Безалкогольные напитки, пиво	1 раз в неделю

2 Технологический раздел - изъят.

3 Организационный раздел

В организационном разделе рассмотрена структура предприятия, организация работы производственных цехов, складской группы помещений, организация обслуживания на предприятии, организация труда работников.

3.1 Производственная инфраструктура предприятия

Организация производства является залогом эффективной работы предприятия, так как она создает возможности для высокой производительности трудовых коллективов, выпуска качественной продукции, оптимального использования ресурсов предприятия, а также развития организационной культуры в процессе работы.

Для производства продукции на предприятии организуются цеха. По функциональному назначению они делятся на заготовочные (мясо-рыбный, овощной), доготовочные (горячий, холодный) и специализированный (кондитерский цех). Кроме цехов на производстве оборудованы вспомогательные помещения, такие как, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, моечная и кладовая тары для полуфабрикатов.

Соотношение отдельных подразделений предприятия (цехов, вспомогательных помещений) определяет структуру производства.

На проектируемом предприятии кафе музыкальное «Корнет» на 58 мест с полным производственным циклом установлена бесцеховая структура, с разграничением различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья и способам кулинарной обработки.

Важным фактором успешной работы цехов является правильная организация рабочих мест.

Планировка рабочего места обеспечивает рациональное размещение оборудования, эффективное использование площади, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов на рабочем месте. Каждое рабочее место оснащено всем необходимым инвентарём и оборудованием для хранения и перемещения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Кроме того, ещё одним основным фактором успешной работы в цехе является правильная организация труда работников.

Для этого на производстве организовано чёткое распределение обязанностей между работниками в соответствии с квалификацией, а также производственным заданием.

Плановое задание и объём выполняемых работ устанавливается в целом для всего производства, которое возглавляет заведующий производством. Так же ведётся правильный учёт движения продукции и своевременная отчётность о проделанной работе.

3.2 Организация работы складских помещений

Складские помещения на предприятии служат для приёмки поступающих продуктов, сырья и полуфабрикатов, их кратковременного хранения и отпуска. Компоновка складских помещений производится по направлению движения сырья и продуктов при обеспечении наиболее рационального выполнения складских операций и погрузочно-разгрузочных работ.

Складские помещения на предприятии оборудованы охлаждаемыми камерами для хранения скоропортящихся продуктов (мясо-рыбная, молочно-жировая продукция, а также фруктов, зелень и напитки) и неохлаждаемыми кладовыми для хранения сухих продуктов, овощей, вино-водочных изделий.

Хранение различных групп товаров производится с учётом особенностей температурного режима, влажности воздуха, соответствующей режимам хранения, наличие достаточного освещения и вентиляции, а также поддержание необходимого уровня чистоты. Складские помещения расположены на одном уровне, предусматривается удобная связь с производственными цехами.

Оборудование размещено рационально с учётом необходимой площади для проходов и перемещения грузов. Для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции. Стены и потолки кладовых гладкие, легко поддаются санитарной обработке. Стены защищены от проникновения грызунов, покрашены краской, в охлаждаемых камерах – облицованы. Полы прочные, влагонепроницаемые.

Складские помещения оборудованы стеллажами СКР - 600/400/1800 (Россия) [47], СМ-10/5Н, производство RADA, Россия [39], подтоварниками ПК-6-2 [48] для размещения и хранения продуктов.

Мука, сахар хранятся в мешках на подтоварниках ПК-6-2. Растительные жиры – на подтоварнике ПК-6-2. Специи, приправы, кофе хранятся в коробках на стеллаже СКР - 600/400/1800. Для организации хранения поступившее сырьё рассортировано по виду и качеству и разделено на группы.

Картофель и овощи хранятся на подтоварнике ПК-6-2, в помещении с искусственным освещением.

Мясо и рыба хранится в холодильных камерах. Птица охлаждённая хранится в таре, в которой она поступила. Хранение допускается при условии соблюдения температурного режима (при температуре 0-6°С до 2-3 суток).

Молочно-жировая продукция хранится в охлаждаемой камере при температуре 2-6°С. Масло сливочное хранится в таре или брусками, завернутыми в пергамент и уложенными на чистые полки стеллажей. Молоко в таре, в которой оно поступило, яйца - в упаковке и таре на отдельном подтоварнике ПК-6-2.

Обеспечено допустимое товарное соседство. Сырьё и готовая продукция хранятся отдельно друг от друга. Кроме того, складские помещения оснащены инвентарём для вскрытия тары, весоизмерительными приборами, лопатками деревянными, ложками из нержавеющей стали, а также приспособлениями для транспортировки продуктов.

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

3.3 Организация производства

Организация работы заготовочных цехов

В заготовочных цехах производят механическую кулинарную обработку мяса, рыбы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими производства. На предприятии организованы мясо-рыбный и овощной заготовочные цеха. В цехах организованы универсальные рабочие места.

Организация работы мясо-рыбного цеха

Мясо-рыбный цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, моечной кухонной посуды.

В мясо-рыбном цехе организованы два участка: первый для обработки мяса и птицы, второй – для обработки рыбы. Участок обработки птицы совмещён с участком обработки мяса, но с использованием отдельных рабочих мест и разделочных досок.

На участке обработки мяса организованы рабочие места для:

- промывания мяса и птицы и приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов;
- приготовления рубленых полуфабрикатов.

На рабочем месте для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов установлены: ванна моечная ВМ-1/530Н (RADA, Россия) с внутренним объёмом 55 дм³ [39], стул разборочный ИТЕРМА СР 240-500/500 (Россия) [55], стол производственный СО-15/6ПН (RADA, Россия) [39], весы настольные CAS SW – 10 с пределом взвешивания до 10 кг (CAS, Корея) [46], мясорыхлитель Omas IM 4 (Италия) [52].

На рабочем месте для приготовления рубленых полуфабрикатов установлена мясорубка мясорубка ERGO TJ-12Н [53], а также стол для установки средств малой механизации СТК-12/6Н (RADA, Россия) [39].

На втором участке – участке для обработки рыбы организовано рабочее место для промывания рыбы и приготовления порционных полуфабрикатов.

На рабочем месте установлена ванная моечная ВМ-1/530Н (RADA, Россия) с внутренним объёмом 55 дм³ [39], стол производственный СО-15/6ПН (RADA, Россия) [39], весы настольные CAS SW-10 с пределом взвешивания до 10 кг (CAS, Корея) [46], а также предусмотрены разделочные доски, ящики для специй, ножи поварской тройки.

Кроме этого, в мясо – рыбном цехе установлен шкаф холодильный UGUR USS 220 DTKL с внутренним объёмом 190 л и температурным режимом от +1 до

+10°С [39], стеллаж передвижной СМС-03-02 (Россия) [45] для транспортировки полуфабрикатов и раковина ВНР-600 (АТЕSY, Россия) [44].

Общее руководство мясо-рыбным цехом осуществлено заведующим производством. Повар-бригадир 5 разряда занимается выполнением производственной программы. Заведующий производством даёт задание повару, распределяет продукты.

Работа мясо-рыбного цеха начинается в 9:00 (за 2 часа до начала работы зала предприятия). В цехе работает один повар-бригадир 5 разряда, который занимается изготовлением порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, полуфабрикатов из рыбы, осуществляющий работу по нарезке мяса и рыбы на порции. Режим работы мясо-рыбного цеха – односменный.

Организация работы овощного цеха

Овощной цех предназначен для механической обработки овощей и картофеля и приготовления из них полуфабрикатов.

Овощной цех размещён в непосредственной близости с кладовой овощей, для того чтобы обеспечить удобство транспортировки сырья в цех, минуя общие производственные коридоры. Организована взаимосвязь с холодным и горячим цехами, в которых завершается технологический процесс выпуска готовой продукции, а также для ускорения транспортировки полуфабрикатов.

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

- по очистке картофеля и корнеплодов, их доочистке и промыванию;
- по обработке сезонных овощей, свежей зелени;
- по нарезке овощей.

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлены подтоварник ПК-6-2, (Россия) [48], ванна моечная ВМ-1/530Н (RADA, Россия) с внутренним объёмом 55 дм³ [39], картофелеочистительная машина Fimar PPN/5 (Италия) производительностью 60 кг/ч [56], установленная подставке Fimar (Италия) [56], стол для доочистки картофеля и корнеплодов СПОд-1350×600×870 (Россия) [58].

На линии обработки сезонных овощей, зелени установлен стол производственный СО-15/6ПН (RADA, Россия) [39], ванна моечная ВМ-1/530Н (RADA, Россия) с внутренним объёмом 55 дм³ [39], разделочные доски, ножи.

Кроме этого, овощной цех оборудован передвижным стеллажом СМС-03-02 (Россия) [45] для транспортировки полуфабрикатов и раковиной ВНР – 600 (АТЕSY, Россия) [44].

Рабочее место для нарезки овощей оборудовано столом для установки средств малой механизации СО-8/6ПН (RADA, Россия) [39], овощерезательной машиной Robot-Сoupe CL 20 (Франция) производительностью 40 кг/ч [57].

Работа овощного цеха организована заведующий производством, который разрабатывает график отпуска овощных полуфабрикатов в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня и сроков хранения полуфабрикатов. В конце рабочего дня заведующий производством составляет отчёт о количестве

израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатах. Работа овощного цеха начинается в 9:00, то есть за 2 часа до начала работы зала предприятия. Режим работы овощного цеха – односменный.

В цехе работает один чистильщик овощей 2 разряда. Он выполняет все операции по обработке овощей и по приготовлению полуфабрикатов.

Организация работы доготовочных цехов

На предприятии организованы горячий и холодный доготовочные цеха.

Производственной программой доготовочных цехов является план-меню.

Режим работы цехов установлен в зависимости от условий реализации блюд и кулинарных изделий.

Работа производственных бригад доготовочных цехов согласована с временем работы зала и с графиком потока потребителей на предприятии. Производственная программа и режим работы доготовочных цехов тесно связаны между собой.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в нём завершается технологический процесс приготовления пищи, осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд, приготовление горячих напитков. Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздачей, залом. Рядом с горячим цехом располагаются моечные кухонной и столовой посуды.

Производственная программа горячего цеха составлена на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал.

В горячем цехе для удобства организации процессов приготовления горячих блюд использовано секционное оборудование, которое установлено в виде отдельных технологических линий, с расположением теплового оборудования в средней части цеха, по сторонам от которого организованы рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке.

Горячий цех подразделён на два специализированных отделения: суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление супов, в соусном – приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. Кроме того, в горячем цехе осуществляется тепловая обработка продуктов для приготовления холодных блюд.

В суповом отделении установлены: ванна моечная с рабочей поверхностью ВСМС 1/620 (Антей, Россия) [43], стол производственный СО-10/7ПН, плита электрическая ПЭ-7220. Производитель – RADA, Россия [39].

В соусном отделении для приготовления вторых блюд, соусов, гарниров, горячих напитков установлены плита электрическая ПЭ-7220 (RADA, Россия) [39], электросковорода СЭЧ-8/7Н (RADA, Россия) [39], пароконвектомат ЭПКП-6-1/1-ЭМ (RADA, Россия) [39], шкаф холодильный Bolarus S-300 S INOX

(Польша), с внутренним объёмом 300 л и температурным режимом от +1 до +10°C [42], а также два стола производственных СО-10/7ПН (RADA, Россия) [39] для подготовки продуктов к жарке и пассерованию, весы настольные CAS SW-10 с пределом взвешивания до 10 кг (CAS, Корея) [46].

На проектируемом предприятии деление на специализированные подразделения условно.

Начало работы горячего цеха в 9:00 (за 2 часа до открытия зала).

В цехе работают повар-бригадир 6 разряда – он несёт ответственность за организацию технологического процесса в цехе, за качество и соблюдение выхода блюд, готовит банкетные и порционных блюда, и повар 5 разряда – готовит и оформляет блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки. Повара работают в одну смену по ступенчатому графику.

Организация работы холодного цеха

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд. Холодный цех имеет удобную связь с горячим цехом, раздачей и моечной столовой посуды.

В холодном цехе выделены технологические линии по приготовлению холодных блюд и закусок, а также по приготовлению сладких блюд и напитков.

На этих линиях в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции организованы отдельные рабочие места:

— для нарезки сырых и варёных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов. На рабочем месте установлены ванна моечная с рабочей поверхностью ВСМС 1/620 (Антей, Россия) [43] для промывки свежих огурцов, помидоров, зелени, весы электронные настольные CAS SW – 10 с пределом взвешивания до 10 кг (CAS, Корея) [46]. Сырые и варёные овощи нарезают с применением разделочных досок с маркировкой «ОС» и «ОВ», а также ножей поварской тройки.

— для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд;

На рабочем месте используется стол производственный СО-15/6ПН (RADA, Россия) [39], а для нарезки используют разделочные доски и ножи поварской тройки.

— для приготовления и порционирования сладких блюд и холодных напитков.

На рабочем месте установлены стол производственный СО-15/6ПН (RADA, Россия) [39], весы настольные CAS SW – 10 с пределом взвешивания до 10 кг (CAS, Корея) [46], блендер Kocateq BL1500 (Корея) производительностью 4,8 кг [59]. Дополнительно принят стол для установки средств малой механизации СО-8/6ПН (RADA, Россия) [39].

— для нарезки хлеба. На рабочем месте установлен стол-тумба для нарезки хлеба СТК-10/6Н (RADA, Россия) [39].

Кроме того, в холодном цехе установлен шкаф холодильный UGUR USS 220 DTKL, с внутренним объёмом 190 л и температурным режимом от +1 до

+10°С [54], стеллаж передвижной СМС-03-02 (Россия) [45] для транспортировки полуфабрикатов и раковина ВНР-600 (АТЕSY, Россия) [44].

Заведующий производством организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом – меню.

Работа холодного цеха начинается в 9:00, то есть за 2 часа до начала работы зала предприятия. В цехе работают повар 4 разряда, который занимается соединением компонентов, заправкой и доведением блюд до готовности, порционированием и оформлением, а также один повар 5 разряда, осуществляющий приготовление и оформление наиболее сложных блюд. Повара работают в одну смену, в соответствии со ступенчатым графиком выхода на работу. По окончании рабочей смены работники отчитываются за количество использованных продуктов и реализованных блюд. В конце рабочего дня составляется отчёт о реализации блюд за день.

Организация работы кондитерского цеха

Кондитерский цех занимает особое место на предприятии общественного питания. Цех работает автономно, независимо от горячего цеха, выпуская и реализуя изделия в залах предприятия.

Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий состоит из следующих стадий:

- хранение и подготовка сырья (просеивание муки, обработка яиц);
- приготовление и замес теста;
- разделка теста и его порционирование;
- формовка, расстойка, выпечка и охлаждение изделий;
- приготовление отделочных полуфабрикатов;
- отделка готовых кондитерских изделий.

В соответствии с технологическим процессом в состав кондитерского цеха входят следующие помещения:

- суточного запаса сырья;
- обработки яиц;
- замеса, разделки и выпечки кондитерских изделий;
- приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий;
- кладовая хранения готовых кондитерских изделий;
- моечная инвентаря и тары.

Рабочее место подготовки сырья оборудовано подтоварниками ПК-6-2 в количестве двух штук (Россия) [48], шкафом холодильным UGUR USS 220 DTKL, с внутренним объёмом 190 л и температурным режимом от +1 до +10°С [54] для хранения скоропортящихся продуктов, столом производственным СО – 10/7ПН (RADA, Россия) [39], весами настольными CAS SW – 10 с пределом взвешивания до 10 кг (CAS, Корея) [46], стеллажом стационарным СМ-8/6Н (RADA, Россия) [39], мукопросеивателем Каскад (АТЕSY, Россия) производительностью 150 кг/ч [44] и раковиной ВНР-600 (АТЕSY, Россия) [44].

Рабочее место для обработки яиц оснащено подтоварником ПК-6-2 (Россия) [48], столом производственным СО-12/7ПН (RADA, Россия) [39], с

установленным на нём овоскопом ОН – 10 [70] для проверки качества яиц, четырьмя ваннами моечными ВМ1-6/6Б (RADA, Россия) [39] для их санитарной обработки, а также раковиной ВНР-600 (ATESY, Россия) [44].

На рабочем месте для замеса установлены: тестомесильная машина принята тестомесильная машина Avancini SP 10/E (Италия) с объёмом дежи 12 л [61] для приготовления песочного и слоёного теста, миксер планетарный Avancini PL 30 VAR (Италия) с объёмом дежи 30 л [61] для замеса бисквитного теста, стол производственный СО-15/6ПН (RADA, Россия) [39], весы настольные CAS SW – 10 с пределом взвешивания до 10 кг (CAS, Корея) [46].

Рабочее место для разделки слоёного теста оборудовано столом с охлаждаемым шкафом Nicold GNE 11/TN (Россия) объёмом 220 л, температурным режимом –2 до +10°С [64], тестораскаточной машиной УР-350 производительностью 150 кг/ч [60]. Рабочее место для разделки бисквитного теста оборудовано столом производственным СО-15/6ПН (RADA, Россия) [39], весами электронными настольными CAS SW – 10 с пределом взвешивания до 10 кг (CAS, Корея) [46].

На участке выпечки изделий используют шкаф пекарный Abat ЭШ-2К (Россия) с площадью пода 1,46 м² [63], стеллаж передвижной СП-230 (Россия) [65] для расстойки заготовок и охлаждения готовых изделий.

На рабочем месте для приготовления отделочных полуфабрикатов используют взбивальную машину В5 – объём дежи 5 л [62] для приготовления кремов, стол производственный СО-15/6ПН (RADA, Россия) [39], весы электронные настольные CAS SW – 10 с пределом взвешивания до 10 (CAS, Корея) [46], плиту электрическую ПЭ – 7220 (RADA, Россия) [39]. Рабочее место по отделке изделий оснащено столом с охлаждаемым шкафом Nicold GNE 11/TN (Россия) объёмом 220 л, температурным режимом –2 до + 10°С [64], стеллажом передвижным СП-230 (Россия) [65]. Кроме этого, в помещении для приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий установлена раковина ВНР-600 мм (ATESY, Россия) [44].

Готовые кондитерские изделия кратковременно хранятся в шкафу холодильном Volarus S-300 S INOX (Польша), с внутренним объёмом 300 л и температурным режимом от +1 до +10°С [42], и на двух стеллажах передвижных СП-230 (Россия) [65] в кладовой готовых изделий.

В моечном отделении установлены две ванны моечные ВМ1-6/6Б, стеллаж стационарный СМ-10/5Н. Производство RADA, Россия [39], подтоварник ПК-6-2 в количестве двух штук (Россия) [48], и раковина ВНР-600 (ATESY, Россия) [44].

Руководство кондитерским цехом осуществляет бригадир – кондитер 4 разряда, изготавливающий изделия, занимающийся украшением и оформлением готовых изделий. Бригадир следит за рациональной организацией труда в цехе. Также работником цеха является пекарь 3 разряда, который выпекает изделия, замешивает и разделяет тесто, взбивает крема. Для работников применяется линейный график в одну смену.

3.4 Организация обслуживания

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

Культура обслуживания – один из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания. Основным фактором, определяющим культуру обслуживания в общественном питании, является наличие современной материально – технической базы, объём, виды и характер предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции, внедрение прогрессивных методов и форм обслуживания, профессиональное мастерство работников общественного питания, санитарное состояние помещений, степень комфортности и уюта зала.

В проектируемом предприятии кафе музыкальное «Корнет» на 58 мест применяется метод обслуживания официантами. Процесс обслуживания складывается из встречи и размещения потребителей, приёма заказов, получения и подачи блюд, расчёта.

В кафе применяется индивидуальный метод организации труда официантов, суть которого сведена к закреплению определённого участка зала (3 столика) за отдельным официантом. Таким образом, один официант выполняет все операции, связанные с обслуживанием. Посетителей обслуживают 4 официанта 4 разряда, которые принимают заказы, оформляют и предъявляют посетителям счета для оплаты, обслуживают со сложной сервировкой, оказывают помощь в выборе блюд и напитков, подают их, а также обслуживают различные виды банкетов, убирают со столов.

В проектируемом кафе применяется ступенчатый график выхода на работу официантов. Режим работы – 11, 2 часов в смену, при этом в часы наибольшей загрузки зала предприятия сосредоточено максимальное количество работников. График выхода на работу официантов представлен на рисунке 3.1

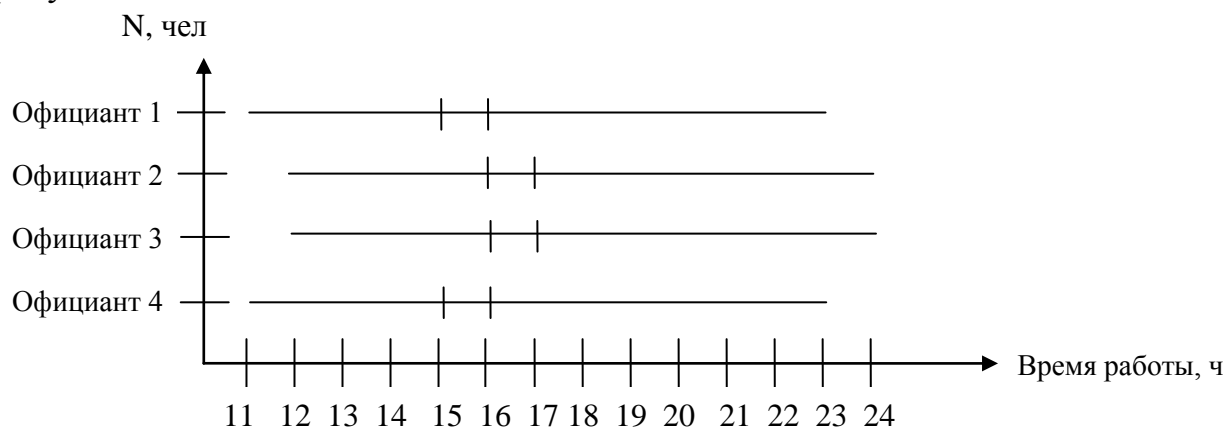


Рисунок 3.1 – График выхода на работу

3.5 Разработка концепции заведения

Название кафе «Корнет» отражает название одноимённого медного духового музыкального инструмента.

Концепция проектируемого кафе заключается в его музыкальной направленности. В соответствии с идеей разработано меню, оформлен интерьер, выбрана посуда, характеризующие предприятие.

Многообразие по видам сырья, вкусовые качества пищи, внешнее оформление блюд – являются неотъемлемыми факторами правильно составленного меню, которые гарантируют ожидаемую прибыль предприятия, за счёт увеличения объёма продаж, а также полное удовлетворение потребностей клиентов.

Меню кафе в полной мере отвечает всем требованиям, отражая концепцию заведения в названии блюд, давая посетителям полное представление об особенностях предприятия. Помимо названия в меню указывается составляющие блюд, что позволяет выбрать блюдо, которое соответствует индивидуальному вкусу гостя.

В зале кафе оборудована большая сцена, с современным и качественным оборудованием. Посетителям предоставлена возможность насладиться живой музыкой в исполнении профессиональных музыкантов, а также проведением вечеров с приглашёнными музыкальными коллективами и певцами. Кроме этого, на стенах установлены плазменные панели, демонстрирующие концерты, воспроизводящие музыкальные композиции, преимущественно в дневное время, когда не предполагается проведение каких-либо мероприятий. Организация проведения выступлений осуществляется за счёт, как штатных музыкальных исполнителей, так и приглашённых коллективов.

Также в кафе предусмотрено проведение тематических вечеров. Например, вечер «Стиляги», посвящённый музыке 50 – 60-х годов. Джаз, рок-н-ролл, а также популярные в то время танец буги-вуги, дополнение интерьера атрибутами того времени – в совокупности погружают в атмосферу 50 – 60-х годов. А гостям, пришедшим на тематический вечер, в образе в соответствии с проводимой тематикой предоставляется бокал шампанского в подарок. Так же проводятся мероприятия, посвящённые какой-либо праздничной дате. К примеру, вечер песен военных лет, приуроченный ко Дню Победы.

Благодаря времени проведённому в кафе музыкальное «Корнет» создаётся особенное настроение, заставляющее отвлечься от проблем и повседневной суеты, насладиться приятным времяпрепровождением.

3.6 Создание корпоративного стиля предприятия

Фирменный стиль предприятия является одним из первостепенных инструментов, за счет которого достигается определенный результат, поднимающий предприятие на новый уровень развития в условиях конкуренции. Он отображает в себе направленность предприятия и создаёт

определенный образ, повышающий его авторитет в глазах, как партнеров, так и клиентов, позволяет идентифицировать стиль в конкретном предприятии.

Разработка логотипа заведения

Логотип – это своеобразный графический чип, в котором заложен максимум информации о заведении. Эффективный логотип с высокими характеристиками повышает узнаваемость, доверие и запоминаемость, стимулирует продажи, донося до потребителя необходимую информацию, что означает успех в делах. Он создаёт положительный образ у целевой аудитории, имеет свою индивидуальную особенность, является уникальным, отображает идею предприятия.

Логотип предприятия представлен в виде заглавной буквы «К», окружённую со всех сторон узорами в виде завитков, образующих форму прямоугольника. Ниже располагается название заведения «Корнет», а под ним тип предприятия и его концепция – кафе музыкальное. Надписи выполнены в кремовом цвете, на серо – коричневом фоне. Кроме того, предусмотрен вариант без фона. В этом случае цвет текста коричневого цвета. Шрифт – книжный.

Разработка интерьера заведения

Интерьер выполнен в тёплых приглушенных тонах, деревянная обшивка стен коричневого цвета, создаёт спокойную, уютную, располагающую к отдыху атмосферу. Помимо эстетичного вида, деревянная отделка стен обеспечивает звуко- и теплоизоляцию. Украшением стен являются фотографии, небольшие картины, блюда, живые цветы в кашпо. Так же по периметру зала развешаны светильники, плафоны которых выполнены из светлого стекла, с нанесёнными золотистыми узорами, а также с резной металлической окантовкой жёлтого цвета.

Столы прямоугольные из массива дуба тёмного цвета, без скатертей, по обе стороны от которых стоят диваны.

Используется мебель повышенной комфортности, а именно мягкие диваны кремового цвета и деревянные стулья с обивочной тканью в соответствии с цветом диванов. На диванах размещены декоративные подушки светло – зелёного цвета. Для декорирования окон используются лёгкие тонкие полупрозрачные ткани кремового цвета, свободно пропускающих солнечный свет. Тема контрастов прослеживается во всем интерьере кафе. Светлые цвета сочетаются с более яркими, мягкая мебель - с грубыми массивными столами, что делает интерьер эффектным и интересным.

Разработка стиля корпоративной одежды (фирменного стиля)

В создание уютной атмосферы заведения участвует практически каждый элемент его внутреннего пространства, и внешний вид персонала играет в данном случае не последнюю роль.

По одежде персонала посетитель делает выводы об уровне и престижности, о качестве обслуживания заведения. Так же корпоративная

одежда сотрудников играет одну из важнейших ролей при формировании репутации заведения, восприятию его посетителями.

Для мужчин - официантов предусмотрена белая рубашка с длинным рукавом, жилет бежевого цвета в тонкую вертикальную полоску, коричневые брюки и галстук в тон.

Для женщин – официантов - коричневая юбка, белая блузка с длинным рукавом и галстук.

3.7 Прогрессивные технологии обслуживания

Одними из основных направлений развития прогрессивных технологий обслуживания заведения являются:

- розничная продажа;
- внедрение мерчандайзинга (сбыта продукции и услуг).

Розничная продажа

Розничная продажа готовой кулинарной продукции на предприятии основано на доставке горячих блюд на дом, в офисы, бизнес-центры, расположенные как в непосредственной близости от проектируемого предприятия, так и на территории города Красноярска в целом. Доставка осуществляется бесплатно. Блюда доставляются в запечатанных пакетах, обеспечивающих сохранность и качество продукции.

Реклама. Мерчандайзинг

Реклама – сообщение, направленное на целевую аудиторию при помощи различных средств массовой информации для представления и продвижения товаров, услуг, идей, затраты на которые несёт идентифицированный спонсор.

Основная цель информационной рекламы – сформировать спрос, донести до потребителя информацию о продукции и услугах и их характеристиках, достоинствах. Рассказ о новинках. Информирование рынка об изменении цен. Описание продукции и оказываемых услуг. Формирование образа предприятия.

Реклама проектируемого предприятия планируется на телевидении, так как сочетание изображения, чувственное воздействие, способствуют высокой степени привлечения внимания и широкому охвату аудитории.

Мерчандайзинг общественного питания – деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания. Различают три основных вида мерчандайзинга: персональный, внутренний, внешний.

На предприятии используют такой приём внутреннего мерчандайзинга как убеждающая продажа, которая характеризуется предложением официанта аперитива гостю, сразу же после того как гость сел за стол, и по окончании обеда или ужина официант предлагает на выбор различные мучные кондитерские изделия, демонстрируя их образцы на подносе. К таким изделиям относятся шоколадный бисквитный рулет с кремом из сыра Маскарпоне, корзиночка со сливочным кремом, киви, персиком и виноградом, тарталетки из

песочного теста с мёдом, миндалём, грецкими орехами и фундуком, слоёное шоколадно-сливочное пирожное с клубникой.

Также в кафе используют агитацию в торговом зале, к которой относится размещение фотографий блюд, помещаемые на столиках. К таким блюдам относятся сырная тарелка («Маасдам», «Дор Блю», «Чеддер») с цветочным мёдом, грецкими орехами и виноградом, форель (стейк), запечённая в медово-горчичном маринаде «Рапсодия», салат с куриным филе, грейпфрутом и грецкими орехами.

Современные виды услуг и формы обслуживания

На предприятии применяется современный вид услуг Happy hour.

Happy hour (счастливый час) – этот вид обслуживания, который организуется в заведении по пятницам с 17:00 до 19:00 часов со скидкой на напитки до 50%.

3.8 Программы работы с потребителями

В условиях растущей конкуренции на ресторанном рынке и так же растущей требовательности клиентов, большое значение приобретают мероприятия, связанные с привлечением и удержанием потребителя.

Необходимо стремиться к тому, чтобы у людей, приходящих в кафе, была возможность не только вкусно поесть, но и пообщаться с друзьями, послушать хорошую музыку, то есть погрузиться в такую атмосферу, чтобы хотелось прийти вновь.

Технологии обеспечения и поддержки лояльности гостей

Задача системы обеспечения и поддержки лояльности заключается в увеличении количества постоянных гостей за счёт применения различных способов их мотивации. Это даёт существенный экономический эффект, известный как «эффект лояльности», и создаёт очень важное конкурентное преимущество с минимальными затратами.

Обеспечение лояльности заключается в организации персонального внимания к каждому конкретному гостю.

Так на предприятии внедрена дисконтная система, которая предполагает некую персональную работу с клиентами за счёт вручения им магнитных пластиковых карт. Дисконтная карта вручается каждому клиенту при сумме одного заказа свыше 1500 рублей или при общей сумме заказов свыше 6000 рублей, при предъявлении чеков.

Скидки по дисконтной карте в размере 5 % предоставляется со следующего посещения кафе. Скидка увеличивается до 10 % при достижении общей суммы чеков 12000 рублей. При достижении общей суммы чеков 18000 рублей карта подлежит обмену, скидка по которой предоставляется в размере 15 %.

Методы привлечения потребителей

Конкуренция побуждает руководителей не только к повышению качества сервисных услуг, но и к предоставлению привлекательных дополнений к ним.

- Каждую субботу будет предоставлена уникальная возможность получить мастер-класс по игре на любых музыкальных инструментах для всех желающих любых возрастов;

- Караоке. В каждую последнюю среду месяца посетители могут исполнять свои любимые композиции на сцене оснащённой самым современным оборудованием. Так же можно устраивать караоке конкурсы с выбором лучших исполнителей. Победитель получает сертификат на определенную сумму, которым сможет оплатить свой счёт в кафе.

- Профессиональная фото- и видеосъёмка. Для запечатления самых ярких моментов жизни. С возможностью качественной печати фотографий в короткие сроки.

- Проведение разноплановых обучающих мероприятий и мастер-классов, связанных с секретами кулинарного искусства. Для посетителей это возможность научиться готовить разнообразные блюда, приобщиться к секретам мастерства профессионального шеф-повара.

- Беспроводной Интернет. Эта специальная услуга позволяет привлечь потребителей, заинтересованных в проведении деловых обедов.

- Упаковка для заказов на вынос. В случае, если гость хочет забрать заказ с собой или приобрести какую-либо продукцию, посетителю упаковывают блюда в специальные контейнеры, которые превосходно сохраняют первоначальный вкус и вид продуктов.

- Работа детских аниматоров в определенный день недели, с возможностью побывать в роли кондитера, и самостоятельно приготовить конфет, окунув фрукты или ягоды в шоколад.

- Каждый посетитель может адресовать открытку в любую точку мира своим близким и друзьям, тем самым, поздравив их с праздником, или просто лишний раз их порадовать. Сотрудники кафе, совершенно бесплатно доставят послание адресату.

4 Научно-исследовательский раздел - изъят.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В бакалаврской работе рассмотрены аспекты, связанные с проектированием, организацией производства и обслуживания, технологией и оборудованием проектируемого предприятия кафе музыкальное «Корнет» на 58 мест.

По итогам работы проведён детальный анализ проектируемого предприятия с полным производственным циклом, выполняющего все стадии технологического процесса по приготовлению кулинарной продукция, её реализации и обслуживанию посетителей.

Результатом технико-экономического обоснования являются данные, подтверждающие экономическую целесообразность и хозяйственную необходимость строительства проектируемого предприятия общественного питания на обозначенной территории.

Технологический раздел характеризуется составлением планово-расчётного меню, расчётом и проектированием складского хозяйства, производственных помещений, помещений торговой группы, административно-бытовых, технических и других помещений. Составлена экспликация всех помещений, с расчётом площади проектируемого предприятия, а также технологическая планировка всех помещений с компоновкой и привязкой оборудования.

В организационном разделе рассмотрена структура предприятия, организация работы производственных цехов, складской группы помещений, организация обслуживания, организация труда работников предприятия. Кроме этого, разработан корпоративный стиль предприятия, являющийся индивидуальностью заведения, внедрены методы продвижения заведения, которые направлены на информирование потребителей об услугах, предоставляемых предприятием.

Разработано и исследовано фирменное блюдо в соответствии с элементами научных исследований в области технологии питания, товароведения продовольственных товаров.

Выполнение научно-исследовательского раздела этого раздела базируется на материалах здорового питания, технологии продукции общественного питания, стандартизации и контроля качества на предприятиях общественного питания, микробиологии, безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, физиологии питания, химии и других изученных ранее курсов.

Таким образом, по итогам проведённого анализа и полученных данных в ходе расчёта проектируемого предприятия можно судить о востребованности его концепции среди потребителей, что говорит о целесообразности открытия кафе музыкальное «Корнет» на 58 мест.

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 расчёта 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 трудоёмкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-экон. ин. – т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. – 82 с.
- 16 Ловачева, В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания» / В. Н. Ловачева. – М.: Экономика, 1990. – 239 с.
- 17 Лоусан, Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.
- 18 Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – М.: Колос, 2006. – 247 с.
- 19 Никулина, Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.- практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
- 20 Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – С. 1-58.
- 21 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова, О.М. Сергачева [и др.]; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2009. – 76 с.
- 22 Охрана труда на предприятиях общественного питания : метод. указания по выполнению дипломного проектирования для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.-экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина. – Красноярск, 2008. - 34 с
- 23 Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНИП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. – М.: Стройиздат, 1992. – 109 с.
- 24 Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. - М.: Информационно – издательский центр ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА России, 1996. – 64 с.
- 25 Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Тфи_ф_. – М.: Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
- 26 Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
- 27 Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина.- 2-е изд., изм. и доп. – М.: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
- 28 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – М.: Пчелка, 1994. – 621 с.

- 29 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
- 30 Сборник 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 Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.
- 34 Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.
- 35 Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
- 36 Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
- 37 Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
- 38 Ястина, Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.
- 39 Технологическое оборудование RADA [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://www.rada2000.ru/>
- 40 Водонагреватели и чайники [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://spbkuhni.com/>
- 41 Подставка по кипятивильник [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://www.deb.ru/>
- 42 Холодильный шкаф [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://www.restoranu.eu/>
- 43 Ванна моечная [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://oopht.ru/>
- 44 Профессиональное кухонное оборудование [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://atesy.ru/>
- 45 Стеллажи полочные [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://www.zavod-vto.ru/>
- 46 Настольные весы [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://cas.ru/>
- 47 Стеллажи на нержавеющей каркасе [Электронный ресурс] : Режим доступа: http://prodteh.ru/catalogs/price64_3.htm

- 48 Подтоварник [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://prodteh.ru/goods/g1590.htm>
- 49 Весы товарные [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://весыпромышленные.рф>
- 50 Стол конторский [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://ооо-ucheбnaya-mebel2.russia-opt.com/>
- 51 Морозильный ларь [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://www.holodilnik.ru/refrigerator/chests/candy/ccfa210ru/russia/>
- 52 Мясорыхлитель [Электронный ресурс] : Режим доступа: <https://ipelican.com/ru/198922>
- 53 Мясорубка [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://www.klenmarket.ru/>
- 54 Шкаф холодильный [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://www.entero.ru/>
- 55 Стул разрубочный [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://www.rp.ru/>
- 56 Fimar: оборудование для ресторанов, баров и кафе [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://fimar-russia.ru/>
- 57 Овощерезка [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://spbkuhni.com/>
- 58 Стол для доочистки картофеля [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://otlichniktk.ru/>
- 59 Профессиональный блендер [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://www.coffee-butik.ru/>
- 60 Тестораскаточные машины [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://www.trioll.ru/>
- 61 Кондитерское оборудование [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://http://konditeram.ru/>
- 62 Машина взбивальная [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://www.el-tov.ru/>
- 63 Торгово-технологическое оборудование [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://www.tehcold.ru/>
- 64 Стол охлаждаемый [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://hicold.ru/>
- 65 Стеллажи передвижные [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://www.timearchitect.ru/>
- 66 Диспенсер [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://www.blanco-professional.com/>
- 67 Винный шкаф [Электронный ресурс] : Режим доступа: <https://coolexpert.ru>
- 68 Льдогенератор [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://www.whitegoods.ru/>
- 69 Кофемашина [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://www.vend.ru/>

Приложения А-К Расчёт сырья и покупных товаров изъято.
Приложение Б Расчёт технологического оборудования изъято.
Приложение В Состав и площадь помещений изъято.
Приложение Г Технологическая карта изъято.
Приложение Д Акт отработки рецептуры фирменного блюда и технологии приготовления изъято.
Приложение Е Технологическая схема приготовления фирменного блюда «Форель, запечённая в горчишно-медовом маринаде «Рапсодия»» изъято.
Приложение Ж Дегустационные листы изъято.
Приложение И Пищевая ценность фирменного блюда с учётом потерь при тепловой обработке изъято.
Приложение К Техничко-технологическая карта изъято.