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

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ Т.Л. Камоза
(подпись) (инициалы, фамилия)
« 21 » 06 2016 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.01. «Технология и организация ресторанного дела»
профиль

Проект кафе рыбной кухни «Барракуда» на 64 места

тема

Руководитель _____ 21.06.2016 доцент, канд.тех. наук Е.О. Никулина
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник _____ 21.06.2016 ИТ-12-2 Т.С. Забродина
подпись, дата группа инициалы, фамилия

Нормоконтролер _____ 21.06.2016 Е.О. Никулина
подпись, дата инициалы, фамилия

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ……..3
1. Технико – экономическое обоснование……...4
   1.1. Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия…….…..4-5
   1.2. Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания……5-6
   1.3. Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся……...6-7
   1.4. Расчет дневной производственной программы……7-8
   1.5. Определение источников производственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки……..8-9
2. Технологический раздел……...10
   2.1. Производственная программа проектируемого предприятия…….10-12
   2.2. Расчет складского хозяйства……...13-20
   2.3. Расчет заготовочных цехов…….20-32
   2.4. Расчет горячего цеха……32-45
   2.5. Расчет холодного цеха……45-50
   2.6. Расчет кондитерского цеха……51-60
   2.7. Расчет моечной столовой посуды……..60-62
   2.8. Расчет моечной кухонной посуды……..62-63
   2.9. Расчет сервиз бара……63
   2.10 .Раздаточная……...64
   2.11.Расчет торговой группы помещений……..64
   2.12. Помещения для посетителей……..64
   2.13. Административно-бытовые помещения ……64-65
   2.14. Технические помещения……65
3. Организационный раздел……66-76
4. Научно-исследовательский раздел……77-89
   ЗАКЛЮЧЕНИЕ……90
   СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ……91-93
   ПРИЛОЖЕНИЕ А Расчет сырья и покупных товаров……...94-105
   ПРИЛОЖЕНИЕ Б Расчет площади кладовой сухих продуктов……..106-109
   ПРИЛОЖЕНИЕ В расчет и подбор теплового оборудования…….110-114
   ПРИЛОЖЕНИЕ Г Схема технологического процесса производства фирменного блюда……..115
   ПРИЛОЖЕНИЕ Д Расчет пищевой ценности сырьевого набора, потерь основных пищевых веществ и пищевой ценности готового блюда……...116

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание занимает одну из главных частей жизни общества, так как одна из основных потребностей людей является пища. Не во всех случаях мы можем питаться дома, и тогда на помощь нам приходят предприятия питания, которые выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах.

Данная отрасль в настоящее время бурно развивается, растет число заведений, качество обслуживания, и ассортимент предлагаемых услуг.

Предприятия питания, которые наиболее востребованы в последнее время – это кафе и рестораны, с организацией семейного отдыха, ну а также столовые, закусочные, кафе быстрого обслуживания. Необходимость различных типов определяется: разнохарактерностью спроса населения на различные виды питания (завтраки, обеды, ужины, промежуточные приемы пищи, бизнес – ланчи); спецификой обслуживания людей и во время коротких обеденных перерывов, и во время отдыха; необходимостью обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающихся в лечебном питании. Спрос на продукцию и услуги массового питания непрерывно изменяется и растет.

Современная экономическая ситуация, связанная с развитием и совершенствованием рыночных отношений, диктует предпринимателям новый подход к внутреннему планированию. Они вынуждены искать такие формы и модели планирования, которые обеспечили бы максимальную эффективность принимаемых решений.

Актуальность выбранной темы очевидна, так как в последнее время все больше людей выбирают именно здоровое и полезное питание.

Цель данной дипломной работы изучить теоретические аспекты открытия кафе, и разработать план по открытию кафе с организацией полезного питания.

В связи данной целью в работе решаются следующие задачи:

1. Изучить отрасль в которой предполагается работа;
2. Провести анализ рынка общественного питания;
3. Разработать маркетинговый план;
4. Разработать проект предприятия: кафе рыбной кухни «Барракуда» на 64 посадочных места;
5. Составить основные планы проекта и рассчитать его основные показатели;
6. Разработать графический план проекта.

Объектом данной дипломной работы является кафе с организацией отдыха на 64 посадочных мест.

Предмет разработка проекта кафе рыбной кухни «Барракуда».

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Проектируемое предприятие питания кафе рыбной кухни «Барракуда» на 64 места предполагается расположить в развивающемся микрорайоне города Красноярска – Взлетка, по адресу – ул. Весны, 3а. Это перспективный район города, с развитой инфраструктурой, в котором ведется строительство жилых и общественных зданий, офисов, торговых центров. Значительная часть населения, проживающего в этом районе, имеет доход выше среднего, а значит данное предприятие будет обладать необходимым потоком посетителей Основная часть населения, проживающего в микрорайоне - это молодые люди и люди среднего возраста, на которых и рассчитано проектируемое предприятие. В микрорайоне имеется большое количество офисов, сотрудники которых могут питаться в обеденное время в данном предприятии. Кроме того, в выходные дни посетителями кафе могут быть люди, посещающие расположенные неподалеку магазины, торговые и развлекательные центры. Так как население микрорайона постоянно увеличивается, то увеличивается количество потенциальных посетителей предприятия.

Таблица 1 – Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого общедоступного предприятия общественного питания

Наименование объектов в радиусе до 500м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Жилая зона	ул. Весны	4000	-	-
Жилая зона	ул. Взлетная	8000	-	-
Жилая зона	ул. Батурина	3000	-	-
Торговый центр Взлетка Плаза	ул. Весны, 1	300	10:00-21:00	скользящий
Междугородный автовокзал	ул. Аэровокзальная, 22	200	круглосуточно	скользящий
Итого:		15500		

Таблица 2 – Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Коли-чество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характерис-тика предприятия
Ресторан «Лезгинка»	ул. Весны, 3а	130	12:00-00:00	Официантами	Общедоступное
Кофейня «Синнабон»	ул. Весны, 1	50	10:00-21:00	Самообслуживание	Общедоступное
Пицца-паста бар	ул. Весны, 1	130	круглосуточно	Официантами	Общедоступное

Окончание таблицы 2

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Коли-чество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характерис-тика предприятия
Стейк-бар «Теленок табака»	ул. Весны, 1	125	11:00-01:00	Официантами	Общедоступное
Блинная на дорожку	Ул. Аэровокзальная, 22	20	круглосуточно	Самообслуживание	Общедоступное
Пиццерия	Ул. Аэровокзальная, 22	25	круглосуточно	Самообслуживание	Общедоступное
Суши-бар	Ул. Аэровокзальная, 22	20	круглосуточно	Самообслуживание	Общедоступное
Итого		500			

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

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

$$P = \frac{N \cdot P_H}{1000}, \qquad (1)$$

где P – необходимое количество мест;

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

P_H – норма мест на 1000 человек.

$$P = \frac{15500 \times 40}{1000} = 620,$$

По данным таблицы 2 определяем степень обеспеченности местами в общедоступной сети по формуле

$$C = \frac{P_ф}{P} \cdot 100\%, \qquad (2)$$

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

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

$$C = \frac{500}{620} \times 100\% = 80{,}6\%,$$

Обеспеченность местами данного района в общедоступной сети предприятий общественного питания составляет 80,6%.

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

Выбранный тип проектируемого предприятия – кафе с обслуживанием официантами, так как жители данного района города имеют доход выше среднего и в предполагаемом месте строительства нет достаточного количества предприятий данного типа.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся.

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

Режим работы кафе предполагается с 11:00 и до 24:00 с перерывом на час для санитарной уборки зала. Режим работы кафе построен так, что посетители могут провести свое свободное время или отпраздновать любое торжество в кругу друзей или семьи.

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия, продолжительность приема пищи одним потребителем и процент загрузки зала по часам его работы.

Расчет численности потребителей за каждый час работы предприятия определяем по формуле

$$N = \frac{P \cdot f \cdot X}{100}, \qquad (3)$$

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

P– количество мест в зале;

f – оборачиваемость места в зале в течении данного часа;

X – загрузка зала в данный час.

Расчеты представлены в таблице 3.

Таблица 3 – График загрузки зала кафе на 64 места

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, *f*	Процент загрузки зала, %, X	Количество потребителей за 1 ч работы, Nr
11ºº -12ºº	1,5	40	38
12ºº -13ºº	1,5	90	86
13ºº -14ºº	1,5	100	96
14ºº -15ºº	1,5	90	86
15ºº -16ºº	1,5	50	48
16ºº -17ºº	Перерыв		
17ºº -18ºº	0,5	30	10
18ºº -19ºº	0,5	60	19
19ºº -20ºº	0,5	90	29
20ºº -21ºº	0,5	90	29
21ºº -22ºº	0,5	60	19
22ºº -23ºº	0,5	90	29
23ºº -24ºº	0,5	90	29
Итого:	-	-	518

По приведенным расчетам количество потребителей в день в кафе составит 518 человек.

1.4 Расчет дневной производственной программы

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

Общее количество блюд определяется по формуле:

$$n = N*m, \quad (4)$$

где m –коэффициент потребления блюд;

N – количество человек за день, чел.

Расчет дневной производственной программы представлен в таблице 4.

Таблица 4– Расчет дневной производственной программы кафе

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					
		Холодные блюда	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда	Горячие напитки	Итого
		Норма потребления блюд					
	Обед	0,9	0,1	1,0	0,25	0,25	2,5
	Ужин	1,0	-	1,0	0,25	0,25	2,5
	Количество блюд реализуемых по часам						
11ºº -12ºº	38	33	4	38	10	10	95
12ºº -13ºº	86	78	9	86	21	21	215
13ºº -14ºº	96	86	10	96	24	24	240
14ºº -15ºº	86	78	9	86	21	21	215
15ºº -16ºº	48	43	5	48	12	12	120
Итого за обед	354	318	37	354	88	88	885
16ºº -17ºº	Перерыв						
17ºº -18ºº	10	10	-	11	2	2	25
18ºº -19ºº	19	19	-	19	5	5	48
19ºº -20ºº	29	29	-	30	7	7	73
20ºº -21ºº	29	29	-	30	7	7	73
21ºº -22ºº	19	19	-	19	5	5	48
22ºº -23ºº	29	29	-	30	7	7	73
23ºº -24ºº	29	29	-	30	7	7	73
Итого за ужин	164	164	-	169	40	40	413
Всего за день	518	482	37	523	128	128	1298

Следовательно, общее количество блюд, реализуемых через зал кафе, составляет 1298 блюд.

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

Исходя из планируемого месторасположения проектируемого предприятия, определяем наиболее удобно расположенные источники снабжения: продовольственные базы, предприятия пищевой промышленности, заготовочные предприятия и так далее. Материалы оформлены в форме таблицы 5.

Таблица 5 – Источники продовольственного снабжения

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров	Частота завода
ООО «Римский дом»	Чай, кофе, сахар	Раз в неделю
ОАО «Дары Сибири»	Холодные напитки, овощи, фрукты, бакалея, специи, дрожжи, молочножировая продукция, орехи.	Два раза в неделю
«Простоквашино»	Молочная продукция	Каждый день
Оптовая компания "ВкусЛЭНД"	Мясо, птица.	Два раза в неделю
«Славица»	Мороженое	Два раза в неделю
ООО «Алко-Альянс»	Алкогольная продукция	Раз в неделю
ООО «Инская птицефабрика»	Яйца	Три раза в неделю
Оптовая компания "ВкусЛЭНД"	Рыба	Два раза в неделю
Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров	Частота завода
«ЭкоТаймыр»	Икра лососевая	Три раза в неделю
ИП «Артур грибник»	Грибы маринованные, свежемороженые	Раз в неделю
ООО «Масленкин дом»	Сыр	Два раза в неделю

3 Организационный раздел

В данном разделе рассматривается структура предприятия, организация работы производственных цехов, складских групп помещений, организация обслуживания на предприятии, организация труда работников предприятия.

Производственная инфраструктура

Складская группа

Складская группа - предназначена для хранения сырья и продуктов в охлаждаемых камерах и неохлаждаемых кладовых с соответствующими режимами хранения. В состав входят: охлаждаемые камеры для хранения мороженой рыбы; охлаждаемые камеры для охлажденной рыбы; охлаждаемые камеры для рыбы (в случае, когда заведение работает на сырье, а не на полуфабрикатах); камера для молочно-жировых продуктов; камеры для овощей, солений, фруктов; камера пищевых отходов; кладовая для сухих (сыпучих) продуктов; кладовая для картофеля и овощей; кладовая для винно-водочных изделий; кладовая для тары, кладовая для инвентаря и помещение для кладовщика.

Служебные и бытовые помещения

Административно - бытовая группа - предназначена для создания нормальных условий труда и отдыха работников предприятия (кабинет директора, бухгалтерия, гардероб для персонала с душевыми и санузлами).

Производственные помещения

Производственная группа - предназначена для переработки продуктов, сырья (полуфабрикатов) и выпуска готовой продукции. Для производства продукции или выполнения той или иной стадии технологического процесса на предприятии организованы следующие цеха:

- заготовочные (овощной, мясо-рыбный);
- доготовочные (горячий, холодный);
- специализированный (кондитерский).

Овощной цех. Его называют первым среди заготовочных цехов. В нем производится отчистка, нарезка овощей.

Мясо-рыбный цех. Здесь происходит первичная обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки рыбы включает следующие операции: оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой, очистку от чешуи, потрошение и промывание, разделку, приготовление полуфабрикатов и их хранение.

Горячий цех. Здесь завершается технологический процесс приготовления пищи. В этом цехе осуществляется тепловая обработка разнообразных продуктов, доводятся до готовности полуфабрикаты, приготовляются первые, вторые и сладкие блюда, подготавливаются продукты для холодных блюд.

Холодный цех. Его предназначение – приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, овощей и других продуктов, а также сладких блюд и бутербродов. При размещении холодного цеха должна быть предусмотрена

его удобная связь с кухней, где производится тепловая обработка продуктов для холодного цеха, и с заготовочными цехами, откуда в холодный цех поступают продукты, реализуемые затем без тепловой обработки. Изделия холодного цеха отпускаются потребителям в столовой посуде, поэтому моечная должна находиться в непосредственной близости к холодному цеху.

Кондитерский цех. Его назначение – производство мучных кондитерских и кулинарных изделий. Продукция кондитерского цеха поступает для реализации в торговом зале. Кондитерский цех – это отдельное производство, которое функционирует независимо от кухни. Входят в него тестомесильное, тесторазделочное, выпечное, остывочное отделения, помещения для отделки изделий, для приготовления фаршей, моечная для яиц, посуды, тары, экспедиция.

На предприятиях общественного питания в состав технических помещений входят: машинное отделение холодильных камер, тепловой пункт, электрощитовая, вентиляционные камеры, камеры тепловых завес.

На данном предприятии установлена бесцеховая структура, при которой для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья и способам кулинарной обработки цеха выделяются условно.

На предприятии с бесцеховой структурой производства организованы универсальные рабочие места, где осуществляется несколько неоднородных технологических операций. В каждом производственном цехе организованы несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса. Каждое рабочее место обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с нормами оснащения. Следующим фактором успешной работы в цехе является правильная организация труда работников цеха. К основным требованиям организации труда на производстве относятся:

Все группы помещений должны быть удобно связаны между собой. Требования к компоновке помещений:

1. все группы помещений должны размещаться по линии технологического процесса: сначала складские, производственные, затем торговые; с ними должны быть удобно связаны административно-бытовые и технические помещения;

2. взаимное расположение основных групп помещений должно обеспечить кратчайшие связи между ними без пересечения потоков посетителей и обслуживающего персонала, чистого и использованного посуды, полуфабрикат атомов, сырья и отходов;

3. следует стремиться к компактной структуры здания, предусматривая возможность перепланировки помещений в связи с изменением технологии производства;

4. компоновка всех групп помещений должно удовлетворять требованиям СНиП, санитарным и противопожарным правилам;

5. все производственные и складские помещения должны быть непроходимыми, входы в производственных и бытовых помещений - со

стороны хозяйственного двора, а в торговых помещений - с улицы, они должны быть изольов ные от входов в жилые помещения;

6. компоновка торговых помещений осуществляется по траектории посетителей; предполагается возможность сокращения их передвижения и обеспечение эвакуации людей в случае пожара.

Организация работы складских помещений

Складские помещения на проектируемом предприятии служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья. Складские помещения размещены в отдельных помещениях на первом этаже предприятия, они имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия. Компоновка складских помещений в кафе произведена по направлению движения сырья и продуктов при обеспечении наиболее рационального выполнения складских операций и погрузочно-разгрузочных работ.

На предприятии оборудованы следующие охлаждаемые камеры: мясо-рыбную, молочно-жировую, для хранения сезонных овощей, фруктов, напитков и зелени, а также неохлаждаемые: кладовая сухих продуктов, овощей, кладовая вино-водочных изделий, кладовая и моечная тары, кладовая инвентаря. Кроме того, на предприятии организованы загрузочная и охлаждаемая камера для пищевых отходов.

Отпуск продукции является одной из важных завершающих операций складского цикла. Из складских помещений предприятия, отпуск продуктов осуществляется на производство составленным материально-ответственным лицом (зав. производством).

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

Складская площадь рационально спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции. Продукты хранятся в таре на подтоварниках, стеллажах, в поддонах, контейнерах в пределах допустимых сроков и при строго определенных условиях. При хранении продуктов принимается во внимание допустимость товарного соседства. Остро пахнущий товар не хранят с продуктами, легко воспринимающими запахи. Не хранят совместно сырье и готовые кулинарные изделия. Оборудование рационально размещено с учетом необходимой площади для проездов, проходов и перемещения грузов. Транспортировка сырья и полуфабрикатов из загрузочной в кладовые и охлаждаемые камеры осуществляются без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, тары по кратчайшим маршрутам, с помощью различных видов тележек. Подъезд транспорта и загрузка товаров осуществляется со стороны хозяйственного двора. Для приемки грузов оборудована разгрузочная площадка, на которой предусмотрен навес для одного грузового автомобиля. Охлаждаемые камеры размещены одним блоком с общим тамбуром.

Складские помещения содержатся в чистоте. Температура, влажность воздуха и кратность его обмена соответствуют режимам хранения и СНиП. Естественное освещение присутствует только в кладовой мучных изделий и кладовой моечной тары. В остальных складских помещениях поддерживается искусственное освещения. На 1м^2 площади помещения приходиться 20 Вт. Вентиляция в складских помещениях предусмотрена как естественная, расположенная на крыше здания, так и механическая.

Для охлаждаемых камер хранения овощей, фруктов и пищевых отходов – отдельная вентиляция. Охлаждаемые камеры размещены на большом расстоянии от горячего и кондитерского цеха. Стены в складских помещениях защищены от проникновения грызунов и покрашены масленой краской на высоту 1.8м, а стены охлаждаемых камер облицованы кафельной плиткой, для систематической влажной уборки. Полы обеспечивают безопасное и удобное передвижение грузов, людей и транспортных средств. Они прочные, влагонепроницаемые, без пустот и выбоин. Ширина коридоров равна 1.8м, ширина дверей в охлаждаемых камерах – 0.9м, в других помещения складской группы – 1.2м.

Для хранения сухих продуктов складские помещения оборудованы ларями, стеллажами, полками и подтоварниками. Эти кладовые предназначены для хранения продуктов с небольшой влажностью – муки, крупы, сахара и т.д. Молочно-жировые продукты хранят в таре. Рыбу свежемороженую - в ящиках, уложенных на стеллажах, а крупную рыбу – на полках. Хлеб хранят в холодном цехе, в хорошо вентилируемом шкафу, который после отпуска партий обязательно промывают. Кладовая для хранения овощей и картофеля оборудована подтоварником, а также передвижным стеллажом.

Систематически проводятся санитарные дни, плановые проверки товаров с учетом сроков их хранения, борьба с вредителями. При отпуске товаров применяют различные приспособления и инструменты: совки, струны для рубки масла, лопаты деревянные для картофеля и овощей, щипцы кондитерские, вилки для сельди, лопаточки для творога, топленого масла, жира, икры, повидла и т.д.

Способы хранения и укладки сырья и продуктов:

- стеллажный – продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах (макаронные изделия, специи, приправы, печенье, конфеты, овощные консервы);
- ящичный – продукция хранится в ящиках (плоды, овощи, яйца);
- штабельный – продукция хранится на подтоварниках (мука, крупа, бобовые, сахар, соль, сухофрукты, повидло);
- наливной – используется для хранения жидких и полужидких продуктов, поступающих в бочках, бидонах, бутылках (растительное масло и др.).

Отпуск продукции является одной из важных завершающих операций складского цикла. Из складских помещений предприятия отпуск продуктов осуществляется на производство материально-ответственным лицом (зав.

производством). На основании требования бухгалтерия оформляет требования-накладные, которые подписываются главным бухгалтером и руководством предприятия, а после отпуска товара – заведующим складом и получившим товаром материально-ответственным лицом. При получении продуктов со склада проверяется соответствия их требованиям-накладным по ассортименту, массе и количеству, а также исправность тары.

Организация производства

Для производства продукции или выполнения той или иной стадии технологического процесса на предприятии организованы следующие цеха:

- заготовочные (овощной, рыбный);
- доготовочные (горячий, холодный).

В каждом цехе организованы технологические линии. Технологической линией называется участок производства, оснащённый необходимым оборудованием для определённого технологического процесса. Кроме цехов на производстве имеются вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, моечная и кладовая тары и т.д.

Важным фактором успешной работы цехов является правильная организация рабочих мест. На предприятии с бесцеховой структурой производства организованы универсальные рабочие места, где осуществляется несколько неоднородных технологических операций. В каждом производственном цехе организованы несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса. Каждое рабочее место обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с нормами оснащения. Следующим фактором успешной работы в цехе является правильная организация труда работников цеха. К основным требованиям организации труда на производстве относятся:

- правильное составление производственной программы с учетом специфики изготавливаемой продукции, производственной мощности цеха, численности и квалификации работников;
- четкое распределение обязанностей между работниками в соответствии с их квалификацией и производственным зданием;
- правильный учет движения продукции и своевременная отчетность о проделанной работе.

В производственных помещениях создан оптимальный микроклимат (температура, влажность, скорость движения воздуха). Оптимальная температура в заготовочном и холодном цехах 16-18С°, а в горячем 23-25С°. Относительная влажность воздуха в цехах 60-70%. Данные микроклиматические условия в кафе создаются путем устройства приточно-вытяжной вентиляции. В цехах обязательно предусмотрено естественное освещение, чтоб не снижалось утомляемость работников и чтоб предотвратить травматизм. Производственные помещения имеют подводку горячей и холодной воды к моечным - ваннам, электрокипятильникам,

пищеварочным котлам. Канализация обеспечивает удаление сточных вод при эксплуатации ванн, пищеварочных котлов.

В кафе овощной цех расположен таким образом, что он с одной стороны находится неподалеку от кладовой овощей, а другой – имеет удобное сообщение с холодным и горячим цехами. Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, дочистки после механической очистки, промывания, нарезки. Рабочие места оснащены инструментами, инвентарём для выполнения определенных операций.

Организация рабочих мест.

В соответствии с технологическим процессом в цехе организованы три рабочих места:

1. Очистка картофеля и корнеплодов, дочистка и промывания их. На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлены моечная ванна, картофелечистка периодического действия, специальный стол из нержавеющей стали с углублениями для очищенного картофеля и двумя желобковыми отверстиями: слева – для очищенных овощей, справа – для отходов и другой необходимый инвентарь (тара для очищенных овощей и отходов, желобковый нож и т. д.).

2. Обработка сезонных овощей и очистка лука, чеснока. На рабочее место по обработке белокочанной капусты и сезонных овощей, лука устанавливается специальный стол со встроенной ванной и другой необходимый инвентарь(разделочные доски, лотки, ножи и т.д.).

3. На рабочем месте по нарезке овощей установлен стол производственный, овощерезательная машина, а также необходимый другой инвентарь.

Оборудование в цехе размещено пристенно.

Для каждого работника организовано рабочее место, оборудованное специальным столом с вытяжкой.

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

Общее руководство рыбным цехом осуществляется заведующим производством. Он выделяет бригадира цеха повара 5 разряда. Бригадир осуществляет контроль за ходом технологического процесса, нормами расхода сырья и выхода полуфабрикатов. Бригадир изготавливает полуфабрикаты для наиболее сложных блюд из рыбы и порционные полуфабрикаты. Повар 4 разряда разделывает рыбу, изготавливает котлетную массу и полуфабрикаты из нее.

Производственной программой доготовочных цехов является план-меню. Режим работы цехов устанавливается в зависимости от условий реализации блюд и кулинарных изделий. Работа производственных бригад доготовочных цехов строго согласуется со временем работы зала и с графиком потока потребителей на предприятии. Производственная программа и режим работы доготовочных цехов тесно связаны между собой.

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов. Холодный цех расположен в одном из наиболее светлых помещений и имеет удобную связь с горячим цехом, раздачей, моечной столовой посуды.

В холодном цехе установлено механическое, холодильное и немеханическое оборудование, которое сгруппировано в соответствии с расположением рабочих мест.

Рабочие места в холодном цехе расположены по ходу технологического процесса. В холодном цехе выделяют следующие технологические линии:

- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление напитков.

Повара холодного цеха работают по ступенчатому графику. Руководство цехом осуществляется заведующим производством, который назначает ответственного работника из поваров высшей квалификации.

Заведующий производством организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с план-меню.

По окончании рабочей смены повара отчитываются за проделанную работу, а ответственный работник составляет отчет о реализации блюд за день.

Горячий цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе приготавливаются горячие напитки. Из горячего цеха готовые блюда поступают в раздаточную для реализации потребителю. В средней части цеха в одну линию установлено тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него располагают рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке.

Широкий ассортимент вторых блюд не позволяет в горячих цехах предприятия создавать специализированные рабочие места для приготовления каждого вида блюд, поэтому рабочие места для варки, тушения, запекания продуктов организовано с учетом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно. Соответственно с этим группируют по назначению тепловое и другое технологическое оборудование. На этом участке в линию теплового оборудования установлен жарочный шкаф, электроплиты, электросковороды, фритюрница.

В линии немеханического оборудования установлены производственные столы для подготовки продуктов к жарке и пассерованию, переборки круп и макаронных изделий. Для промывки круп, откидывания отварного риса и круп установлена производственная раковина. Наряду с тепловым и немеханическим установлено механическое оборудование: универсальный привод с комплектом сменных механизмов, протирочная машина.

Горячие напитки изготавливают в соусном отделении на плите, где организованны специализированные участки, которые оснащены кипятильниками, кофеварками для приготовления и подачи горячих напитков.

Кондитерский цех занимает особое место на предприятии общественного питания. Он выпускает изделия, которые реализуют не только в залах, но и в магазинах кулинарии, филиалах, буфетах других предприятий.

Кондитерский цех на предприятии организуется для выпуска следующих изделий: тортов, пирожных, кексов, коврижек и др.

Технологический процесс в кондитерском цехе: подготовка продуктов, замес теста, разделка и выпечка изделий, остывание, укладка, хранение, транспортировка.

Производственная программа кондитерского цеха составляется на основании заявок предприятия и выражается в форме наряда-заказа. Наряд-заказ составляется для всего цеха.

В состав кондитерского цеха входят помещения для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий. Кроме них предусмотрена, кладовая готовых изделий. Кондитерский цех имеет свое моечное отделение для мытья посуды, инвентаря.

Рабочим цехом применительно к кондитерскому цеху называется отдельное помещение или участок производственной площади, закрепленный за одним работником.

В зависимости от мощности и выпускаемого ассортимента организованы следующие рабочие места:

- для обработки яиц;
- для просеивания муки;
- для подготовки других видов сырья;
- для замеса песочного, бисквитного, миндального теста;
- для разделки теста;
- для отделки изделий;
- для выпечки изделий;
- для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- для мойки инвентаря и тары;
- отделение хранения готовой продукции.

На рабочем месте для обработки яиц установлен производственный стол с овоскопом, четыре ванны для их санитарной обработки, подтоварник. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

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

Рабочее место для подготовки других видов сырья оборудовано подтоварниками и стеллажами для хранения сырья, производственным столом, ванной полной горячей и холодной воды, холодильным шкафом. Разнообразный характер выполняемых на данном месте работ требует укомплектования инвентарем и инструментами: дуршлаг, цедилки, шумовка, сито с ячейками различных размеров, мельницы, весы, мерная посуда и т.д.

На рабочем месте приготовления песочного, бисквитного, миндального теста установлена тестомесильная машина (для замеса песочного теста), взбивальная машина для замеса миндального, бисквитного теста и производственный стол со встроенной ванной.

Участок для отделки изделий оборудован кондитерскими столами с машиной кондитерской универсальной, передвижными стеллажами, охлаждаемыми шкафами.

На участке выпечки изделий из различных видов теста установлен пекарский шкаф, стеллажи для расстойки заготовок и охлаждениятовых изделий, стол производственный, на который укладывают листы с изделиями для смазывания их льезоном.

В моечном отделении кондитерского цеха установлена ванна моечная с тремя отделениями и стеллажами.

Организация обслуживания

Порядок обслуживания посетителей означает последовательность действий, начиная с прибытия гостей в ресторан и заканчивая их уходом. Если за столы, обслуживаемые одним официантом, садятся одновременно несколько компаний гостей, необходимо учесть пожелания каждой из компаний и убедиться, что выполнение заказов не приведет к перегрузке официанта.

После того, как посетитель зашел в кафе, его должен встретить официант не позднее чем через 10 секунд. Проводить за столик и принять заказ.

Следующий этап это выполнение заказа. На этом этапе официант передает заказ повару, который должен его выполнить.

Третий этап это обслуживание гостей. Официант приносит заказ, и следит за посетителями в течение всего времени, которое гости проводят в кафе.

Четвертый этап это применение привлечений. Для того что бы заинтересовать гостя в повторном посещении кафе, официант рассказывает о том, какие средства системы лояльность присутствуют на предприятии. В нашем заведении это клубная карта.

Прогрессивные технологии обслуживания

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

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

Кейтеринг является отраслью общественного питания, которая связана с оказанием услуг на удаленных точках. Она включает все организации и службы, которые оказывают подрядные сервисы по организации питания частных лиц и сотрудников компаний в помещениях и на выездном обслуживании. На практике понятие кейтеринг подразумевает не только приготовление и доставку пищи, но и сервировку, обслуживание, оформление и ряд подобных услуг.

В зависимости от места, способа оказания услуг, а также их стоимости принято выделять такие виды кейтеринга, как:

- организация выездного обслуживания в помещении;
- организация выездного обслуживания вне помещения;
- разъездной (по контракту на поставку продукции);
- розничная продажа.

В проектируемом предприятии используются следующие виды кейтеринга:

Розничная продажа готовой продукции является разновидностью кейтеринга в том случае, если предприятие общественного питания осуществляет доставку готовой продукции на дом, в офисы, на общественные мероприятия. Этот вид кейтеринга наиболее подходит данному предприятию, так как его главной особенностью является приготовление блюд из живой рыбы.

Схема организации: ознакомившись с предлагаемыми товарами и услугами, заказчик звонит в кафе и делает заказ, на столько-то персон, к такому-то времени. Заказ обрабатывается и поступает на кухню, где уже непосредственно готовится. Готовая продукция упаковывается и передается курьеры, и доставляется к назначенному времени. Оплата заказа производится через курьера.

Мерчандайзинг общественного питания – деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания. Различают три основных вида мерчандайзинга: персональный, внутренний, внешний. Каждый из видов мерчандайзинга включает в себя несколько приемов.

В проектируемом предприятии в каждом виде мерчандайзинга используются следующие приемы:

Внутренний мерчандайзинг:

Дизайн блюд и напитков предусматривает их эстетическое оформление для зрительного воздействия на потребителя и стимулирования продаж, а также включает в себя использование новых направлений в подаче блюд. Например блюдо «Мечта Емели» это щука фаршированная целиком украшенная лимоном и листьями салата.

Купоны – самый популярный метод предложения скидки, представления нового блюда в меню, увеличения сбыта конкретного блюда. Предприятие может использовать различные типы купонов, например, покупая одно блюдо, второе получаете бесплатно; скидки определенной

величины при определенном заказе; специальные цены на определенные блюда; возвратные купоны для будущих покупок и т. д

Конкурсы, лотереи, розыгрыши эффективны в том случае, если они подразумевают многократные визиты (например, став участником определенного конкурса, гость может выиграть сначала обычный приз, затем гран-при или какие-либо бонусы при каждом последующем посещении предприятия).

Внешний мерчандайзинг:

Реклама в газетах, журналах, баннерах, СМИ и раздача листовок.

Раздача листовок осуществляется промоутарами в массовом скоплении людей, например на остановках общественного транспорта, в центре города, парках и т.д.

Реклама в газетах, журналах и на телевизионных каналах стоят больших денег, но это важный аспект в продвижении бизнеса в столь нестабильное время.

Не стоит забывать о современном распространении рекламы через сети интернета и социальные сети, где люди сидят часами. Стоит пустить рекламу среди популярных блогерах.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе представлен проект кафе рыбной кухни «Барракуда» на 64 места. Проектирование является исходным этапом становления любого предприятия, эффективность производства, торговая деятельность которого зависят от качества технологических и инженерных разработок.

В ходе написания бакалаврской работы в технико-экономическом разделе была описана необходимость строительства. В технологическом разделе разработано меню, а на его основе рассчитана производственная программа проектируемого предприятия, определенно количество необходимого сырья и составлена сырьевая ведомость. Было рассчитано и подобранно необходимое тепловое, механическое и вспомогательное оборудование для осуществления разработанной производственной программы. По выбранному оборудованию рассчитаны площади производственных, складских, административно-бытовых и торговых помещений. По расчетам всех площадей была вычислена общая площадь здания. В организационном разделе описана производственная инфраструктура, организация работы складских помещений, организация производства, организация обслуживая, прогрессивные технологии. В научно-исследовательском разделе было разработано фирменное блюдо, подобранно сырье, разработана технологическая карта, составлена схема технологического процесса, произведен контроль качества, расчет пищевой и энергетической ценности, разработана нормативно-технологическая документация.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11 с.
2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 10 с.
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 11 с.
4. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – – М.: Стандартинформ, 2015. – 15 с.
5. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
6. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
7. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 14 с.
8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 10 июня 2014 года) [Электронный ресурс] : технический регламент Таможенного союза // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/902320287.
9. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СаНПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.
10.СанПиН 2.3.2.1324 – 03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2002. – 24 с.
11.СНиП 11-Л. 8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70; введ. 01.01.72. – М.: Изд – во стандартов, 1972. – 31 с.
12.Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М. : Магистр, 2008. - 557 с.
13.Капелюк З. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : курс лекций : учеб. пособие для вузов / З. А. Капелюк. – М.: Омега – Л. 2006. – 222 с.
14.Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2014. – 135 с.

15.Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-экон. ин. – т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.
16.Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания" / В. Н. Ловачева. – М.: Экономика, 1990. – 239 с.
17.Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.
18.Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – М.: Колос, 2006. – 247 с.
19.Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.- практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
20.Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – С. 1-58.
21.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова, О.М. Сергачева [и др.]; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2009. – 76 с.
22.Охрана труда на предприятиях общественного питания : метод. указания по выполнению дипломного проектирования для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина. – Красноярск, 2008. - 34 с
23.Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. – М.: Стройиздат, 1992. – 109 с.
24.Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. - М.: Информационно – издательский центр ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА России, 1996. – 64 с.
25.Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Tfи_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 блюд зарубежной кухи / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2008. – 816 с.
31.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 296 с.
32.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Гидрометиоиздат, 1998. – 296 с.
33.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.
34.Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.
35.Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.
36.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
37.Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
38.Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. - 107 с.
39. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.