

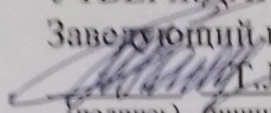
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

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

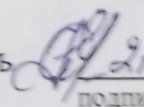
19.03.04.01. «Технология и организация ресторанного дела»

профиль

Проект ресторана «Планета вкусов» на 70 мест

тема

Руководитель

 21.06.2016

подпись, дата


доцент, канд.тех. наук

должность, ученая степень

Е.О. Никулина

инициалы, фамилия

Выпускник

 21.06.2016

подпись, дата

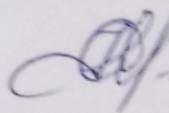
ИТ-12-2

группа

И.А.Алентьев

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

 21.06.2016

подпись, дата

Е.О. Никулина

инициалы, фамилия

Красноярск 2016

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1. Техничко-технологическое обоснование .....	4
1.1. Экономика географическая характеристика района деятельности предприятия.....	4
1.2. Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания .....	6
1.3. Обоснование режима работы предприятия. Определение количество питающихся.....	7
1.4. Расчет дневной производственной программы .....	8
1.5. Определение источников производственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.....	9
2. Технологический раздел.....	11
2.1. Составление планово-расчетного меню .....	11
2.2. Расчет складского хозяйства .....	15
2.3. Расчет заготовочных цехов.....	20
2.4. Расчет холодного цеха.....	33
2.5. Расчет горячего цеха.....	43
2.6. Расчет мучного отделения .....	70
2.7. Расчет моечной столовой посуды .....	74
2.8. Моечная кухонной посуды .....	78
2.9. Расчет раздаточных .....	79
2.10. Расчет торговой группы помещений .....	80
2.11. Расчет сервиз-бара .....	81
3. Организационный раздел .....	83
3.1. Организация работы производства .....	83
3.2. Организация обслуживания на организации .....	87
4. Научно-исследовательский раздел.....	90
ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....	108
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ .....	109
ПРИЛОЖЕНИЕ А Расчет сырья и покупных товаров.....	112
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Состав и площадь помещений.....	125
ПРИЛОЖЕНИЕ В Схема движения сырья и полуфабрикатов .....	126
ПРИЛОЖЕНИЕ Г Технологическая схема приготовления фирменного блюда .....	127
ПРИЛОЖЕНИЕ Д Пищевая ценность фирменного блюда .....	128

## **ВВЕДЕНИЕ**

Ресторан - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные. Отличается повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха посетителей. По ассортименту реализуемой продукции рестораны могут специализироваться как: рыбные, пивные, с национальной кухней и т.д.

Рестораны организуют обслуживание торжественных и официальных приемов, совещаний, конференций, конгрессов; они могут проводить вечера отдыха с музыкантами и эстрадными представлениями.

Основное назначение предприятия – приготовление и организация потребления широкого ассортимента высококачественных кулинарных и кондитерских изделий сложного приготовления, заказных блюд и напитков. В предпраздничные и выходные дни рестораны организуют семейные обеды, дегустации национальных кухонь, тематические вечера, постоянно осуществляют по заказам организаций и отдельных лиц или групп обслуживания свадеб, юбилейных дат, деловых встреч, а также обслуживание торжеств, различных вечеров на дому, предприятиях, учреждениях.

Ресторан представляет посетителям обеды и ужины, а при обслуживании делегатов совещаний, конференций, конгрессов – полный рацион питания. Предприятия предоставляют населению и дополнительные услуги: производят отпуск обедов на дом, продажу полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий. Рестораны должны иметь красиво оформленные рекламные проспекты, фирменные обложки, меню, приглашения. Может быть организована продажа сувениров и цветов.

Штат предприятия укомплектовывается работниками более высокой квалификации. Обслуживание посетителей осуществляется официантами, в совершенстве знающими виды сервировок, правил и технику обслуживания, а в ресторанах класса люкс обслуживающих иностранных туристов, владеющими одним из иностранных языков. Обслуживающий персонал должен быть в форме единого образца.

## **1 Технико-экономическое обоснование**

Технико-экономическое обоснование содержит конкретные данные, подтверждающие необходимость и целесообразность проектирования в данном населенном пункте (районе, микрорайоне). В ТЭО следует охарактеризовать район строительства, его климатические и географические условия, контингент, наличие в данном районе предприятий общественного питания и пищевой промышленности, привести сведения об источниках снабжения сырьем, полуфабрикатами и покупной продукцией.

Технико-экономическое обоснование позволяет правильно разместить и выбрать тип предприятия, определить его мощность, режим работы, конкретизировать производственную программу.

### **1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия**

Ресторан «Планета вкусов» 1 класса на 70 мест, концепция которого посвящена разнообразию блюд разных кухонь мира, планируется расположить в г. Красноярске, в Октябрьском районе, северо-западный микрорайон, улица Тотмина 1, на месте недостроенного кинотеатра.

Жилой район Северо-западный расположен в северо-западной части Октябрьского района Красноярска. На западе он «сливается» с микрорайоном Ботаническим, на юго-западе граничит с жилым районом Ветлужанка, на юго-востоке - с жилыми районами «БСМП», «ГорДК» и районом бывшего завода телевизоров, а на севере ограничивается железнодорожной веткой транссибирской магистрали.

Северо-Западный находится на возвышенности, вдалеке от промышленных зон. К тому же, по отношению к розе ветров жилой район расположен с наветренной стороны, а в Красноярске роза ветров такова, что 70% ветров дует с юго-западной и западной сторон. Всё это благоприятствует экологической обстановке микрорайона. Он считается более чистым в плане экологии по сравнению с другими районами Красноярска.

В данном районе располагаются 3 общеобразовательные школы, семь детских садов, детская больница, детская поликлиника. В радиусе 500 метров от проектируемого предприятия не находится не одного предприятия общественного питания, что может хорошо отразиться на доходах проектируемого ресторана.

Вблизи северо-западного района находятся районы такие как Ботанический микрорайон, район Ветлужанка. Данные районы застраиваются и будут в дальнейшем застраиваться и увеличиваться.

Планируемый контингент питающихся ресторана «Планета вкусов» – люди с доходами выше среднего, коммерсанты, административные работники. В ресторане первого класса достаточный уровень комфортности,

широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и напитков.

Потенциальный контингент потребителей проектируемого предприятия предоставлен в таблице 1.1.

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

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работы объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Жилой массив	Ул. Тотмина 1г, 1а, 6, 8, 8а, 8б, 8в, 8г, 8д, 10, 10а, 12, 14, 16, 3, 9а, 13, 7, 11; Ул. Карбышева 2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 10а, 34; Ул. Юшкова 4, 6, 10, 10а, 14, 14а-в, 16, 16а-г, 18, 20, 22, 22а-г, 28, 28а-в, 34, 36, 36а-ж, 38; ул. Елены Стасовой 1.	14300	круглосуточно	скользящий
Детские сады	Ул. Тотмина 11г, 11д, 3а; Ул. Карбышева 8а, 14а, 36.	192	8.00-20.00	скользящий
Сеть аптек	Ул. Тотмина 6, 9, 10.	4	9.00-21.00	скользящий
Торговая группа	Ул. Тотмина 6, 8, 8а, 8г, 3, 11, 9; Ул. Юшкова 4а, 14, 28а; Ул. Карбышева 4а.	64	Круглосуточно, 8.00-23.00	скользящий
Офисы	Ул. Тотмина 6, 3, 9, 4г; Ул. Юшкова 36ж, 14, 8, 6; Ул. Карбышева 6.	140	9.00-22.00	скользящий
школы	Ул. Юшкова 8а	300	8.00-20.00	скользящий
Итого	-	15000	-	-

Так же вблизи проектируемого предприятия располагаются предприятия общественного питания. Список предприятий предоставлен в таблице 1.2.

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

Наименование действующих предприятий общественного питания	адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Макс, бар	Ул. Тотмина 6	30	17.00-3.00	Обслуживание барменом за барной стойкой	Средний чек 250р, русская кухня, спортивные трансляции, бильярд, проводятся банкеты.

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

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале. Строительство предприятия определяется в соответствии с нормами развития сети общественных предприятий общественного питания на 1000 жителей в данном городе.

Необходимо учитывать размещение проектируемого предприятий общественного питания в зависимости от величины города.

Универсальный метод расчета для мест в обеденных залах вычисляется по формуле:

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

где,  $P$  – необходимое количество мест;

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

$P_n$  – норма мест на 1000 человек, [19]

Необходимое общее количество мест для микрорайона составляет:

$$P = (15000 \cdot 28) / 1000 = 420 \text{ мест.}$$

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

Для ресторанов процентное соотношение мест составляет 35%, что соответствует 147 мест. В данном микрорайоне нет ресторанов, поэтому строительство, несомненно, целесообразно, но и необходимо.

### 1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

При определении режима работы проектируемого предприятия учитывается тип предприятия, его месторасположения, состав потенциального контингента потребителей. Исследовав режим работы близлежащих предприятий в данном микрорайоне, наиболее целесообразный режим работы проектируемого предприятия с 11.00 до 23.00 часов. С 17.00 до 18.00 в ресторане производится подготовка зала к вечернему обслуживанию.

Определяется количество посетителей на основе графика загрузки зала в течение дня.

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч работы предприятия, определяется по формуле:

$$N_r = (P \cdot f \cdot X) / 100, \quad (1.2)$$

где  $N_r$  – количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч работы;

$P$  – вместимость зала;

$f$  – оборачиваемость места в зале в течение данного часа [19]

$X$  – процент загрузки зала в данный час, % [19]

График загрузки зала представлен в таблице 1.3.

Таблица 1.3 – График загрузки зала

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, раз	Процент загрузки зала, %	Количество потребителей, чел
ОБЕД			
11-12	1	20	14
12-13	1	30	21
13-14	1	90	63
14-15	1	70	49
15-16	1	40	28
16-17	1	30	21
17-18	Подготовка зала к вечернему обслуживанию		
УЖИН			
18-19	0,4	50	14
19-20	0,4	100	28
20-21	0,4	90	25
21-22	0,4	80	23
22-23	0,4	40	11
ИТОГО			297

По данным таблицы 1.3 в ресторане «Планета вкусов» за день обслуживается 297 потребителей.

#### 1.4 Расчет дневной производственной программы

Для расчета общего количества блюд и количества блюд в групповом ассортименте реализуемых в проектируемом предприятии необходимы данные количества потребителей за день и коэффициенты загрузки зала на каждый час.

Общее количество блюд определяется по формуле:

$$n=N*m, \quad (1.3)$$

где  $m$  – коэффициент потребления блюд [19]

$N$  – Общее число потребителей

Для определения общего количества блюд, необходимо рассчитать коэффициент потребления каждой группы блюд в соответствии с таблицей процентного соотношения между группами блюд. [19]

Расчет коэффициента потребления блюд представлены в таблице 1.4.

Таблица 1.4 – Расчет коэффициента потребления блюд

Наименование блюд	Обед		Ужин	
	Процентное соотношение, %	Коэффициент потребления блюд	Процентное соотношение, %	Коэффициент потребления блюд
Холодные блюда	45	1,3	45	1,8
Горячие закуски	5	0,2	5	0,2
Супы	10	0,3	-	-
Вторые блюда	25	0,8	30	1,2
Сладкие блюда и горячие напитки	15	0,4	20	0,8
Итого	100	3	100	4

По данным таблицы 1.3 и 1.4 разрабатывают дневную производственную программу предприятия, в которой отражают количество блюд по группам.

Расчет количества блюд реализуемых за день представлен в таблице 1.5.



Таблица 1.5 – Расчет количества блюд реализуемых за день

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в группе ассортимента					
		Холодные блюда	Горячие закуски	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	ИТОГО
		Норма потребления блюд					
	Обед	1,3	0,2	0,3	0,8	0,4	3
	Ужин	1,8	0,2	-	1,2	0,8	4
ОБЕД							
11-12	14	18	3	4	11	6	42
12-13	21	27	4	6	17	9	63
13-14	63	82	13	19	50	25	189
14-15	49	63	10	15	39	20	147
15-16	28	37	6	8	22	11	84
16-17	21	27	4	6	17	9	63
ИТОГО ЗА ОБЕД	196	254	40	58	156	80	588
17-18	Подготовка зала к вечернему обслуживанию						
УЖИН							
18-19	14	25	3	-	17	11	56
19-20	28	50	6	-	34	22	112
20-21	25	45	5	-	30	20	100
21-22	23	41	5	-	28	18	92
22-23	11	20	2	-	13	9	44
ИТОГО ЗА УЖИН	101	181	21	-	122	80	404
ИТОГО ЗА ДЕНЬ	297	435	61	58	278	160	992

По данным таблицы 1,5 количества блюд реализуемых за день в ресторане «Планета вкусов» на 70 мест равно 992 блюда.

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

Исходя из расположения планируемого предприятия необходимо определить источники поступления сырья.

Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания оформляются в таблицу 1.6.

Таблица 1.6 – Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров	Частота завоза
ООО Стиплер	Сельдь Треска копченая Форель Карп Рыбные консервы Кальмары	2 раза в неделю 1 раз в неделю 2 раза в неделю 2 раза в неделю 3 раза в месяц 2 раза в неделю
ООО ИМТ	Свинная корейка Кости п/ф Баранина Телятина Говядина вырезка Язык свиной Почки говяжьи Сосиски	2 раза в неделю 2 раза в неделю 2 раза в неделю 2 раза в неделю 2 раза в неделю 2 раза в неделю 2 раза в неделю 2 раза в неделю
ООО ИМТ	Цыпленок Курица копченая Кости куриные Печень гусиная Курица	2 раза в неделю 2 раза в неделю 2 раза в неделю 2 раза в неделю 2 раза в неделю
ООО БАКАЛЕЯ	Фрукты	3 раза в неделю
ООО БАКАЛЕЯ	Овощи	1 раз в неделю
Эридан, ТД, ООО	Яйцо	1 раз в месяц
ООО Сибирь торговая	Сливки 20% жирности Сливки 36% Молоко Творог	4 раза в неделю 4 раза в неделю 4 раза в неделю 4 раза в неделю
ООО Сибирь торговая	Сыры	1 раз в неделю
ООО БАКАЛЕЯ	Зелень	3 раза в неделю
Инмарко, компания, ОАО	Мороженное	1 раз в неделю
ООО БАКАЛЕЯ	Ягоды с/ м	1 раз в неделю
ТОО "Мибеко"	Мука	3 раза в месяц
Кардо, компания, ООО	Масло растительное	3 раза в месяц
ООО МАЯК	Каперсы Горошек консервированный Чечевица	3 раза в месяц
ТОО "Мибеко"	Рис	3 раза в месяц
ООО КУРСИ	Мед	1 раз в месяц
ООО БАКАЛЕЯ	Орехи	3 раза в месяц
МЕТРО ИП ЧП	Алкогольная продукция	1 раз в неделю
Wertform GmbH	Чай, кофе	2 раза в месяц

## **2 Организационный раздел**

### **3.1 Организация работы производства**

Проектируемый ресторан имеет бесцеховую структуру производства, так как название цехов являются условными, и лишь с учетом требований санитарии некоторые технологические процессы и операции граничат между собой.

В ресторане имеются следующие цеха: заготовочные (мясо-рыбный, овощной), доготовочные (горячий, холодный), специализированные (помещение мучного цеха). Все цеха как и сам ресторан располагаются на одном этаже.

В составе помещений проектируемого предприятия выделяются следующие основные группы помещений:

- ✓ Складская группа для кратковременного хранения сырья и продуктов в охлаждаемых камерах и неохлаждаемых складах с соответствующими режимами хранения (склад сухих продуктов, кладовая овощей, молочно-жировая камера, мясо-рыбная камера, кладовая фруктов и зелени)
- ✓ Производственная группа для переработки продуктов, сырья и выпуска готовой продукции (заготовочные цеха, доготовочные цеха, помещение мучного цеха)
- ✓ Торговая группа для реализации готовой продукции и организации ее потребления (Зал ресторана, вестибюль с гардеробом и сан.узлами, сервис-бар)
- ✓ Административно-бытовая группа для создания нормальных условий труда и отдыха работников (кабинет директора, контора, мужская и женская раздевалки, душ и санузел для персонала, комнаты отдыха)

#### **Организация работы складских помещений**

В проектируемом предприятии складская группа помещений располагается единым блоком. Данные помещения оборудованы стеллажами и подтоварниками для хранения сырья.

Проектируемый ресторан работает на сырье и покупных товарах.

Ресторан заключает договоры с поставщиками, сроком не более чем на 1 год. Заявка составляется шеф-поваром в ней указывается наименование сырья и его количество.

Выполнение заявок на поступление сырья производится в соответствии со сроками указанными в договоре. Доставка осуществляется транспортом поставщика в установленные договором сроки. Входной контроль сырья, поступающего в ресторан, осуществляется посредством проверки наличия сопроводительного документа (товарная накладная, счет-фактура, сертификат соответствия, удостоверение качества и безопасности, технический регламент о безопасности продукции, декларация, ветеринарное

свидетельство), а так же проводится органолептическая оценка качества поставляемой продукции (внешний вид, цвет, запах, текстура). Прием товаров оформляется накладной, которую подписывает шеф-повар или су-шеф и ставится печать.

Условия и сроки их хранения: продукция и сырье хранится с соблюдением температурного и влажностного режима. Для хранения мяса и мясопродуктов, птицы используют холодильные камеры. Срок хранения при температуре 0°C - до 5 суток. Способ хранения стеллажный, подтоварники.

Для хранения сухих продуктов (муки, крупы, сахара и т.д.) в помещении используются стеллажи и подтоварники. Для овощей и картофеля используются подтоварники и стеллажи. В помещениях необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность для избегания порчи товара.

В неохлаждаемых помещениях искусственное освещение. В кладовой для хранения сухих продуктов поддерживается температура около 15 °C и относительная влажность воздуха около 60-65%. Товары уложены на подтоварники, стеллажи, хранятся в таре, в которой они поступили: ящиках, бочках, коробках из гофрированного картона и т.д.

Для фруктов используют ящики или хранят на подтоварниках, напитки на подтоварниках в коробках.

Для молочных продуктов температура хранения от 0°C до 8°C и относительная влажность воздуха от 80 до 85%.

Порядок отпуска сырья в производственные цеха: сырье на производство отпускается по требованию накладной техника-технолога.

В проектируемом предприятии соблюдается правила товарного соседства.

В структуру ресторана входят следующие помещения:

- производственные помещения: овощной и мясо-рыбный цеха, холодный и горячий цеха, помещение мучного цеха, моечная столовой посуды, раздаточная;
- складская группа помещений;
- служебные и бытовые: помещения персонала, гардероб, уборные для персонала, помещение для официантов, душевые;

В каждом производственном цехе организуют несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса. Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды.

Первым среди заготовочных цехов является овощной цех.

Технологический процесс обработки овощей состоит из следующих операций: сортировки, мойки, машинной очистки, ручной доочистки, нарезки. Обработка овощей делится на потоки: обработку картофеля и корнеплодов, обработку других овощей и зелени, мойки фруктов.

Организация рабочих мест в овощном цехе:

- очистке картофеля и корнеплодов, очистка хрена, лука репчатого, чеснока доочистки и промывания их;
- обработка капусты свежей белокочанной, свежей зелени, кабачков, баклажан и других сезонных овощей;
- нарезке овощей;
- промывание и нарезка фруктов.

Для организации технологического процесса в овощном цехе принимаем к установке следующее оборудование: картофелечистку Fimar RPN/5 380 с производительность 60 кг/ч, с мойкой вкладываемого сырья; овощерезку «ЕКА» ROBOT COUPE CL20 с производительностью 40 кг/ч; 2 ванны моечных односекционных ВМ 1/4 э; раковину AQUATON ПРЕМЬЕР 40; стеллаж стационарный «ЕКА» ТЕСНОЕКА СП; 2 стола производственных «Чувашторгтехника» СПСМ – 3; стол для доочистки картофеля «ЕКА» СППО 9/6э; подтоварник «ЕКА» ПТ-500/1; стол производственный СПР-906 ц для обработки помидор.

В цехе работает чистильщик овощей 2-го разряда, который выполняет операции по обработки и готовки полуфабрикатов. Составляется график выпуска овощных п/ф партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня. В конце рабочего дня ответственный работник цеха составляет отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных п/ф.

В овощном цехе работает 1 человек имеющий 2-й разряд. Режим работы: 9-18.

Мясорыбный цех предусматривает обработку мяса, птицы, рыбы. Учитывая запах мяса и рыбы, на проектируемом предприятии организовываются отдельные потоки обработки мяса и рыбы.

Организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе:

- обработка мяса и птицы, производство полуфабрикатов;
- обработка рыбы, производство полуфабрикатов.

Для организации технологического процесса мясо-рыбного цеха принимаем к установке следующее оборудование: стеллаж стационарный СП ТЕСНОЕКА, мясорубку «ЕКА» ТМ – 32М, шкаф комбинированный (холодильный, морозильный) POLAIR ШХК-1,4 с вместимостью 140+140кг, два производственных стола СПСМ – 3 «Чувашторгтехника», 2 ванны моечные односекционные ВМ 1/4 э, весы METLER ICS465, раковину AQUATON.

В ресторане повар 3 разряда изготавливает полуфабрикаты разделяет рыбу, мяса и птицу, производит полуфабрикаты из них.

В мясо-рыбном цехе работает один человек с 9.00-18.00.

Холодный цех - это один из основных производственных цехов, где организуют выпуск салатов, различного рода закусок, сезонных холодных первых блюд, железированных десертов. Приготовление, порционное оформление и украшение блюд должно производиться в условиях, обеспечивающих оптимальный температурный режим их подачи - 14°C.

Особенностью этого производственного участка является то, что продукты, используемые для приготовления блюд, контактируют с руками поваров, кромками режущих инструментов, вспомогательным инвентарём и не проходят дальнейшую термическую обработку.

Холодные блюда и закуски приготавливают ограниченными партиями, так как срок их реализации не должен превышать одного часа. При значительных объёмах производства можно предварительно заготавливать полуфабрикаты салатов. Сырые или отварные продукты одного наименования, входящие в состав холодных блюд, шинкуют, укладывают в маркированные ёмкости и хранят в холодильниках не более 6 часов. Используют по мере поступления спроса на те или иные блюда. Отварные очищенные овощи хранятся в холодильниках не более 12 часов.

В холодном цехе выделяют технологические линии:

- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков.

Для организации технологического процесса холодного цеха принимаем к установке следующее оборудование: раковина AQUATON ПРЕМЬЕР 40, весы METLER, стеллаж стационарный «ЕКА», 2 производственных стола СПСМ – 3 «Чувашторгтехника», стол с моечной ванной «ЕКА» ТЕСНОЕКА СМВСМ – 3, холодильный шкаф POLAIR ШХ – 0,5 объемом 500 литров, морозильная камера бирюса F 100 K, слайсер «Convito» HBS-220JS, Овощерезку «ЕКА» ROBOT COUPE CL20 с производительностью 40 кг/ч, ванна моечная односекционная «ЕКА» ВМ 1/4 э.

В холодном цехе работает 2 человека. Повар 4 разряда занимается соединением компонентов, заправкой и доведением до готовности блюд массового спроса, порционируют и оформляют блюда. Повара 5 разряда осуществляют приготовление и оформление наиболее сложных блюд, порционируют и оформляют наиболее сложные блюда. По окончании рабочей смены повара отчитываются за количество использованных продуктов и реализованных блюд. В конце рабочего дня составляется отчёт о реализации блюд за день. Режим работы: первой смены с 9-17, второй с 15-23.

Горячий цех - это помещение, где в ходе производственного процесса выделяется значительное количество тепла, паров и газов, для удаления которых должна быть предусмотрена система приточно-вытяжной вентиляции. Однако и её недостаточно для поддержания оптимального микроклимата на рабочих местах поваров, поэтому над каждой единицей теплового оборудования установлен вытяжной зонт. Рекомендуемая температура воздуха для горячих цехов - не выше 25°С.

Главной технологической операцией горячего цеха является тепловая обработка продуктов для приготовления определённого ассортимента блюд. В соответствии с этим в цехе предусматривают две основные технологические линии:

- для приготовления первых блюд (суповое отделение);
- для приготовления вторых блюд, гарниров, соусов и напитков(соусное отделение).

В горячем цехе происходят операции такие, как жарка, варка, рабочие места распределяют так, чтобы несколько поваров выполняли различные операции приготовления.

Для организации технологического процесса принимаем к установке следующее оборудование: холодильный шкаф POLAIR ШХ – 0,5 ДС, универсальный привод УКМ-8 с производительностью 180 кг/ч, пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1 ПМ с 10 уровнями, 2 фритюрницы Convito HDF4:4L с полезным объемом 4 литра, гриль ARRIS GE418E, кипятильник TECNOEKA CP15, плиту ПЭП-0,34М, кофемашину Gaggia Synchrony Logic, стол производственный СПСМ – 3, стеллаж передвижной СП TECNOEKA, раковина, стол с моечной ванной СМВСМ – 3, вставка секционная TECNOEKA ВСМ-420, 2 подставки под фритюрницу TECNOEKA М4, подставка под пароконвектомат TECNOEKA SCC-61/101.

Режим работы горячего цеха начинается за 2 часа открытия ресторана. С 9-23 часов. В горячем цехе работает 2 человека: бригадир – повар 6 разряда, который готовит банкетные и порционные блюда, prepares и оформляет блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки. Повар 4 разряда готовит первые, вторые блюда массового спроса, пассерует овощи, томат-пюре, подготавливает продукты.

В проектируемом предприятии спроектировано помещение мучного отделения. В данном помещении происходит просеивание муки, взбивание и замес теста, производство полуфабрикатов. Полуфабрикаты поступают в горячий цех для доготовки.

Для организации технологического процесса принимаем к установке следующее оборудование: 2 производственных стола «Чувашторгтехника» СПСМ – 3, холодильный шкаф POLAIR ШХ – 0,5 ДС с вместимостью 100 кг, весы настольные, раковину AQUATON 40, стеллаж передвижной, машину для взбивания «ЕКА» УКМ-07=01 с объемом бака 25 литров.

В данном помещении работает заготовщик полуфабрикатов 3 разряда: просеивает муку, производит замес теста и полуфабрикатов из него. В обязанности пекаря входит выпечка изделий, просеивание муки, взбивание и замес теста, изготовление и производство полуфабрикатов. Часы работы с 9.00-17.00.

Схема движения сырья и полуфабрикатов, состав помещений предоставлен в приложение В.

### **3.2 Организация обслуживания на организации**

Впечатление о заведении у посетителя складывается из приема гостей. Обслуживание посетителей начинается с их встречи и размещения. В ресторанах посетителей может встречать метрдотель или администратор. Он

проверяет бронирование столиков, провожает гостей к месту и предоставляет им официанта.

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.

Разворачивая салфетку для посетителя, официант подготавливает стол для подачи блюд. Некоторые посетители сами разворачивают свою салфетку, другие ждут, когда это сделает официант. Воду со льдом можно предложить гостям после процедуры приветствия и рассаживания. В некоторых ресторанах кувшины с ледяной водой принято ставить на стол для самообслуживания. Хлеб подают сразу после того, как посетители сядут за стол. Его ставят в корзинке на стол.

Напитки подают, обходя стол против часовой стрелки. Хозяина банкета обслуживают последним. Прежде чем предложить меню, официант должен его хорошо изучить, чтобы суметь описать блюдо, знать, из чего оно приготовлено и как его подать. Официанту следует знать тонкости фирменных блюд. Подают меню гостю с правой стороны.

Заказы следует принимать, как только посетители сделают выбор. Нельзя заставлять посетителей ждать. Начинают принимать заказ с гостя, сидящего по правую руку от хозяина застолья, и переходят от гостя к гостю против часовой стрелки.

После принятия заказа следует повторить его гостям, дабы убедиться в правильности. Чтобы избежать путаницы в заказах, официанту желательно записывать информацию.

Индивидуальный метод обслуживания. Суть индивидуального метода сводится к тому, что за каждым отдельным официантом закрепляют определенный участок зала (2-3 столика). Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант.

Официанты выходят на работу по ступенчатому графику. Он удобен в случае обслуживания большого количества посетителей (например, участников различных конференций, совещаний и т.д.), а также с учетом часов «пик». Официанты выходят на работу в разное время с таким расчетом, чтобы в часы наибольшей загрузки предприятия можно было сосредоточить в зале максимальное количество работников.

Официанты работают по ступенчатому графику не более 40 часов в неделю с 2-мя выходными.

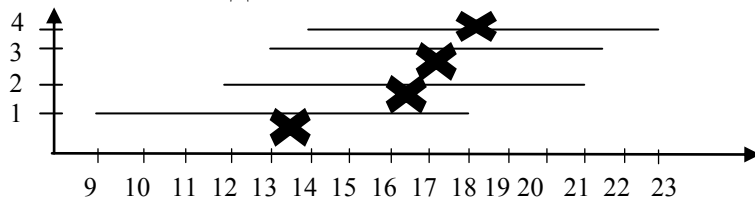


Рисунок 3.1 – График выхода на работу бригад официантов



Проектируемое предприятие использует следующие столы:

Бизнес – ланч – деловой обед в ресторанном заведении, который предусматривает быстрое обслуживание потребителей в определенное время (с 12.00 до 16.00 часов) по более низким ценам по сравнению с меню а ля карт. Бизнес – ланчи проводятся ежедневно, кроме субботы и воскресенья.

В Бизнес – ланч входит

1. Напиток облепиховый, Солянка сборная мясная, Карп тушеный с жареным картофелем политый соусом образовавшимся во время тушения, Салат из копченого мяса ( копченая свинина посыпанная майораном) и дыни.

2. Напиток брусничный, Суп пюре из чечевицы по – неаполеански, Телячий эскалоп по-венски с лимоном и жареным картофелем, Салат «год дракона» (треска копченая, картофель, огурцы маринованные, зеленый горошек полито чесночным соусом и посыпано зеленью)

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

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

В ходе выполнения работы спроектирован ресторан «Планета вкусов» на 70 мест.

Определено место расположение ресторана, контингент питающихся в радиусе 500 метров. Разработана производственная программа предприятия.

Производственной программой предприятия общественного питания явилось расчетное меню. Для составления меню определено число потребителей, состоящее из 297 человек, общее количество блюд, составившее 992 блюда.

Для проектируемого предприятия рассчитано складское хозяйство. Для каждого склада рассчитана площадь и подобрано оборудование.

Выполнен расчет по заготовочным и доготовочным цехам, и по помещению мучного отделения. Для каждого цеха была рассчитана площадь, подобрано оборудование в соответствии с производственной программой проектируемого предприятия.

Произведен расчет моечной столовой посуды, моечной кухонной посуды, раздаточной, торгового зала, сервиз-бара. Для каждого помещения рассчитана площадь, подобрано оборудование.

Рассчитав все помещения для данного предприятия в данной работе рассчитана площадь всего предприятия в целом и показана схема движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. В каждом помещении указано оборудование для выполнения производственной программы, указана спецификация оборудования и помещений.

В данной работе описана организация предприятия и формы обслуживания.

Для расширения ассортимента проектируемого предприятия разработано фирменное блюдо «Индейка фаршированная вишней с вишнево-брусничным соусом» с предоставлением к нему схем приготовления фирменного блюда и пищевую ценность фирменного блюда.

## 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\_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 блюд зарубежной кухни / 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.: Гидрометеоиздат, 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.

40.Каталог технологического оборудования: <http://www.klenmarket.ru/>