# СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	
1 Технико-экономическое обоснование	<i>'</i>
1.1 Экономико-географическая характеристика района	<i>'</i>
1.2 Расчет пропускной способности предприятия	
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение	10
количества питающихся	
1.4 Расчет дневной производственной программы	10
1.5 Определение источников снабжения	
2 Технологический раздел	13
2.1 Расчет производственной программы предприятия	
2.2 Расчет складских помещений	
2.2.1 Расчет потребности сырья и покупных товаров	16
2.2.2 Расчет площади кладовой сухих продуктов	
2.2.3 Расчет площади охлаждаемых камер и кладовых	
2.3 Расчет заготовочных цехов	
2.3.1 Расчет мясо-рыбного цеха	
2.3.2 Расчет овощного цеха	
2.4 Расчет горячего цеха	
2.5 Расчет холодного цеха	
2.6 Расчет кондитерского цеха	
2.7 Расчет моечной столовой посуды	
2.8 Расчет моечной кухонной посуды	
2.9 Расчет сервис-бара	
2.10 Расчет торговой группы помещений	74
2.11 Расчет помещений для посетителей	
2.12 Расчет административно-бытовых помещений	
2.13 Расчет технических помещений	
3 Организационный раздел	
3.1 Концепция предприятия	
3.2 Производственная инфраструктура кафе	76
3.3 Организация работы складских помещений	
3.4 Организация производства продукции	
3.5 Организация обслуживания	
3.6 Прогрессивные технологии обслуживания	
4 Научно-исследовательский раздел	
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменн	
блюда	
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда	
4.2.1 Разработка проекта технологической карты фирменного блюда	
4.3 Отработка рецептуры и технологии разработанного фирменного блюд	
4.4 Составление схемы технологического процесса производства фирмен	
блюла	. 84

4.5Контроль качества разработанного фирменного блюда	86
4.5.1 Органолептический контроль качества фирменного блюда	86
4.5.2 Лабораторный контроль качества	87
4.6 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда	89
4.7 Разработка нормативной документации	90
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	93
ПРИЛОЖЕНИЕ А	96
Таблица А.1 Сырьевая ведомость ресторана	96
Таблица А.2 Расчет количества сырья и товаров, подлежащих хранению	105
Таблица А.3 Расчет площади, занятой под товаром	108
ПРИЛОЖЕНИЕ Б	
Таблица Б.1 Расчет площади, занятой под складским оборудованием	110
ПРИЛОЖЕНИЕ В	112
Таблица В.1 Технологический график тепловой обработки и приготов	ления
горячих закусок, первых и вторых блюд	
Таблица В.2 Расчет объема наплитных котлов	116
Таблица В.3 Расчет площади пода стационарных сковород	
Таблица В.4 Расчет площади жарочной поверхности плиты	
Таблица В.5 Расчет холодильного оборудования в горячем цехе	
ПРИЛОЖЕНИЕ Г	
Таблица Г.1 Характеристика сырья, используемого для приготов	
фирменного блюда	
Таблица Г.2 Проект технологической карты фирменного блюда	
Таблица Г.3 Акт отработки фирменного блюда	
ПРИЛОЖЕНИЕ Д Технологическая схема приготовления фирменного блю	
ПРИЛОЖЕНИЕ Е Расчет пищевой ценности фирменного блюда	
ПРИЛОЖЕНИЕ Ж Технико-технологическая карта фирменного блюда	132

## **ВВЕДЕНИЕ**

Общественное питание играет огромную роль в жизни каждого человека и современного общества. Большое количество людей предпочитают питаться вне дома. В сфере услуг общественное питание, находится на особом месте. Этому способствует появление новых технологий переработки продуктов питания, развитие коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов. Развитие общественного питания способствует решению многих более экономических проблем: реализует эффективное использование продовольственных ресурсов страны, своевременно предоставляет населению питание высокого качества, оказывающее решающее значение для сохранения здоровья, роста производительности труда, повышению качества учебы, позволяет более эффективно использовать свободное время, что сегодняшний день является немало важным фактором для населения.

Ресторан — предприятие общественного питания, отличающееся лучшим оснащением, сервировкой, интерьерами и повышенным уровнем обслуживания населения (индивидуальных и групповых посетителей) в сочетании с организацией отдыха. К нему предъявляются и повышенные требования.

Целью выполняемой бакалаврской работы является разработка проекта ресторана домашней кухни «Очаг» на 80 мест. Для достижения поставленной цели решались следующие задачи:

- выбор места размещения предприятия, учитывая наличие предприятий подобного типа в данном районе;
  - определение основного контингента потребителей;
  - разработка производственной программы предприятия
  - расчет всех производственных цехов и складских помещений;
  - технологический расчет и подбор современного оборудования;
- организация процесса производства для обеспечения бесперебойной работы предприятия
  - разработка фирменного блюда для предприятия ресторана.

Проектируемый ресторан домашней кухни «Очаг» - это ресторан с домашним теплом, уютом и гостеприимством, традиционными блюдами домашней кухни из разных стран, приготовленных с особым изыском.

#### 1 Технико-экономическое обоснование

# 1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Проектируемый ресторан домашней кухни «Очаг» на 80 мест планируется расположить в городе Красноярске в Октябрьском районе по улице Академика Киренского, в жилом комплексе «Николаевский». Так как в данный момент этот район застраивается новыми домами, а ветхие строения сносят, открытие данного предприятия в ближайшем будущем будет актуально. В новых домах проживают в основном семейные пары с детьми. Выбранное место очень доступное и оживленное.

Название ресторана «Очаг» ассоциируется, в первую очередь, с домашним уютом, а значит и с вкусной едой. «Очаг» - это не просто ресторан. Это домашние завтраки, обеды и ужины в кругу семьи, шумные застолья и традиционное гостеприимство. Ведь главное в семейном ресторане - накормить всех, от взрослых до самых маленьких.

Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого предприятия общественного питания представлен в таблице 1.1.

Таблица 1.1 - Расчёт потенциального контингента потребителей

проектируемого общедоступного предприятия общественного питания

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работаю- щих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Стоматологическая клиника «Сити Смайл»	Ак. Киренского, 41	10	$09^{00}$ - $20^{00}$	скользящее
Хостел «ИнДаХаус»	М. Годенко, 1	50	$00^{00}$ - $24^{00}$	скользящее
Отель «Самолет»	М. Годенко, 1	100	0000-2400	скользящее
Сбербанк	Копылова, 76	70	$09^{30}$ - $18^{30}$	скользящее
Детский аквацентр «Самарин»	М. Годенко, 3	50	09 <sup>00</sup> -20 <sup>00</sup>	скользящее
Танцевальная студия «Evolvers»	М. Годенко, 3	15	$10^{00}$ - $22^{00}$	скользящее
Кулинарная школа «IZBA»	Ак. Киренского, 276	10	$10^{00}$ - $21^{00}$	скользящее
Медицинский центр «Динамика»	Ак. Киренского, 67	15	$09^{00}$ - $21^{00}$	скользящее
Красноярский педагогический колледж №2	Ак. Киренского, 70	500	09 <sup>00</sup> -18 <sup>00</sup>	скользящее

Продолжение таблицы 1.1

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество прожива- ющих, рабо- тающих, учащихся	Режим работаю- щих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
ЗАО «Культбытстрой»	Ак. Киренского, 71	20	09 <sup>00</sup> -18 <sup>00</sup>	скользящее
Жилые дома	Ак. Киренского, Копылова, М. Годенко	около 8000		
Итого		8840		

По итогам таблицы 1.1 число потенциальных потребителей проектируемого предприятия общественного питания равно 8840 человек.

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

Таблица 1.2 - Список предприятий общественного питания, действующих в

зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Коли- честв о мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характерис- тика предприятия
Трактир «Мельница»	Ак. Киренского, 86	40	12 <sup>00</sup> -00 <sup>00</sup>	официантами	Русская кухня
Пиццерия «Cheez»	Ак. Киренского, 41	40	10 <sup>00</sup> -23 <sup>00</sup>	самообслужи- вание	Итальянская кухня
Рестобар «Генеральская дача»	Ак. Киренского, 25	35	12 <sup>00</sup> -01 <sup>00</sup>	официантами	Европейская кухня
Доставка суши «Самурай»	Ак. Киренского, 71	8	11 <sup>00</sup> -23 <sup>00</sup>	самообслужи- вание	Японская кухня
Итого		123			

В районе строительства предприятия работает 4 предприятия общественного питания с общим количеством посадочных мест равным 123.

Также при выборе места строительства проектируемого предприятия учитывались следующие факторы:

- наличие транспортных развязок и подъездных путей;
- обеспеченность местности электричеством, водоснабжением, канализацией;
- достаточность площади для строительства подсобных помещений, автомобильной парковки.

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

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале. Расчет ведется по формуле:

$$P = \frac{N \times P_H}{1000},\tag{1.1}$$

где P — необходимое количество мест;

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

 $P_H$  – норма мест на 1000 человек.

$$P = \frac{8840 \times 28}{1000} = 248 \, (\text{MecT})$$

По данным таблицы 1.2 определяют степень обеспеченности местами в общедоступной сети предприятий общественного питания по формуле

$$C = \frac{P_{\phi}}{P} \cdot 100\%, \tag{1.2}$$

где  $P_{\phi}$  — фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания;

 ${\rm P}-{\rm Heofxoдимoe}$  число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания по нормативу.

$$C = \frac{123}{248} \cdot 100 = 49,6\%.$$

Фактически действующие предприятия общественного питания обеспечивают местами данный район на 49,6%.

Далее производится расчет степени обеспеченности местами предприятий общественного питания с учетом строительства проектируемого ресторана:

$$C = \frac{123 + 80}{248} \cdot 100 = 81,9\%.$$

Следующим шагом рассчитывается обеспеченность местами на предприятиях общественного питания подобного типа. К ним относятся трактир «Мельница» и рестобар «Генеральская дача».

$$C = \frac{40+35}{248} \cdot 100 = 30,2\%.$$

С учетом проектируемого ресторана:

$$C = \frac{40+35+80}{248} \cdot 100 = 62,5\%.$$

Таким образом строительство ресторана домашней кухни «Очаг» на 80 мест будет актуальным, т.к. с учетом проектируемого ресторана обеспеченность местами предприятий общественного питания возрастет на 32,3 %.

# 1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

Проектируемое предприятие общественного питания работает ежедневно с 11 утра до часу ночи.

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия; оборачиваемость места в зале в течение данного часа; процент загрузки зала по часам его работы и вместимость зала (заданная величина). Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяется по формуле:

$$N = \frac{P \times \varphi \times X}{100},\tag{1.3}$$

где N - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы;

P - вместимость зала;

 $\varphi$  - оборачиваемость места в зале в течение 1 часа;

X - процент загрузки зала в данный час, %.

Расчеты сведены в таблицу 1.3

Таблица 1.3 – Определение количества потребителей

Tuomiqui 1.5 onpe,			Количество
Часы работы зала	Оборачиваемость места в зале за 1 час	Процент загрузки зала, %	потребителей за час работы, чел, Nr
			_
11-12	1,0	20	16
12-13	1,0	30	24
13-14	1,0	90	72
14-15	1,0	70	56
15-16	1,0	40	32
16-17	1,0	30	24
17-18	0,4	30	10
18-19	0,4	50	16
19-20	0,4	100	32
20-21	0,4	90	29
21-22	0,4	80	26
22-23	0,4	40	13
23-00	0,4	30	10
00-01	0,4	20	6
Итого за весь день	9,8	730	366

В зале ресторана численность потребителей за день составляет 366 человек.

# 1.4 Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для расчета являются: количество потребителей; коэффициент потребления блюд.

$$n = N \times m \,, \tag{1.4}$$

где N — количество человек за день, чел;

m - коэффициент потребления блюд, реализуемых в среднем на одного потребителя.

Далее производят разбивку блюд по группам и по подгруппам в зависимости от их процентного соотношения в общем количестве блюд.

Расчеты сведены в таблицу 1.4.

Таблица 1.4 – Расчет количества блюд по группам

Γ	От общего	От данной	Количество
Блюда	количества блюд, %	группы блюд, %	блюд, шт
Холодные блюда	40	100	496
- рыбные		25	124
- мясные		30	149
- салаты		40	198
- кисломолочные продукты		5	25
Горячие закуски	5	100	62
Супы	10	100	124
- прозрачные		20	25
- заправочные		70	87
- молочные, холодные, сладкие		10	12
Вторые горячие блюда	30	100	372
- рыбные		25	93
- мясные		50	186
- овощные		5	19
- крупяные		10	37
- яичные, творожные		10	37
Сладкие блюда и горячие напитки	15	100	186
Итого	100		1240

Количество блюд в день составит 1240 шт.

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

Исходя из планируемого месторасположения проектируемого предприятия, определяются наиболее выгодно расположенные источники снабжения. Материалы оформлены в таблице 1.5.

Таблица 1.5 — Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников	Наименование групп товаров	Частота завоза
снабжения		
ООО «Владелита»	Рыба охлажденная: форель,	Каждый день
	судак, окунь, осетр, щука	

Продолжение таблицы 1.5

гродолжение таолицы 1.5	T ==	T
Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров	Частота завоза
ООО «Владелита»	Мясо охлажденное: говядина, свинина	Каждый день
ООО «Владелита»	Птица охлажденная	Каждый день
ООО «Владелита»	Морепродукты охлажденные: кальмар, икра зернистая	Три раза в неделю
ООО «Айсберг»	Фрукты и ягоды свежие: яблоки, киви, бананы, клубника, черника, малина, апельсин, клюква	Три раза в неделю
ООО «Айсберг»	Овощи: помидоры, огурцы, тыква, свекла, морковь, перец болгарский, картофель, капуста свежая, чеснок, лук репчатый, шпинат	Три раза в неделю
ООО «Айсберг»	Зелень: укроп, лук зеленый, петрушка, кинза, листья салата	Три раза в неделю
ООО «Владелита»	Яйцо куриное	Два раза в неделю
ООО «Молторг»	Молочные продукты: молоко, сметана, сливки, творог	Каждый день
ООО «Молторг»	Сыры: Пармезан, Гауда, Фета, Камамбер, Чеддер, Российский	Каждый день
ООО «Хладко»	Мороженое пломбир	Раз в неделю
ООО «Айсберг»	Грибы: белые, шампиньоны	Два раза в неделю
ООО «КрасЮгАлко»	Алкогольная продукция	Раз в неделю
ООО «МирЭс»	Чай, кофе, напитки	Раз в неделю
ООО « Мельник»	Мука	Раз в неделю
ООО «Новалюкс»	Масло растительное	Раз в неделю
ООО «Владелита»	Шоколад молочный	Раз в неделю
ООО «Новалюкс»	Специи	Раз в неделю
ЗАО «Краскон»	Кондитерские изделия	Раз в неделю

# 3 Организационный раздел

## 3.1 Концепция предприятия

Название ресторана «Очаг» ассоциируется, в первую очередь, с домашним уютом, а значит и с вкусной едой. «Очаг» - это не просто ресторан. Это домашние завтраки, обеды и ужины в кругу семьи, шумные застолья и традиционное гостеприимство. Ведь главное в семейном ресторане - накормить всех, от взрослых до самых маленьких.

## 3.2 Производственная инфраструктура предприятия

Проектируемое кафе является предприятием с полным производственным циклом.

В состав кафе входят следующие группы помещений:

1. Складская. Состоит из: охлаждаемых камер (фруктов, зелени и напитков; молочно-жировой, мясо-рыбной); кладовой винно-водочной продукции; кладовой сухих продуктов; кладовой овощей.

Складские помещения имеют удобную взаимосвязь с производственными помещениями.

2. Производственная. Состоит из: сервис-бара, горячего цеха, холодного цеха, кондитерского цеха, овощного цеха, мясо-рыбного цеха, моечных столовой и кухонной посуды, сервизной.

Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, моечными столовой и кухонной посуды.

3. Торговая. Состоит из: вестибюля, гардероба, туалетной комнаты, общего зала, детской комнаты.

Торговая группа помещений имеет удобную взаимосвязь с производственными помещениями.

4. Административно-бытовая. Состоит из: кабинета директора, кабинета заведующего производством, помещения персонала, гардероба для персонала и официантов; душевых, уборных, бельевой.

Административно-бытовая группа помещений имеет непосредственную взаимосвязь с торговыми помещениями.

Предприятие имеет бесцеховую структуру производства, названия цехов являются условными, лишь разграничивают некоторые технологические процессы и операции, с учетом требований санитарии.

# 3.3 Организация работы складских помещений

Складские помещения на проектируемом предприятии служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья. 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 организованы охлаждаемые камеры: молочно-жировая, мясо-рыбная, для хранения фруктов, зелени и напитков. Также организованы неохлаждаемые камеры: кладовая сухих продуктов, кладовая овощей, кладовая винно-водочных изделий.

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

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

## 3.4 Организация производства продукции

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

- заготовочный овощной, мясо-рыбный;
- доготовочные горячий, холодный;
- специализированный кондитерский.

В каждом цехе организованы технологические линии. 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.

Работу всего производственного процесса организует заведующий производством.

# Организация работы овощного цеха

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

- 1. Очистка картофеля и корнеплодов, дочистка и промывание их. На рабочем месте установлены две моечные ванны, картофелечистка, стол для доочистки картофеля.
- 2. Нарезка овощей. Рабочее место оборудовано производственными столами, овощерезательной машиной и необходимым инвентарем.

В овощном цехе работает один повар.

## Организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе

В мясо-рыбном цехе предусмотрена организация участков для обработки мяса, птицы и рыбы.

На участке обработки мяса и птицы организовано рабочее место для обработки крупнокусковых полуфабрикатов и приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

На рабочем месте установлены моечная ванна для обмывания мяса и птицы. После обсушивания мясо поступает на разрубочный стол, а затем на производственный стол, где производится обработка крупнокусковых полуфабрикатов и приготовление мелкокусковых, порционных и рубленных полуфабрикатов. Для приготовления рубленых полуфабрикатов на столе для средств малой механизации установлен кухонный процессор. Аналогично производится обработка полуфабрикатов из птицы.

На участке обработки рыбы организуют рабочее место для обработки рыбы и приготовления рубленых полуфабрикатов. На рабочем месте размещен стол для обработки рыбы и ванна моечная с рабочей поверхностью.

В мясо-рыбном цехе работает один повар.

## Организация работы холодного цеха

В холодном цехе устанавливают механическое, холодильное и немеханическое оборудование, которое сгруппировано в соответствии с расположением рабочих мест. Рабочие места в цехе расположены по направлению технологической линии. В холодном цехе выделяют следующие технологические линии:

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

На этих линиях организованы следующие рабочие места:

- 1.Для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов. На рабочем месте установлен стол со встроенной моечной ванной, стол для средств малой механизации, на котором установлены кухонный процессор, слайсер и блендер.
- 2. Для порционирования сладких блюд и напитков. На рабочем месте установлен производственный стол, весы, различная посуда и инвентарь.
- 3. Рабочее место для нарезки хлеба. Оборудовано шкафом для хранения хлеба и производственным столом.

В холодном цехе работает один повар.

# Организация работы горячего цеха

Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пиши.

Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом. Рядом с горячим цехом располагается моечная кухонной посуды.

Горячий цех подразделяется на два специализированных подразделения: суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном — приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. Кроме того, в горячем цехе осуществляется тепловая обработка продуктов питания для приготовления холодных и сладких блюд.

В суповом отделении организуются два рабочих места:

- по приготовлению бульонов;
- по приготовлению первых блюд.

Оборудование в суповом отделении установлено на двух линиях. В линии теплового оборудования установлены плита и сковорода электрические, пароконвектомат. В линии немеханического оборудования установлен стол со встроенной моечной ванной, стол производственный.

Широкий ассортимент вторых блюд не позволяет создавать в горячем цехе предприятия специализированные рабочие места для приготовления каждого вида блюд, поэтому рабочие места организованы с учетом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно. Соответственно с этим сгруппировано по назначению тепловое и другое технологическое оборудование.

В цехе работают два повара.

# Организация работы кондитерского цеха

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

В состав кондитерского цеха входят помещение для хранения сырья, помещение для обработки яиц, помещение для замеса теста, разделки и выпечки, помещение для приготовления отделочных изделий.

На предприятии организованы следующие рабочие места:

1. Для обработки яиц.

На рабочем месте для обработки яиц установлен стол производственный с овоскопом для проверки качества яиц, 4 ванны для их санитарной обработки,

подтоварник. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

2. Для просеивания муки.

На этом рабочем месте установлено малогабаритное вибросито. Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки. Для мешков с мукой установлен подтоварник.

3. Для замеса бисквитного теста.

На рабочем месте приготовления бисквитного теста установлена тестмесильная машина и производственный стол.

4. Для разделки теста.

Рабочее место оборудовано производственным столом, передвижным стеллажом; весами настольными.

5. Для выпечки изделий.

На участке выпечки изделий установлена конвекционная печь, стол производственный, электрокипятильник.

6. Для мойки инвентаря и тары.

В моечном отделении кондитерского цеха установлена ванна моечная и подтоварник. Для кондитерских мешков на столе для средств малой механизации установлен стерилизатор.

В кондитерском цехе работают 2 человека: кондитер 4-го разряда и пекарь.

# 3.5 Организация обслуживания

Наравне с функцией производства продукции, предприятия питания выполняют функцию обслуживания потребителей (реализация продукции и организация ее потребления).

Ha предприятии общественного данном питания используется индивидуальный метод организации труда официантов, когда за каждым отдельным официантом закрепляют определенный участок зала. В ресторане работают по 4 официанта 5-го разряда в одну смену, режим работы производственно-торговой устанавливается учетом деятельности предприятия, с 11:00 до 01:00, график работы 3/3. На одного официанта рассчитано в примерно 3-4 столика, в среднем это 15-20 человек на одного официанта. Так как метод организации труда на предприятии индивидуальный, официант выполняет все трудовые операции, связанные обслуживанием. Этот метод имеет и ряд недостатков, ведь официант при работе с потребителями, проводит большую часть времени, связанную с печатанием чеков, оформлением заказа и получением блюд, напитков, посуды и приборов, тем самым он находится вне зала. В связи с этим он не всегда может своевременно подойти к данному столику, подать меню и принять заказ, дать консультацию, предъявить счет и рассчитаться.

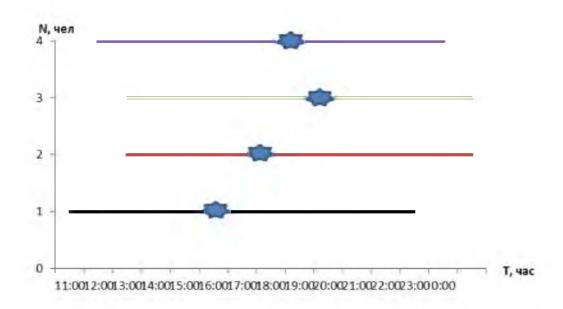


Рисунок 3.5 – График выхода на работу официантов

## 3.6 Прогрессивные технологии обслуживания

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

В проектируемом предприятии в каждом виде мерчандайзинга используются следующие приемы:

Персональный мерчандайзинг. Это рекламные послания, которые должны соответствовать индивидуальным запросам клиентов. Предполагается рассылка SMS-сообщений с информацией о различных акциях.

Внутренний мерчандайзинг указывает на то, что должно привлекать потребителей в самом заведении, чтобы захотеть туда вернуться:

- система скидок (бонусные карты, скидка 10% в День Рождения, скидка 50% на десерт по понедельникам и вторникам);
  - «комплимент» от шеф-повара;
  - торт или бутылка вина в подарок имениннику, при организации банкета;
  - услуга «официант на дом»;
  - заказ тортов для праздничных мероприятий;
- организация музыкальной программы (в ресторане «Очаг» имеется сцена, гости смогут насладиться живой музыкой);
- детская комната (для проведения детского досуга организована детская комната, родители смогут оставить своих детей аниматору, а сами отдохнуть в зале ресторана)
  - заказ такси, цветов
  - наличие цветных фотографий в меню ресторана.

Внешний мерчандайзинг указывает на то, что должно привлекать потребителей со стороны, чтобы они зашли в данный ресторан и не один раз.

Название домашнего ресторана «Очаг» — это название, которое отражает специфику ресторана, легко запоминается потребителям и не раздражает. Также на посещаемость данного ресторана положительно влияет наличие парковки для посетителей.

#### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

В результате проделанной работы по проектированию ресторана домашней кухни «Очаг» на 80 мест было выбрано место строительства — ул. Академика Киренского, Октябрьский район города Красноярска. В технико-экономическом обосновании проекта дана характеристика данного района, произведен расчет потенциального контингента потребителей, рассчитана дневная производственная программа предприятия, определены источники продовольственного снабжения.

В технологическом разделе изложены расчеты площадей складских, производственных, торговых и других площадей. Рассчитана численность производственного и обслуживающего персонала, определено количество технологического и торгового оборудования.

Описание рабочих мест в производственных и торговых помещениях дано в организационном разделе. Кроме того в данном разделе представлена характеристика услуг и прогрессивных технологий обслуживания в ресторане.

В научном разделе бакалаврской работы разработано фирменное блюдо «Ленивые вареники «Радуга», которое включено в меню ресторана домашней кухни «Очаг». Разработана нормативно-технологическая документация, рассчитана пищевая ценность, а также представлена технологическая схема приготовления фирменного блюда на формате А1.

#### СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

- 1.Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12. 2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа : http://www.consultant.ru.
- 2.ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Введ. 01.01.2016. Москва : Стандартинформ, 2015. 11 с.
- 3.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Введ. 01.01.2016. Москва : Стандартинформ, 2015. 10 с.
- $4.\Gamma$ ОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 01.01.2015. Москва : Стандартинформ, 2014. 11 с.
- 5.ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. Москва: Стандартинформ, 2015. 15 с.
- 6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 01.01.2015. Москва: Стандартинформ, 2014. 15 с.
- 7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Введ. 01.01.2015. Москва : Стандартинформ, 2014. 15 с.
- 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 01.01.2015. Москва: Стандартинформ, 2014. 14 с.
- 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. Москва : 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. Москва : Минздрав России, 2002. 24 с.
- $11. \mathrm{CHu}\Pi$  11-Л. 8-71 Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. Взамен СН 408 70; введ. 01.01.72. Москва : 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. Москва: Магистр, 2008. 557 с.
- 13. Капелюк 3. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : курс лекций : учеб. пособие для вузов / 3. А. Капелюк. Москва : Омега Л, 2006. 222 с.

- 14. Каталог оборудования: фирма «Торговый дизайн». Москва: Торговый дизайн, 2014. 135 с.
- 15. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. 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. Москва: Экономика, 1990. 239 с.
- 17. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. 2-е изд. Москва: Проспект, 2004. 392 с.
- 18. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. Москва: 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.-эконом. ин-т. Красноярск, 2010. 124 с.
- 20.Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. 2002. 4кв. С. 1-58.
- 21. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / И. В. Изосимова [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.- эконом. 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 учебновоспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. Москва: Стройиздат, 1992. 109 с.
- 24. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. Москва: ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. 64 с
- 25.Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог Тfu ф. Москва: Компания деловая Русь, 2012. 128 с.
- 26. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. Москва : 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. Москва : 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. Москва: Пчелка, 1994. 621 с.
- 29. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. Москва: Дашков и К°, 2013. 814 с.

- 30. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. Санкт-Петербург: ПрофиКС, 2003. 296 с.
- 31. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург : Гидрометиоиздат, 1998. 296 с.
- 32. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. Москва: ДеЛи плюс, 2011. 1008 с.
- 33. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. 664 с.
- 34. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. Москва : ДеЛи принт, 2007. 276 с.
- 35. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. 736 с.
- 36. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг. эконом. ин. т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. Красноярск, 2010. 107 с.
- 37. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. 288 с.

# 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)
« Д.» \_\_\_\_\_\_ 2017 г.

#### БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания код и направление подготовки

19.03.04.01. «Технология и организация ресторанного дела» профиль

Проект ресторана домашней кухни «Очаг» на 80 мест тема

Руководитель

19.4-19.061

проф., д-р техн. наук должность, ученая степень

<u>Л.Г.Ермош</u> инициалы, фамилия

Выпускник

10.06.7

Д.С. Журавлева инициалы, фамилия

Нормоконтролер

родпись, дата

<u>Л.Г.Ермош</u> инициалы, фамилия

Красноярск 2017