

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1. Техничко – экономическое обоснование	4
1.1 Экономико – географическая Характеристика района деятельности предприятия.....	4
1.2 Расчет пропускной способности Предприятия, обоснование выбора типа Проектируемого предприятия и формы обслуживания.....	4
1.3 Обоснование режима работы предприятия, определение количества питающихся	5
1.4 Расчет дневной производственной программы	6
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами реализуемыми без переработки	7
2. Технологический раздел	8
2.1 Составление планово-расчетного меню	8
2.2 Расчет складского хозяйства	11
2.3 Расчет заготовочных цехов.....	16
2.4 Расчет холодного цеха	27
2.5 Расчет горячего цеха	33
2.6 Расчет кондитерского цеха	41
2.7 Расчет моечной столовой посуды	50
2.8 Расчет моечной кухонной посуды	52
2.9 Расчет раздаточных.....	53
2.10 Расчет торгового зала	54
2.11 Расчет сервис бара.....	54
3 Организационный раздел	56
3.1 Организация работы производства	56
3.2 Организация обслуживания на предприятии.....	62
4 Научно-исследовательский раздел.....	66
Заключение	81
Список используемых источников.....	82
Приложение а расчет сырья и покупных товаров.....	85
Приложение б расчет технологического оборудования.....	90
Приложение в состав и площадь помещений.....	99
Приложение г технологическая схема приготовления Фирменного блюда	101
Приложение д пищевая ценность фирменного блюда.....	102

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

1.1 экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Предполагаемое место строительства проектируемого предприятия ресторана «багульник» на 51 место – микрорайон зеленая роща, улица имени сергея лазо. В настоящее время количество проживающих людей в данном районе постоянно растет, поскольку возводятся новые жилые и административные дома. В данном районе проживает 15 тыс человек

Расположение предприятия удобно для посетителей, так как находится оно вблизи проспекта металлургов в окружении жилых домов.

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

При расчете общей потребности мест для населения в микрорайоне строительства проектируемого предприятия учитываем ступенчатую систему размещения общедоступных предприятий общественного питания в зависимости от величины городов.

Расчет необходимого количества мест в общедоступном предприятии общественного питания производим на основании норматива мест на 1000 жителей. Метод расчета по нормативам мест на 1000 человек является универсальным и используется для определения количества мест в обеденных залах всех типов доготовочных и работающих на сырье предприятий. Расчет ведется по формуле:

$$P = \frac{N * P_n}{1000} , \quad (1.1)$$

Где p - необходимое количество мест;

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

P_n - норма мест на 1000 человек, принимаем 28 [18].

$$P = 15000 * 28 / 1000 = 420 \text{ мест}$$

Общее количество мест в предприятиях общественного питания составляет – 420. Доля ресторанов занимает 30 %, что составляет 126 мест.

в данном районе нет подобного типа предприятий, исходя, из этого можно сделать вывод, строительство ресторана на 51 место не только целесообразно, но и необходимо. Это создаст дополнительные услуги в

обслуживании населения продукцией общественного питания и организации досуга жителей и гостей данного района и города [18].

1.3 обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

Принимая во внимание контингент питающихся, продолжительность рабочего дня и режим работы предприятий общественного питания, находящихся в данном районе, для обеспечения максимальной загрузки зала, наилучшим вариантом режима работы ресторана 11⁰⁰-24⁰⁰ ч санитарная обработка зала с 17⁰⁰-18⁰⁰ ч.

Количество потребителей определяется по формуле:

$$N_{\text{час}} = \frac{P * Y * X}{100}, \quad (1.2)$$

Где $n_{\text{час}}$ - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;

p - вместимость зала;

y - оборачиваемость одного места в зале в течении данного часа;

x - загрузка зала в данный час.

Расчет численности потребителей представлен в таблице 1.1.

Таблица 1.1 - определение количества потребителей в ресторане

Часы работы Зала	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средний процент загрузки зала	Количество Посетителей
11-12	1,5	60	50
12-13	1,5	90	69
13-14	1,5	100	76
14-15	1,5	90	69
15-16	1,5	60	50
16-17	1,5	50	38
17-18	Санитарный час		
18-19	0,4	60	12
19-20	0,4	90	18
20-21	0,4	100	20
21-22	0,4	100	20
22-23	0,4	80	16
23-24	0,4	60	12
<i>Итого</i>			450

1.4 расчет дневной производственной программы

Основываясь на графике загрузки торгового зала и норм потребления блюд, рассчитываем дневную производственную программу проектируемого предприятия.

Количество реализуемых блюд за каждый час определяется по формуле:

$$Q = n_{\text{час}} * m, \quad (1.3)$$

Где $n_{\text{час}}$ - количество посетителей за каждый час (таблица 1.1);

m - норма потребления блюд.

Данные расчетов представлены в таблице 1.2.

Таблица 1.2 - расчет дневной производственной программы ресторана в групповом ассортименте

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					
		Холодные Блюда	Горячие закуски	Супы	И Блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
		<i>Коэффициент потребления блюд</i>					
Обед		1,2	0,2	0,3	0,9	0,4	3,0
Ужин		1,6	0,4	-	1,2	0,8	4,0
		<i>Реализация блюд по часам</i>					
11-12	50	60	10	15	45	20	150
12-13	69	83	14	21	62	28	208
13-14	76	91	15	23	68	30	227
14-15	69	83	14	21	62	28	208
15-16	50	60	10	15	45	20	150
16-17	38	46	8	11	34	15	114
Итого за день	352	423	71	106	316	141	1057
18-19	12	19	5	-	14	15	53
19-20	18	29	7	-	22	14	72
20-21	20	32	8	-	24	16	80
21-22	20	32	8	-	24	16	80
22-23	16	26	6	-	19	13	64
23-24	12	19	5	-	14	15	53
Итого за вечер	98	157	39	-	117	89	402
Итого за весь день	450	580	110	106	433	230	1459

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

Снабжение предприятия сырьем и товарами осуществляется согласно договоров о поставках. Основные поставщики сырья и товаров приводятся в таблице 1.3.

Таблица 1.3 - источники снабжения предприятия общественного питания сырьем

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров	Частота завоза
Ооо «канская птицефабрика»	Птица (курица), яйца	Два раза в неделю
Ооо «воронцово»	Морепродукты	Один раз в неделю
Ооо «рыбпром»	Рыба	Один раз в неделю
Оао «дары сибери»	Овощи, фрукты, грибы, ягоды	Один раз в неделю
Спк «мяско»	Говядина, свинина	Один раз в неделю
Ооо «владелита»	Испанские деликатесы	Один раз в неделю
Ооо «гранд ритейл»	Сыры и молочная продукция	Каждый день
Ооо «славица»	Мороженное	Один раз в неделю
Ооо «дымов»	Колбасы	Один раз в неделю
Ип «наше мясо»	Колбасы	Один раз в неделю
Ооо «атлант»	Оливковое масло, подсолнечное масло	Один раз в неделю
Ооо «держава»	Мука	Один раз в неделю
Ооо «сибирь»	Крупа	Один раз в неделю
Ооо «русьимпорт-красноярск»	Испанские вина, алкогольная продукция	Один раз в неделю
Ооо «альпина»	Пиво	Один раз в неделю
«мирэс»	Чай, кофе	Один раз в неделю
Оао «дары сибери»	Безалкогольные напитки, сахар	Один раз в неделю
Оао «ярхлеб»	Хлеб и хлебобулочные изделия	Каждый день
Зао «краскон»	Конфеты, печенье, шоколад	Один раз в неделю

[Изъят второй раздел]

3 Организационный раздел

3.1 Организация работы производства

Проектируемый ресторан является предприятием с полным производственным циклом, поэтому для производства продукции определенного ассортимента и выполнения той или иной стадии технологического процесса организованы цеха, которые подразделяются на заготовочные: мясо-рыбный и овощной, доготовочные: горячий и холодный, специализированные: мучной.

Кроме цехов на производстве имеются вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, моечная и кладовая тары.

Соотношение отдельных подразделений предприятия определяет структуру производства. Проектируемый ресторан имеет бесцеховую структуру, так как цеха выделены условно, для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья и способам кулинарной обработки. Плановое задание и объем выполняемых работ установлен в целом для всего производства, которое возглавляет заведующий производством.

На данном предприятии преобладают универсальные рабочие места, на которых осуществляется несколько неоднородных технологических операций. Планировка рабочих мест обеспечивает рациональное размещение оборудования, эффективное использование площади, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов на рабочем месте. Каждое рабочее место оснащено кухонной посудой, приспособлениями для хранения и перемещения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стеллажами, функциональными емкостями и т.д.

В каждом цехе организовано несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса.

Организация работы складских помещений

Складские помещения на проектируемом предприятии служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья. Складские помещения размещены в отдельных помещениях первого этажа. Они имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия.

В проектируемом предприятии оборудованы следующие охлаждаемые камеры: мясо-рыбная, молочно-жировая, для хранения фруктов, зелени, напитков и сборная охлаждаемая камера для пива, а также неохлаждаемые: кладовая сухих продуктов и кладовая овощей, кладовая вино водочных изделий, кладовая инвентаря и тары.

Для хранения и укладки сырья и продуктов используются стеллажный, ящичный, наливной способы. На подтоварниках хранится все сырье, поступающее в мешках (сахар, крупы, изюм, чернослив, мука и т.д.) И ящиках весом свыше 25 кг. Все остальное сырье хранится на стеллажах.

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

Организация работы заготовочных цехов

Так как проектируемое предприятие с полным производственным циклом, то выполняются все стадии технологического процесса по приготовлению пищи и ее реализации. На предприятии организованы овощной и мясо-рыбный цеха.

Организация работы овощного цеха

Овощной цех вместе с кладовыми овощей размещен в едином блоке со складскими помещениями, что обеспечивает удобство разгрузки овощей при поступлении. Цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами.

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

- обработки картофеля и корнеплодов, дочистки и промывания их;
- обработки сезонных овощей, очистке лука репчатого, чеснока.

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов дочистки и промывания их установлены мочные ванны (стационарная всм – 1/530), картофелеочистительная машина кбн – 80 периодического действия. Данное рабочее место оборудуется необходимым инвентарем: тара для очищенных овощей и отходов, желобковый нож, ножи поварской тройки.

На рабочем месте по обработке сезонных овощей, лука репчатого и чеснока установлен стол производственный мр10/м-10, мочная ванна всм – 1/530, необходимый инвентарь: разделочные доски, лотки, ножи.

В цехе также установлен подтоварник пт-1 для хранения суточного запаса сырья и стеллаж стк – 600/400 для хранения полуфабрикатов.

Оборудование в цехе размещено в линии, пристенным способом.

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает один человек - чистильщик овощей 2 разряда. Он выполняет все операции по обработке овощей и приготовлению полуфабрикатов.

Заведующий производством согласно план-меню составляет график выпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течении дня и сроков хранения полуфабрикатов.

Организация работы мясо-рыбного цеха

Цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, а также с моечной кухонной посуды.

В цехе предусматривается организация отдельных участков для обработки мяса и птицы (т.к. Цех малой мощности), и обработке рыбы.

На участке обработки мяса и птицы выделены следующие рабочие места:

- для обработки мяса и субпродуктов и приготовления из них порционных и мелкокусковых полуфабрикатов;
- для разделки птицы и приготовления полуфабрикатов из птицы;
- для приготовления рубленых полуфабрикатов.

На рабочем месте по обработке мяса и субпродуктов устанавливают производственный стол мр10/м-10 (для размораживания мяса) и моечную ванну всм – 1/530 (для обмывания). После обсушивания, мясо поступает на разрубочный стул рс-1, а затем на производственный стол мр10/м-10, где производится обвалка, зачистка и выделение крупнокусковых полуфабрикатов, а затем из них, порционных и мелкокусковых.

На рабочем месте по разделке птицы и приготовления полуфабрикатов из нее устанавливают стеллаж стк – 600/400 , для размораживания тушек птицы отрубание голов, шеек и ножек осуществляется – на разрубочном стуле. Для потрошения и промывания используют моечную ванну всм – 1/530. Изготавливают полуфабрикаты из птицы на производственном столе.

Для приготовления рубленых полуфабрикатов устанавливается стол производственный всм – 1/530 , универсальная кухонная машина укм со сменными механизмами, лотки с котлетной массой и панировкой, емкости для замачивания хлеба, холодильный шкаф шх – 0,56 для хранения полуфабрикатов.

На участке обработки рыбы организуют рабочие места:

- для размораживания и потрошения рыбы, приготовления порционных полуфабрикатов из нее.

На рабочем месте по обработке рыбы размещают ванну моечную всм – 1/530 (для размораживания рыбы частиковых пород и вымачивания соленой рыбы), стол производственный мр10/м-10. Для приготовления порционных полуфабрикатов на производственном столе устанавливают весы ер - 10 и размещают необходимый инвентарь: разделочные доски, ящики для специй и ножей поварской тройки.

Рубленые полуфабрикаты из рыбы готовят на одном рабочем месте с рублеными полуфабрикатами из мяса и птицы, ввиду их небольшого количества, при соответствующей санитарной обработке этого рабочего места.

Для кратковременного хранения рыбных и мясных полуфабрикатов в цехе устанавливают холодильный шкаф шх-0,56.

Общее руководство мясо–рыбным цехом осуществляет заведующий производством. На основании план-меню заведующий производством дает задание поварам в соответствии с их квалификацией,

распределяет продукты между работниками. В цехе работает два человека. Повар 4 разряда разделывает рыбу, заправляет тушки птицы, нарезает мясо и рыбу на порции, осуществляет разруб мяса, обвалку частей, выделение крупнокусковых полуфабрикатов, изготавливает котлетную массу и полуфабрикаты из нее, повар 5 разряда изготавливает порционные полуфабрикаты для заказных блюд из всех видов сырья.

Организация работы доготовочных цехов

Производственной программой доготовочных цехов является план-меню. Работа доготовочных цехов строго согласуется со временем работы залов и с графиком потока потребителей на предприятии.

Организация работы холодного цеха

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд. Он расположен в одном из наиболее светлых помещений. Предусмотрена удобная взаимосвязь с горячим цехом, раздачей и моечной кухонной посуды.

В соответствии с технологическим процессом в цехе организованы следующие рабочие места: для приготовления салатов; для нарезки гастрономии, приготовления бутербродов и нарезке хлеба; для порционирования сладких блюд и напитков.

На рабочем месте для приготовления салатов устанавливают стол со встроенной моечной ванной рк – 12/ 11, овощерезательную машину с1 - 20. Нарезают сырые и вареные овощи на разделочных досках с маркировкой «ос» или «ов» ножами поварской тройки. Для порционирования салатов на этом же столе устанавливают весы ер - 10.

Рабочее место для нарезки гастрономии, приготовления канапе оборудуют производственным столом мр10/м-10. Для нарезки хлеба и гастрономических продуктов используют хлебные, гастрономические, сырные ножи и различные приспособления, а также слайстер lusso 220 gsl.

На рабочем месте по приготовлению сладких блюд и порционирования напитков устанавливают стол производственный мр10/м-10, шкаф холодильный комбинированный шкх – 800 м, весы ер - 10, а так же различную посуду и инвентарь.

В цехе работают 2 повара по ступенчатому графику выхода на работу.

Общее руководство осуществляет заведующий производством, через ответственного работника цеха.

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

В цехе работают: повар 4 разряда, который занимаются подготовкой продуктов, входящих в состав блюд, соединением компонентов, заправкой и доведением до готовности блюд массового спроса, порционируют и оформляют блюда, и один повар 5 разряда – осуществляет приготовление и оформление наиболее сложных заказных блюд.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех предназначен для изготовления пищи и разнообразной кулинарной продукции. Он имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздачей, залами и с помещением заведующего производством. Рядом с горячим цехом располагается моечные кухонной и столовой посуды.

В горячем цехе установлено секционное оборудование, в виде отдельных технологических линий.

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

Суповое отделение. В суповом отделении организуется рабочее место: для приготовления бульонов и супов.

Подготовку продуктов к варке производят на производственных столах мр10/м-10, а доведение до готовности блюд производят в наплитной посуде, на плите электрической es – 47/р.

Соусное отделение. Широкий ассортимент вторых блюд не позволяет в горячем цехе предприятия создать специализированные рабочие места для приготовления каждого вида блюд, поэтому рабочие места для варки, тушения, припускания, запекания продуктов организуют с учетом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно.

В соответствии с этим группируют тепловое и другое технологическое оборудование. На этом участке устанавливают жарочный шкаф ксп - 3, плиту электрическую es – 47/р , электрические сковороды екр-7/40, фритюрница ef – 40/2, производственные столы мр10/м-10 для подготовки продуктов к жарке и пассерованию, переборки круп. Для промывки круп, бобовых, откидывания отварного риса в цехе имеется стол производственный с ванной рк-12/11. На этом же участке организовано рабочее место для приготовления фаршей для изделий, приготовляемых в мучном цехе.

Кроме того, в цехе установлен кипятильник кнэ-25, стеллаж производственный передвижной стк – 600/400 (для транспортировки готовых блюд) и шкаф холодильный шх – 0,40 (для хранения жиров для жарки, яиц, молока и других продуктов, используемых для приготовления блюд).

Работники горячего цеха работают по ступенчатому графику выхода на работу. Всего в цехе работает 2 человек; один повар 4 разряда – готовит первые и вторые блюда массового спроса, пассируют овощи, томат-пюре; другой повар 5 разряда – приготавливают и оформляют заказные блюда требующие наиболее сложной кулинарной обработки, один из них является бригадиром. В производственную бригаду горячего цеха, кроме поваров, входят уборщица кухни, кухонный подсобный рабочий. Цех работает с 8-00 до 24-00 часов.

Организация работы мучного цеха

Мучной цех работает самостоятельно и выпускает изделия, которые реализуются в залах предприятия.

Цех проектируемого предприятия имеет малую мощность, по ассортименту выпускаемой продукции относится к цехам, выпускающим изделия из 2-3 видов теста (дрожжевое, песочное).

Производственная программа мучного цеха составляется на основании заявок из залов предприятия и выражается в форме наряда-заказа, который составляется для всего цеха.

В цехе организованы следующие рабочие участки: для обработки яиц; для просеивания муки; для замеса всех видов теста и приготовления из них полуфабрикатов; для расстойки и выпечки изделий; для мойки инвентаря и тары.

В помещении для обработки яиц устанавливается стол производственный с овоскопом мр10/м-10 для проверки качества яиц, 4 ванны всм – 1/530 для их санитарной обработки и стеллаж стк – 600/400 для хранения яйца. Из инвентаря используются металлические решетчатые корзины, волосяные щетки.

Просеивание муки осуществляется в кладовой суточного запаса сырья, что по соседству с отделением замеса теста. Здесь устанавливают просеиватель «каскад». Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки. Для мешков с мукой установлен подтоварник пт-1.

Рабочее место для замеса теста оборудуется тестомесильной машиной fi - 25. Рабочее место для разделки дрожжевого и песочного теста оборудуется производственным столом мр10/м-10 и ящиками для муки и инвентаря, весами ер - 10, стеллажом стп – 650/600 (для расстойки полуфабрикатов из дрожжевого теста и охлаждения выпеченных изделий). Для хранения фаршей для кулинарных изделий используют стол с охлаждаемым шкафом metos a – kbb – 8.

На рабочем месте по производству изделий из слоенного теста разделке изделий установлен стол с охлаждаемым шкафом metos a – kbb – 8 настольные весы, а также оборудуется тестораскаточной машиной rollmatic sh 6002.

На участке выпечки изделий из всех видов теста устанавливают духовой шкаф ксп - 25. В моечном помещении мучного цеха устанавливают моечную ванну на два отделения всм – 2/700 и стеллаж стк – 600-400.

В мучном цехе работает два человека, из них один – кондитер 4 разряда, занимается изготовлением кексов, печенья, изделий из слоеного теста, изготавливает различные штучные изделия, другой – пекарь 3 разряда, в его обязанности входит выпечка изделий, просеивание муки, замес и разделка теста.

3.2 организация обслуживания на предприятии

Качество обслуживания оказывает непосредственное влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. Повышение качества обслуживания способствует увеличению количества потребителей, росту товарооборота, повышению рентабельности предприятия.

Качество обслуживания характеризуется качеством выпускаемой и реализуемой на предприятии общественного питания продукции и культурой обслуживания. Культура обслуживания включает в себя не только санитарное состояние помещений предприятия питания и уровень механизации основных производственных процессов, но и наличие рекламы и информации, степень комфортности и уюта залов. Она зависит и от использования прогрессивных форм обслуживания.

Организация труда работников обслуживания

В проектируемом ресторане применяется бригадный метод обслуживания официантами.

Бригадный метод организации труда официантов предполагает организацию звеньев из официантов с четким разграничением обязанностей между ними. Звено состоит из 4 официантов различной квалификации. Возглавляет работу бригады метрдотель – самый опытный и квалифицированный официант 5 разряда. В бригаду входят два официанта 4 разряда, один из которых при необходимости заменяет бригадира, и официант 3 разряда. Одновременно в зале ресторана работает две бригады официантов, каждая из которых обслуживает 27 мест.

Обязанности в бригадах строго распределены в соответствии с квалификацией работников. Бригадир встречает гостей, предлагает меню, оказывает помощь в выборе блюд и напитков, принимает заказ, пробивает чеки на получение буфетной продукции и продукции холодного и горячего цехов, подготавливает счет и рассчитывается с потребителем. Члены звена выполняют заказ: один официант получает продукцию из сервиз-бара, холодные закуски, другой – горячие блюда. Несложные операции по обслуживанию (сбор и замену посуды, уборку стола) осуществляет официант 3 разряда.

Данный метод организации труда удобен тем, что в зале постоянно находится квалифицированный официант, а распределение труда позволяет ускорить обслуживание, официанты высшей квалификации освобождаются от выполнения второстепенных операций, более рационально используется рабочее время, повышается ответственность работников за выполнение своих обязанностей, повышается культура обслуживания.

Интерьер зала

Как только заходишь в ресторан, попадаешь в вестибюль. Стены отделены розовым пластиковыми панелями, так что создается впечатление, как будто они сделаны из крема. Слева стоит мягкая кушетка кофейного цвета, рядом – круглый стеклянный столик с серебряным напылением по краям, на котором лежат свежие газеты, журналы и стоит хрустальная ваза с цветами. Над кушеткой на стене висит большое зеркало, вместо рамки такое же напыление, как и у столика. С потолка свисают несколько небольших люстр, усыпанных хрустальными капельками росы.

Здесь посетители могут скоротать время, пока ждут когда освободятся столы в торговом зале и посмотреть газеты, журналы или предложенное официантом меню.

Рядом находится гардероб с необходимым количеством вешалок и уборные для посетителей.

Если вспомнить, то волнующее море, тихое глубокое озеро, ручей в русской глубинке – все это излюбленные места отдыха многих людей. Вода магически притягивает к себе, близ воды мы гораздо лучше себя чувствуем. Именно поэтому было решено разместить в центре торгового зала медный фонтанчик в форме нескольких чаш, которые стоят друг на друге на толстой ножке. Вода, журча, падает из одной чаши в другую, спускаясь, как по ступенькам. Снаружи чаши украшены выпуклыми узорами в виде цветов.

Цветам уделено большое внимание. Почти все люди любят растения – необъяснимый феномен нашего быстролетящего времени. Нехватка времени, спешка, стрессы определяют наше ежедневное существование. Цветы не только создают уют, но и способствуют хорошему микроклимату. В залах предприятия они повсюду: и на стенах (свисающие и вьющиеся: ампелопсис, хлорофитум, циперус, эпипремнум, фикус крохотный, плющ) и на полу, на полках в больших и маленьких горшках (увесистые и роскошные пальмы: архонтофеникс, кариота, хамеропс, сабаль; фикус бенжамина, монстера, дифенбахия, колеус, сансевлера), и даже на подоконниках (декоративные и дивно цветущие: абутилон – колокольчатые цветы, бегония – с желтыми, красными, белыми цветами, пуассеттия – большие верхушечные листья нежно – розового и кремово – белого цвета, экзакум – множество фиолетовых маленьких цветочков с желтыми тычинками и др.).

Растения и водные струи влияют на самочувствие и здоровье. Живые растения и струящаяся вода образуют гармоничную композицию, как бы дополняя друг друга. Часто вода и растения образуют в природе единое целое: достаточно вспомнить отражение лесных деревьев в прозрачной воде горного озера. Именно поэтому встреча с природой – это почти всегда встреча не только с живыми растениями, но и с водой.

Снижение воздействия вредных веществ, улучшение климата и повышение влажности воздуха – вот основные качества фонтана и растений. Не следует забывать и о влиянии озеленения на наше психическое самочувствие. Свежая зелень листьев снимает напряжение, действует успокаивающе, там, где растения, – там жизнь. Частичка живой природы

привносит умиротворенность. Журчание воды действует одновременно и возбуждающе и успокаивающе. Недаром различные водоемы, пруды, потоки воды были излюбленными местами отдыха. Игра воды и падающие струи притягивают к себе любого, т.к. Струящиеся вода завораживает.

До середины стен установлены пластиковые панели, а выше обои, окрашенные в голубой цвет, что создает атмосферу чистоты и свежести. Вообще голубой цвет умиротворяет и успокаивает. Он символически связан с духовностью, созерцанием, тайной и терпением. Его положительные качества – доверие, преданность и стабильность. Пол в зале паркетный. Окна большие, на гардинах висят легкие занавески, словно белые облака. На потолке – множество маленьких лампочек, которые расположены хаотично, так, что вечером, когда стемнеет и зажжется свет в зале, все увидят не лампочки, а звездные фигуры, т.е. Созвездия. К тому же в это время вода в фонтане начинает играть всеми цветами радуги (за счет подсветок). Так же посетители могут зажечь свечи в металлических подсвечниках, которые есть на каждом столике. В этот момент кажется, что горят маленькие огоньки – костерчики, от чего в помещении становится еще уютнее, а зимний вечер – теплее.

В зале находятся столы 4-х местные столы. В углах стоят мягкие уголки, в остальных случаях – мягкие стулья с металлическими ножками. На столах – белые ажурные виниловые скатерти.

Реклама предприятия

Реклама – это совокупность информационно – пропагандистских средств и мероприятий, применяемых в целях формирования спроса потребителей, эффективной реализации товаров.

Реклама в общественном питании информирует население о работе предприятий, знакомит с прогрессивными методами обслуживания, рассказывает о достоинствах различных блюд и кулинарных изделий, оригинальных интерьерах зала.

Рекламные средства характеризуются большим многообразием. По месту применения их можно разделить на средства внешней и внутренней рекламы. Средства внешней рекламы рассчитаны на все население, внутренние – только на посетителей предприятия.

Вывеска ресторана является элементом внешней рекламы. Она органически связана с оформлением улицы и информирует потребителей о типе предприятия, его специализации, характеризует особенности ассортимента, интерьера зала. Витрина дополняет вывеску, ее прямым назначением является привлечь внимание, заинтересовать, побудить желание посетить ресторан. Для рекламы также используются плакаты, транспаранты и рекламные щиты. На одном из рекламных щитов изображено на голубом фоне: слева – официант в зеленой униформе с белыми воротничком и манжетами, держащий на серебряном подносе славянские разносолы; справа надпись «уютная обстановка, прекрасное обслуживание», а ниже написан адрес ресторана, время его работы и телефон; сверху большая яркая надпись

«приглашаем посетить наш ресторан»; и все это заключено в рамку из березовых веточек.

Одним из действующих средств внутренней рекламы является интерьер зала, он соответствует типу предприятия общественного питания, способствует созданию удобств для потребителей. Меню также является важным средством рекламы (голубая папка с серебряной надписью, в левом нижнем углу изображен зеленый цветок; также к меню прилагается вкладыши, содержащие сведения о фирменных блюдах и дополнительных услугах) когда потребитель берет в руку меню, то сам того не подозревая, держит в руках рекламу.

В качестве внутренней рекламы также проводятся выставки – продажи и дегустации.

Помимо средств внутренней и внешней рекламы в ресторане используются реклама в прессе, на телевидении, на радио, некоторые виды печатной продукции (буклеты, визитные карточки, открытки, календари).

Большое внимание при организации рекламы уделялось разработке рекламного текста, который дает максимум информации при минимуме слов. Рекламный текст конкретен, целенаправлен, деловой, доказательный, логично построенный и доходчивый.

Дополнительные услуги

Наряду с основной деятельностью ресторан предоставляет населению ряд дополнительных услуг, который способствуют более полному удовлетворению спроса потребителей, а также увеличению объема товарооборота, повышению качества обслуживания. Дополнительные услуги – это все прочие виды деятельности предприятия по обслуживанию населения, осуществляемые за пределами утвержденных для него функций и служебных обязанностей. Дополнительные услуги могут быть обязательными и рекомендуемыми, платными и бесплатными. Стоимость отдельных платных услуг включается в розничный товарооборот предприятия общественного питания.

В качестве дополнительных услуг на проектируемом предприятии выступают: обслуживание торжеств (свадеб, юбилеев и т.д.); организация выставок – дегустаций раз в квартал; реализация полуфабрикатов на дом; услуги повара на дому для приготовления сложных и фирменных блюд; вызов такси; бронирование столов; продажа цветов; услуги официантов на дому; организация стола – заказа.

[Изъяты четвертый раздел, приложения]

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. ГОСТ 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.СНиП 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 З. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : курс лекций : учеб. пособие для вузов / З. 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 учебно-воспитательных, 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 Тфи_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 и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.

30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. И доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.
31. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
32. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.
33. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиздат, 1998. – 296 с.
34. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
35. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
36. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
37. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
38. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
39. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
40. 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)

« 14 » 06 2017 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 «Багульник» на 51 место

тема

Руководитель

 13.06.2017
подпись, дата


доцент, канд.техн. наук

должность, ученая степень

Е.О. Никулина

инициалы, фамилия

Выпускник

 13.06.2017
подпись, дата


ТОП-13-11

группа

О.П. Марченко

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

 13.06.2017
подпись, дата

Е.О. Никулина

инициалы, фамилия

Красноярск 2017