СОДЕРЖАНИЕ

Введение 4
1 Технико-экономическое обоснование 5
1.1 Экономико - географическая характеристика района деятельности предприятия 5
1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания 8
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся 9
1.4 Расчет дневной производственной программы 10
1.5 Определение источников продовольственного снабжения проектируемого предприятия сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки 11
2 Технологический раздел 12
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия 12
2.2 Расчет складских помещений 15
2.3 Расчет заготовочных цехов 19
2.3.1 Расчет мясо - рыбного цеха 19
2.3.2 Расчет овощного цеха 23
2.4 Расчет горячего цеха 31
2.5 Расчет холодного цеха 42
2.6 Расчет кондитерского цеха 48
2.7 Расчет моечных 57
2.8 Сервис-бар 60
2.9 Расчет торговой группы помещений 61
3 Организационный раздел 62
3.1 Производственная инфраструктура предприятия 62
3.2 Организация работы складских помещений 62
3.3 Организация производства 63
3.4 Концепция предприятия 68
3.5 Организация обслуживания 69
3.6 Прогрессивные технологии обслуживания 70
4 Научно-исследовательский раздел 71
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда 71
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда 71
4.3 Отработка рецептуры и технологии разработанного фирменного блюда 72
4.4 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда 74
4.5 Контроль качества разработанного фирменного блюда 74
4.6 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда 78

4.7 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо..... 80
Заключение 81
Список использованных источников 82
Приложение А Расчет сырья и товаров 85
Приложение Б Расчет площади, занимаемой складским оборудованием 88
Приложение В Расчет теплового и холодильного оборудования для горячего, холодного и кондитерского цехов..... 90
Приложение Г Экспликация помещений кафе 98
Приложение Д Характеристика пищевого сырья используемая для приготовления фирменного блюда 100
Приложение Е Проект технологической карты 103
Приложение Ж Акт отработки рецептуры фирменного блюда и технологии приготовления 105
Приложение И Технологическая схема приготовления фирменного блюда "Пудинг творожно - сырный с брусничным соусом"..... ..107
Приложение К Пищевая ценность сырьевого набора основного блюда 109
Приложение Л Технологическая карта блюда "Пудинг творожно - сырный с брусничным соусом"..... ..112

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание является одной из старейших форм хозяйственной деятельности, берущей начало в первобытном обществе и продолжающей свое развитие в настоящее время. В процессе развития происходили всевозможные преобразования, увеличивались объемы перерабатываемой продукции, оказываемых услуг, менялись показатели и подходы, характеризующие и определяющие значение, состояние и уровень развития общественного питания.

В настоящее время деятельность в сфере общественного питания стремительно набирает обороты. С каждым годом оно все больше проникает в быт широких масс населения, способствует решению многих социально-экономических проблем; помогает лучше использовать продовольственные ресурсы страны, своевременно предоставляет населению качественное питание, имеющего решающее значение для сохранения здоровья, роста производительности труда, повышению качества учебы; позволяет более эффективно использовать свободное время, что в наши дни является не мало важным фактором для населения. Сеть предприятий общественного питания, которой пользуется население, представлена различными типами: столовыми, ресторанами, кафе, закусочными, барами и так далее.

В связи с большой рождаемостью населения, появляется потребность в открытии таких предприятий общественного питания, как детское кафе. Ведь детское кафе замечательное место для организации интересного и полезного досуга для детей всех возрастов, а также проведения свободного времени всей семьей.

Детские кафе занимают особое место в развлекательных заведениях крупных городов. В таких кафе можно отмечать детские дни рождения и различные праздники – модные сейчас "выпускные" в детском саду, и разные тематические вечера, устраивать кукольные театральные выступления, конкурсы красоты и прочие детские мероприятия.

Праздновать дни рождения в детских кафе стало популярно относительно недавно. Всего лет пять назад родители массово отказались от домашних хлопот и посиделок. Общероссийская тенденция не обошла и Красноярск. Казалось бы, данный факт должен был встряхнуть рынок детских кафе в городе. Однако нишу организации досуга для юных красноярцев попытались занять лишь детские развлекательные центры, в то время как, стационарных детских кафе массово не появляется. Именно поэтому целью данной бакалаврской работы является разработка производственно - технологической деятельности кафе детское "SuperKids" на 62 места.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Проектируемое предприятие общественного питания кафе детское "SuperKids" на 62 места планируется расположить в г. Красноярске, в мкр. Покровский, по улице Дмитрия Мартынова, между домами 18 и 22. Данный выбор объясняется тем, что этот микрорайон является строящимся и быстро развивающимся. Участок имеет выгодное месторасположение: с одной стороны – детский оздоровительный комплекс "Три солнца", с другой – детский центр "Андерсен". Также по близости располагаются школа, детские сады, центр раннего развития "Ладушки", центр семейного воспитания, различные салоны красоты, и продуктовые магазины, которые сосредотачивают большое количество потенциальных гостей.

Выбранное место для строительства находится на пересечении нескольких автомобильных дорог, что позволяет проезжающим людям посещать данное предприятие общественного питания, поблизости расположена остановка общественного транспорта.

Планируется, что предприятие будут посещать жители близлежащих домов, а также часть людей из других районов города, которые предпочитают проводить свободное время в предприятиях данного типа и класса. В основном проектируемое заведение рассчитано на семьи со своими детьми в возрасте от 5 до 14 лет.

Данные о потенциальных потребителях проектируемого предприятия общественного питания занесены в таблицу 1.1.

Таблица 1.1 - Расчет потенциального контингента потребителей предприятия

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Жилые дома с административными помещениями	ул. Караульная, ул.Чернышевского, ул. Линейная, ул. Дмитрия Мартынова, ул. Мужества	6250		
Детский сад №49	ул.Чернышевского, 81д	190	7^{00} - 19^{00}	без обеда
Wilson, языковая школа	ул.Чернышевского, 79	7	10^{00} - 21^{00}	без обеда
ValeryCakes, ателье сладостей	ул.Чернышевского, 114	4	10^{00} - 20^{00}	без обеда
Myballoons, студия воздушных шаров	ул.Чернышевского, 114	3	8^{00} - 23^{00}	без обеда
Здоровые дети, семейная клиника	ул.Чернышевского, 75а	40	8^{00} - 20^{00}	без обеда

Продолжение таблицы 1.1

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Голливуд, ООО, детский продюсерский центр	ул.Чернышевского, 77	12	9^{00} - 21^{00}	13^{00} – 14^{00}
Звёздочки, танцевально-музыкальная студия	ул.Чернышевского, 120	10	18^{00} - 22^{00}	без обеда
Юничел, сеть магазинов обуви	ул.Чернышевского, 65	4	10^{00} - 19^{00}	без обеда
Воздушный праздник, ИП Королев С.В.	ул. Дмитрия Мартынова, 24	2	10^{00} - 19^{00}	без обеда
Альянс, центр торговли и услуг	ул. Дмитрия Мартынова, 24	14	10^{00} - 20^{00}	без обеда
Три солнца, детский оздоровительный центр	ул. Дмитрия Мартынова, 22	12	9^{00} - 21^{00}	без обеда
Био-Веста Красноярск, частная молочная кухня	ул. Дмитрия Мартынова, 22	3	8^{00} - 23^{00}	без обеда
Командор, сеть супермаркетов	ул. Дмитрия Мартынова, 22	20	8^{00} - 24^{00}	без обеда
Андерсен, детский центр	ул. Дмитрия Мартынова, 20	11	7^{30} - 19^{00}	без обеда
Умные игрушки, магазин	ул. Дмитрия Мартынова, 18	5	10^{00} - 20^{00}	без обеда
Zoo City, зоомагазин	ул. Дмитрия Мартынова, 18	3	10^{00} - 21^{00}	без обеда
МТ-Спорт, детский спортивный центр	ул. Дмитрия Мартынова, 18	8	8^{00} - 20^{00}	без обеда
НОВА, школа творчества	ул. Линейная, 105	15	10^{00} - 22^{00}	без обеда
Аленький цветочек, центр развития ребенка	ул. Линейная, 105	18	7^{00} - 20^{00}	без обеда
ПОКРОВSKY, торгово-развлекательный комплекс	ул. Дмитрия Мартынова, 12	210	10^{00} - 22^{00}	без обеда
Топтыжка, центр семейного доверительного воспитания	ул. Дмитрия Мартынова, 13	15	7^{30} - 19^{30}	без обеда
Сладкое желание, кондитерский павильон	ул. Дмитрия Мартынова, 27/1	3	9^{00} - 21^{00}	без обеда

Окончание таблицы 1.1

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Крепыш, ООО, медицинский центр	ул. Дмитрия Мартынова, 13	36	8^{00} - 20^{00}	без обеда
Умники и умницы, детский клуб	ул. Дмитрия Мартынова, 13	11	10^{00} - 20^{00}	без обеда
Ладушки, центр раннего развития	ул. Дмитрия Мартынова, 17	8	8^{00} - 19^{00}	без обеда
ROSA, супермаркет	ул. Чернышевского, 71	30	кругло-суточно	без обеда
Средняя школа №153	ул. Линейная, 99г	1120	8^{00} - 18^{00}	без обеда
Василек, логопедический детский сад	ул. Линейная, 99	80	7^{00} - 19^{00}	без обеда
Nota Bene, центр интеллектуального развития	ул. Чернышевского, 108	11	10^{00} - 21^{00}	без обеда
Смешарики, детский сад	ул. Чернышевского, 106	100	7^{00} - 19^{00}	без обеда
Клиника ИПМ для детей, ООО	ул. Линейная, 86	60	8^{00} - 20^{00}	без обеда
Evolvers, танцевальная студия	ул. Линейная, 90	9	10^{00} - 22^{00}	без обеда
Детский сад №121	ул. Мужества, 22д	160	7^{00} - 19^{00}	без обеда
Итого:		8484		

При обосновании выбора места строительства учитывается наличие предприятий общественного питания, находящихся вблизи проектируемого предприятия. Данные о наличии предприятий питания занесены в таблицу 1.2.

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

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Коли-чество мест	Режим работы, ч	Форма обслуживания	Характерис-тика предприятия
Cheez, сеть пиццерий	ул. Чернышев-ского, 77	20	8^{00} - 23^{00}	само-обслуживание	Работает на сырье
Жигулевский причал, гриль - бар	ул. Дмитрия Мартынова, 27	60	12^{00} - 03^{00}	официанты	Работает на сырье
Оригами, суши - бар	ул. Дмитрия Мартынова, 27	42	12^{00} - 03^{00}	официанты	Работает на сырье

Окончание таблицы 1.2

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Коли-чество мест	Режим работы, ч	Форма обслуживания	Характерис-тика предприятия
Рай Суши, суши-бар	ул. Линейная, 97	12	11^{00} - 24^{00}	официанты	Работает на сырье
Итого:		134			

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

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале. Общая потребность мест для населения в микрорайоне строительства проектируемого на расчетный срок и первую очередь строительства определяют в соответствии с нормативами развития сети общественных предприятий общественного питания на 1000 жителей.

Расчет ведем по формуле [19]

$$P = \frac{N \times P_H}{1000}, \qquad (1.1)$$

где P – необходимое количество мест;

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

P_H – норма мест на 1000 человек (P_H на расчетный период 28 мест).

Общая потребность мест на расчетный период:

$$P = \frac{8484 \times 28}{1000} = 238 \text{ мест.}$$

Степень обеспеченности местами на предприятиях общественного питания, в рассматриваемом районе, определяем по формуле [19]

$$C = \frac{P_Ф}{P} \times 100\%, \qquad (1.2)$$

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

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

Степень обеспеченности местами на расчетный период:

$$C = \frac{134}{200} \times 100\% = 67\%;$$

$$C\ с\ учет. = \frac{(134+62)}{200} \times 100\% = 98\%.$$

Проектирование кафе целесообразно, так как оно не превышает 100% по степени обеспеченности местами на данном участке.

Общее число мест распределяется между отдельными типами предприятий общественного питания согласно процентного соотношения, удельный вес кафе составляет 40 - 45 %.

(238×40) / 100 = 95 мест (на расчетный срок).

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

При определении режима работы общедоступных предприятий общественного питания необходимо учитывать тип предприятия, его местоположение, состав потенциального контингента потребителей.

Количество потребителей определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течении дня.

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

Режим работы кафе планируется с 9^{00} до 21^{00} с перерывом на обед с 16^{00} до 17^{00}. Обслуживание в кафе организуется по индивидуальному методу официантами.

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяем по формуле [19]

$$N_r = \frac{P \times f \times X}{100}, \qquad (1.3)$$

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

P - вместимость зала;

f - оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

X- процент загрузки зала в данный час, %.

Расчеты сведены в таблицу 1.3.

Таблица 1.3 - график загрузки зала

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, %, X	Количество потребителей за 1 час работы, N_r
9^{00}-10^{00}	1,5	30	28
10^{00}-11^{00}	1,5	30	28
11^{00}-12^{00}	1,5	40	37
12^{00}-13^{00}	1,5	90	84
13^{00}-14^{00}	1,5	90	84
14^{00}-15^{00}	1,5	100	93
15^{00}-16^{00}	1,5	90	84

Окончание таблицы 1.3

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, %, X	Количество потребителей за 1 час работы, N_r
16^{00}-17^{00}	-	-	-
17^{00}-18^{00}	1,5	30	28
18^{00}-19^{00}	0,5	60	19
19^{00}-20^{00}	0,5	90	28
20^{00}-21^{00}	0,5	90	28
21^{00}-22^{00}	0,5	60	19
Итого:			560

В зале кафе численность потребителей за день составляет 560 человек.

1.4 Расчет дневной производственной программы

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

Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте определяем по формуле [19]

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

где Q - плановое количество блюд, реализуемых за час в торговом зале;

N - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;

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

Расчет дневной производственной программы для кафе приведен в таблице 1.4.

Таблица 1.4 - Расчет дневной производственной программы кафе

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		Холодные блюда	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
		Коэффициент потребления блюд				
	День	0,5	0,1	0,9	0,5	2,0
	Вечер	0,5	-	0,9	0,6	2,0
		Реализация блюд по часам				
9^{00}-10^{00}	28	14	3	25	14	56
10^{00}-11^{00}	28	14	3	25	14	56
11^{00}-12^{00}	37	19	4	33	19	74
12^{00}-13^{00}	84	42	8	76	42	168
13^{00}-14^{00}	84	42	8	76	42	168
14^{00}-15^{00}	93	47	9	84	47	186
15^{00}-16^{00}	84	42	8	76	42	168
За обед:	438	219	44	394	220	877

Окончание таблицы 1.4

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		Холодные блюда	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
		Коэффициент потребления блюд				
	День	0,5	0,1	0,9	0,5	2,0
	Вечер	0,5	-	0,9	0,6	2,0
		Реализация блюд по часам				
17^{00}-18^{00}	28	14	-	25	17	56
18^{00}-19^{00}	19	10	-	17	11	38
19^{00}-20^{00}	28	14	-	25	17	56
20^{00}-21^{00}	28	14	-	25	17	56
21^{00}-22^{00}	19	10	-	17	11	38
За ужин:	122	61	-	110	73	244
Итого за весь день:	560	280	44	504	293	1121

Расчетное количество блюд за день составит 1121 блюдо.

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

В настоящее время, предприятия - поставщики сами доставляют свою продукцию, вследствие чего, выбор поставщиков производится, ориентируясь на цену предлагаемого товара и на его качество.

Материалы оформлены в таблице 1.5.

Таблица 1.5 - Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров	Частота завоза
ООО "Альком"	Ягоды, фрукты, овощи, зелень	Ежедневно
ООО "Делси"	Рыба и морепродукты	Два раза в неделю
ООО ТД "Мясничий"	Мясо (телятина, курица)	Три раза в неделю
ООО "ООО ВкусноЕд"	Бакалея, соки	Один раз в неделю
ООО "АРТА"	Яйцо	Два раза в неделю
ОАО "Милко"	Молочные продукты	Ежедневно
ООО "Мельник"	Мука	Один раз в неделю
ООО "Азимут"	Масло растительное	Один раз в неделю
ИП Су-фу-дэ Илья Владимирович	Чай, кофе, специи, орехи	Один раз в неделю

2 Технологический раздел изъят

3 Организационный раздел

3.1 Производственная инфраструктура предприятия

Производственная инфраструктура предприятия подразумевает собой состав производственных подразделений (цехов, отделений, и.т.п), формы построения, размещения и производственных связей.

Кафе детское "SuperKids" является предприятием с полным производственным циклом, и имеет бесцеховую структуру производства. Данная структура означает, что цеха выделяются условно, лишь для разграничения технологических процессов и операций по видам обрабатываемого сырья или способам кулинарной обработки, с учетом требования санитарии [21].

Плановое задание и объём выполняемых работ устанавливается в целом для всего производства, которое возглавляет заведующий производством. Он контролирует ход технологического процесса, несёт ответственность за соблюдение правил техники безопасности, а также следит за нормами расхода сырья, выходом полуфабрикатов, состоянием и исправностью оборудования, и санитарным состоянием цехов.

В состав помещений проектируемого кафе входят:

- Складская группа помещений, которая включает в себя охлаждаемые камеры (молочно-жировую; мясо - рыбную; напитков фруктов и зелени), кладовую овощей, кладовую сухих продуктов, моечную инвентаря и тары, и загрузочную.

- Производственная группа помещений, состоящая из заготовочных цехов (овощной и мясо - рыбный), доготовочных цехов (горячий и холодный), кондитерского цеха, сервис - бара, и моечных столовой и кухонной посуды.

- Торговая группа помещений. Включает в себя вестибюль, гардеробную, туалетные комнаты, зал кафе и игровую комнату.

Торговая группа помещений имеет удобную связь с производственными помещениями.

- Административно - бытовая группа помещений. В данную группу входят кабинет директора, контора, бельевая, помещение для персонала, гардероб для персонала и официантов, и уборные комнаты.

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

- Группа технических помещений, которая состоит из помещения электрощитовой, машинного отделения для охлаждаемых камер, приточной вентиляции и теплового узла.

3.2 Организация работы складских помещений

Складские помещения на проектируемом предприятии служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья.

Складские помещения размещены в отдельных помещениях на первом этаже предприятия, они имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия.

Компоновка складских помещений в кафе произведена по направлению движения сырья и продуктов при обеспечении наиболее рационального выполнения складских операций и погрузочно-разгрузочных работ.

На предприятии организованы охлаждаемые камеры: мясо - рыбная, молочно - жировая, для хранения фруктов, зелени и напитков; неохлаждаемые камеры: кладовая сухих продуктов, кладовая овощей.

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.

3.3 Организация производства

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

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

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.

Все рабочие места оснащены необходимой кухонной посудой, приспособлениями для хранения и перемещения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стеллажами, функциональными емкостями и т.д.

Организация работы овощного цеха

В кафе овощной цех расположен таким образом, что с одной стороны неподалеку от него находится кладовая хранения овощей, а с другой стороны цех имеет удобное сообщение с холодным и горячим цехом.

Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки после механической очистки, промывания, нарезки. Рабочие места оснащены инструментами, инвентарём для выполнения определенных операций.

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

1. Очистка картофеля и корнеплодов, доочистка и промывание их.

На рабочем месте установлена ванна моечная односекционная Кобор ВМС/1-43/43, картофелечистка IMC MF5, специальный стол для доочистки картофеля СК-1 из нержавеющей стали с углублениями для очищенного картофеля и двумя желобковыми отверстиями: слева – для дочищенных овощей, справа – для отходов. Под отверстиями стола устанавливается тара для доочищенных овощей и отходов. Очищенные овощи промывают, и в зависимости от назначения используют часть из них для варки целиком, а остальную часть нарезают вручную.

2. Очистка лука репчатого, обработка свежей зелени и сезонных овощей.

На рабочем месте установлен стол производственный СПП-933/707, ванна моечная односекционная Кобор ВМС/1-43/43, и необходимый инвентарь –ножи, разделочные доски.

3. Нарезка овощей.

Данное рабочее место оборудовано производственным столом СПП-933/1207, овощерезкой Robot Coupe CL20, тарой для нарезки овощей и полуфабрикатов, ножами и разделочными досками с маркировкой "ОС". Около рабочего места установлен стеллаж передвижной СПС-2 для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в доготовочные цеха.

Заготовленные овощные полуфабрикаты укладывают в тару и маркируют.

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает 1 чистильщик овощей 2-го разряда. Режим работы овощного цеха односменный по 8ч с 7^{00} до 15^{00}. Для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты заготавливают заранее, с учетом их сроков хранения и реализации. Заведующий производством, согласно план-меню, составляет график отпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня и сроков хранения полуфабрикатов.

Организация работы мясо - рыбного цеха

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

В цехе организованы отдельные участки для обработки мяса, с/х птицы и рыбы.

1. Для обработки крупнокускового мяса.

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

На рабочем месте установлены ванна производственная Atesy ВСМ-2/430, стол производственный СП-1050 с разделочной доской, с левой стороны от разделочной доски установлен лоток с сырьем, а с правой - лоток с полуфабрикатами. За доской размещены весы настольные МК-6,2-А21. Для приготовления рубленных полуфабрикатов установлена мясорубка Gastrorag TC12I-ZJ. Рядом с производственным столом установлен стеллаж передвижной СПС-2 для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех.

2. Для обработки с/х птицы.

На участке обработки с/х птицы организовано рабочее место для приготовления порционных полуфабрикатов. На рабочем месте установлены стол производственный СП-1050 с разделочной доской, с левой стороны от разделочной доски установлен лоток с сырьем, а с правой - лоток с полуфабрикатами.

3. Для обработки рыбы.

На участке обработки рыбы организуют рабочее место для размораживания и потрошения рыбы и для приготовления порционных полуфабрикатов. На рабочем месте размещены стол производственный с моечной ванной СПМ-1500, весы настольные МК-6,2-А21, ножи и разделочные доски.

Для кратковременного хранения полуфабрикатов в цехе установлен шкаф холодильный с морозильной камерой Бирюса 136 LE.

Общее руководство мясо - рыбным цехом осуществляется заведующим производством. Режим работы мясо - рыбного цеха односменный по 8ч с 7^{00} до 15^{00}. В цехе работает 1 повар 5-го разряда. Для вечерней работы предприятия мясные и рыбные полуфабрикаты заготавливают заранее, с учетом их сроков хранения и реализации.

Организация работы холодного цеха

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

В холодном цехе устанавливают механическое, холодильное и немеханическое оборудование, которое сгруппировано в соответствии с расположением рабочих мест. В холодном цехе выделены следующие рабочие места:

1. Для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов и винегретов.

На рабочем месте установлен стол производственный со встроенной моечной ванной СП-523/1200, весы настольные МК-6,2-А21, а также шкаф холодильный комбинированный. Для приготовления салатов нарезают сырые и вареные овощи, применяя разделочные доски с маркировкой "ОС" или "ОВ" и ножи поварской тройки.

2. Для приготовления сладких блюд и напитков.

На рабочем месте установлен производственный стол с охлаждаемым шкафом Polair TD2-G, весы настольные МК-6,2-А21, стол для установки средств малой механизации, на котором установлены машина протирочная Marcato OMAC 190 Emanuel 3, пресс настольный Prohotel, блендер Kitfort KT-1307.

3. Для нарезки хлеба. На рабочем месте установлен шкаф для хлеба, стол производственный СПРП-906ц, а также хлебные ножи, разделочные доски, брусок для точки ножей.

Повара холодного цеха работают по ступенчатому графику по 8ч., с учетом обеденного перерыв. Холодный цех начинает работу за 2 часа до открытия кафе в 7^{00}, и заканчивает с завершением работы зала в 21^{00}. Общее руководство цехом осуществляется заведующим производством. Он организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом - меню.

В цехе работают 2 повара. Один повар 4 разряда, который занимается соединением компонентов, заправкой и доведением до готовности блюд массового спроса, порционирует и оформляет блюда. Повар 5 разряда, который занимается приготовлением сладких блюд и напитков, а также приготовлением наиболее сложных блюд и их оформлением.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи. Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, сервис - баром, залом и помещением заведующего производством. Рядом с горячим цехом располагается моечная кухонной посуды.

Производственная программа горячего цеха определяется план-меню.

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 организованы два рабочих места:

– по приготовлению бульонов;

– по приготовлению первых блюд.

Оборудование в суповом отделении установлено на двух линиях. В линии теплового оборудования установлена плита электрическая 3-конфорочкая ФЗПЭ, на которой готовят блюда в посуде малой вместимости. В линии немеханического оборудования установлены стол для установки средств малой механизации СММСМ, стеллаж стационарный СТР 214/600, стеллаж передвижной ТП-221.

Широкий ассортимент вторых блюд не позволяет создавать в горячем цехе предприятия специализированные рабочие места для приготовления каждого вида блюд, поэтому рабочие места для варки, тушения, припускания, запекания продуктов организованы с учетом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно. Соответственно с этим сгруппировано по назначению тепловое и другое технологическое оборудование. На этом участке в линию теплового оборудования установлены пароконвектомат Abat ПКА 6-1/3П, плита электрическая 3-конфорочкая ФЗПЭ,

В линии немеханического оборудования установлены производственные столы СПРП-1506ц для подготовки продуктов к жарке и пассерованию, переборки круп.

Для промывки круп, откидывания отварного риса и круп установлена ванна моечная с рабочей поверхностью ВСЛ 12*6/5. Также в горячем цехе установлен холодильник двухкамерный Бирюса М122.

Горячие напитки изготавливают в соусном отделении на плите, где организован специализированный участок, который оснащен кипятильником ЭКГ-10 для приготовления и подачи горячих напитков.

Руководит работой горячего цеха заведующий производством, который следит за выполнением производственной программой цеха, в соответствии с план-меню. Работники горячего цеха начинают свою работу за 2 часа до начала работы торгового зала – в 7^{00} и заканчивают свою работу вместе с закрытием торгового зала – в 21^{00}.

Количество поваров в горячем цехе проектируемого кафе – 2: один повар 5-го разряда и один повар 4-го разряда. Повар 4-го разряда занимается приготовлением супов и горячих напитков, а повар 5-го разряда занимается приготовлением и оформлением вторых горячих блюд, приготовлением гарниров и соусов.

Организация работы кондитерского цеха

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

Кондитерский цех на предприятии организуется для выпуска следующих изделий: пирожных и кексов.

В состав кондитерского цеха входят помещение для хранения сырья, помещение для обработки яиц, помещение основного производства (для замеса теста, разделки и выпечки), помещение отделки п/ф (для приготовления крема и отделки изделий). Кондитерский цех имеет свое моечное отделение для мытья посуды и инвентаря, в котором установлен стерилизатор С-6 для кондитерских мешков .

В кондитерском цехе организованы следующие рабочие места:

1. Для обработки яиц.

На рабочем месте для обработки яиц установлен стол производственный HICOLD HCO-4/6П с овоскопом ГКЯ-10 для проверки качества яиц, 2 ванны моечных двухсекционных ВМ-2М для их санитарной обработки, и подтоварник ПТ-2А. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

2. Для просеивания муки.

Просеивание муки осуществляется на участке подготовки сырья по соседству с помещением основного производства. На этом рабочем месте установлен просеиватель муки Каскад Atesy. Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки. Для мешков с мукой установлен подтоварник ПТ-2А.

3. Для замеса бисквитного, и песочного теста.

Данное рабочее место расположено в помещении основного производства. Для приготовления бисквитного, песочного теста установлена взбивальная машина PYHL B-60 (для замеса бисквитного и песочного теста), стол производственный СПРП-906ц, и раковина моечная.

5. Для разделки теста.

Рабочее место оборудовано столом производственным с охлаждаемым шкафом Polair TD2-G, стеллажом передвижным ТП-221 и весами настольными МК-6,2-А21.

6. Для выпечки изделий.

На участке выпечки изделий установлен шкаф жарочно-пекарский Wiesheu MINIMAT 64L, стеллаж СТР 214/600 для расстойки заготовок и охлаждения готовых изделий, стол производственный СПРП-906ц, на который укладывают листы с изделиями для смазывания их льезоном.

7. Для приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий.

Участок для отделки изделий оборудован передвижным стеллажом ТП-221, плитой электрической ПЭСМ-2, столом производственным с охлаждаемым шкафом Polair TD2-G, столом для установки средств малой механизации СММСМ, на котором установлены машина взбивальная МП-10 (для приготовления крема).

8. Для мойки инвентаря и тары.

В моечном отделении кондитерского цеха установлена ванна моечная с двумя отделениями ВМ-2СМ и стеллажом для хранения тары СТР 214/600.

Руководство кондитерского цеха осуществляется заведующим производства. Цех работает в одну смену с 7^{00} до 16^{00}. В кондитерском цехе работают 3 человека: 2 кондитера 3-го разряда и пекарь. Кондитер 3-го разряда изготавливает пирожные и другие штучные изделия, готовит крема. Второй кондитер занимается приготовлением начинок, варкой сиропов, украшением и глазированием изделий. В обязанности пекаря входит замес и разделка теста.

3.4 Концепция предприятия

В основу концепции проектируемого кафе легло все то, что так нравится большинству современных и продвинутых детей, как маленьких так и взрослых – а именно супергеройские фильмы/мультфильмы, комиксы, и собственно сами персонажи - супергерои. В наше время эта тема особо актуальна, и конечно каждый из нас, когда-нибудь да задумывался о том, как было бы здорово иметь какую-нибудь супер - способность, к примеру, читать мысли других людей. Но когда дело доходит до детей, их фантазии позавидует любой взрослый. Поэтому изюминкой данного кафе является то, что дети смогут перевоплотиться в любимых персонажей, и почувствовать себя настоящими супергероями.

В связи с этим, для своего кафе я выбрала название "SuperKids", которое непосредственно отражает концепцию данного заведения, и непременно

заинтересует моих потенциальных посетителей, так как подобных по тематике заведений в г. Красноярске еще нет.

В интерьере кафе преобладают яркие, сочные, броские краски всех цветов радуги, которые не только привлекают интерес, но и возбуждают аппетит. На всех стенах зала гиппоаллергенной краской нарисованы персонажи супергеройских рассказов, а также по всему периметру стен на уровне 1,5 м от пола будут наклеены специальные обои-раскраски, которым дети спокойно смогут разрисовать, например, ожидая заказ. Из мебели в зале: мягкие диваны, не высокие стулья и столики. Вся мебель без острых углов, специально приспособленная для маленьких детей.

Игровая комната обустроена мягкими коврами, бассейном с шариками, столиками, за которыми дети могут поиграть в различные настольные игры, порисовать или просто пообщаться друг с другом.

Для официантов разработана корпоративная форма одежды: черные брюки, рубашки белого цвета и бабочки с орнаментом супергеройской тематики. Поверх рубашки официанты надевают черные фартуки. На ногах должна быть черная кожаная обувь без каблука с закрытым носком.

3.5 Организация обслуживания

В новых условиях хозяйствования предприятий и организаций общественного питания большое значение приобретает их высокая культура обслуживания, качество выпускаемой продукции [21].

Культура обслуживания - один из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания.

В кафе применяется индивидуальный метод обслуживания официантами. Суть индивидуального метода сводится к тому, что за каждым отдельным официантом закрепляют определенный участок зала (5 столов, 20 посадочных мест). Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант.

Режим работы официантов установлен с учетом производственно-торговой деятельности предприятия. Наиболее рациональным режимом труда и отдыха официантов является работа по 11 часов 20 минут в смену при пятидневной рабочей неделе. При этом применяется двухбригадный график выхода на работу, при котором каждая бригада официантов работает через день.

График выхода официантов на работу представлен на рисунке 2.6.

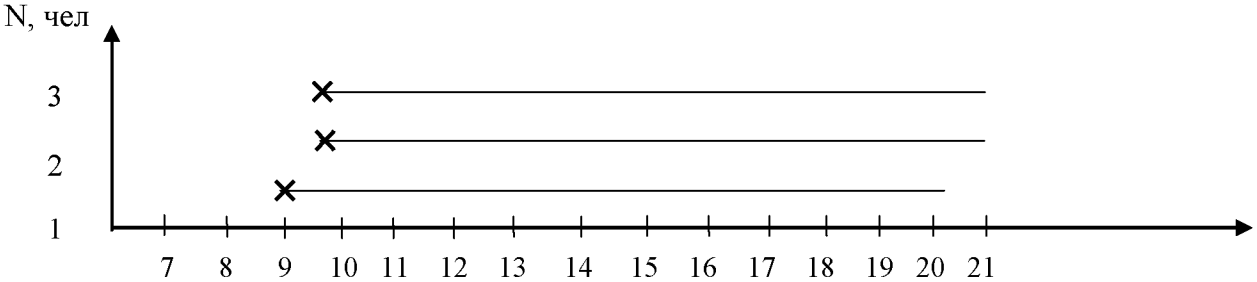

Рисунок 2.6 - График выхода на работу официантов

3.6 Прогрессивные технологии обслуживания

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

– организация обслуживания по системе кейтеринга;

– внедрение мерчандайзинга (сбыта продукции и услуг).

В кафе "SuperKids" предполагается применять такой вид кейтеринга, как розничная продажа, но распространяется данная продажа только на кондитерские изделия.

В кафе "SuperKids" преимущественно будет использоваться внутренний мерчендайзинг, а именно дизайн блюд и напитков, купоны и розыгрыши, тематические праздники.

Дизайн блюд и напитков предусматривает их эстетическое оформление

для зрительного воздействия на потребителя и стимулирования продаж, а также включает в себя использование новых направлений в подаче блюд.

Убеждающая продажа подразумевает то, что официант заинтересовывает гостя, предлагая ему различные блюда и напитки. К примеру, рассказывает о необычном составе какого-то блюда, или о высоких вкусовых качествах, рассказывает особенности фирменного блюда, заинтересовывая гостя, предлагает попробовать десерт или напиток.

Также предполагается использование купонов и еженедельных розыгрышей "вкусных призов" в официальной группе кафе "SuperKids" в социальной сети "ВКонтакте".

К примеру, по будням после 18:00 заказывая десерт, напиток подается бесплатно. Это при условии предъявления купона, на котором указаны условия акции.

Также предполагается использование внешнего мерчандайзинга в форме рекламы в проспектах и журналах.

4 Научно-исследовательский раздел - изъят

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данном проекте кафе детское "SuperKids" на 62 места были выполнены следующие разделы:

- технико-экономическое обоснование, в котором анализируется выбранное место проектируемого кафе – ул. Дмитрия Мартынова, контингент посетителей и источники продовольственного снабжения;
- технологический, в котором выполняются расчеты складских помещений, заготовочных цехов, доготовочных цехов, моечные столовой и кухонной посуды, сервис-бара, рассчитаны помещения для гостей и остальные принятые помещения;
- организационный раздел, в котором описывается организация работы всех групп помещений, концепция кафе, и прогрессивные технологии;
- научный, в котором представлена разработка фирменного блюд, и пищевая ценность его сырьевого набора.

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_Tfи_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 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.

31. 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.

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 : Гидрометиоиздат, 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.

Приложения изъяты

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 2017 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.01. "Технология организации ресторанного дела"
профиль

Проект кафе детское "SuperKids" на 62 места
тема

Руководитель	21.06.17	доцент, канд. биол.наук	И.В. Изосимова
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	21.06.17	ИТ-13-1	И.В. Ганжа
	подпись, дата	группа	инициалы, фамилия
Нормоконтролер	21.06.17		И.В. Изосимова
	подпись, дата		инициалы, фамилия

Красноярск 2017