

СОДЕРЖАНИЕ

ВЕДЕНИЕ.....	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.....	6
1.3 Обоснование режима работы предприятия, определение количества питающихся	6
1.4 Расчет дневной производственной программы	7
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами реализуемыми без переработки	8
2. Технологический раздел	10
2.1 Составление планово-расчетного меню	10
2.2 Расчет складского хозяйства	11
2.3 Расчет заготовочных цехов.....	16
2.4 Расчет горячего цеха	26
2.5 Расчет холодного цеха	35
2.6 Расчет мучного цеха	40
2.7 Расчет моечной столовой посуды	47
2.8 Расчет моечной кухонной посуды	48
2.9 Расчет раздаточных.....	49
2.10 Расчет торгового зала	50
2.11 Расчет сервис бара.....	50
3 Организационный раздел	52
3.1 Организация работы производства	52
3.2 Организация обслуживания на предприятии.....	57
4 Научно-исследовательский раздел.....	61
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	79
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	80
ПРИЛОЖЕНИЕ А Расчет сырья и покупных товаров.....	83
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Расчет технологического оборудования.....	88
ПРИЛОЖЕНИЕ В Состав и площадь помещений.....	94
ПРИЛОЖЕНИЕ Г Технологическая схема приготовления фирменного блюда.....	96
ПРИЛОЖЕНИЕ Д Пищевая ценность фирменного блюда.....	97

ВВЕДЕНИЕ

Главной задачей общественного питания является представление платных услуг населению в форме общественно-организованного питания.

Общественное питание было и остается самой рыночной сферой деятельности. Именно в эту сферу надо вкладывать капиталы. Особенно перспективным является развитие небольших предприятий. Необходимо государственное регулирование отрасли – это, прежде всего постоянное, глубокое изучение положения дел в общественном питании, отслеживание происходящих процессов и принятие соответствующих решений на государственном уровне.

Общественное питание – это отрасль изначально рыночная, но социально-ориентированное общественное питание было и будет всегда. Очень важно адаптировать нормальную базу к рыночным условиям, ко всем преобразованиям в сфере общественного питания: развитию конкуренции, поддержке новых экономических структур, малого бизнеса.

Основной задачей общественного питания – расширение сети предприятий, повышение уровня организации труда, внедрение моральных и материальных стимулов, повышение качества продукции и культуры обслуживания потребителей.

1 Технико-экономическое обоснование

Целью данного раздела является обоснование целесообразности строительства проектируемого предприятия в данной местности, а также эффективности его работы.

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Строительство проектируемого кафе «Привал Ермака» на 48 мест предполагается расположить в городе Красноярске. Город находится в центральной части Восточной Сибири. Для данного региона характерен резко-континентальный климат, с большими амплитудами колебания температуры (очень холодная зима и жаркое лето). Численность города Красноярска составляет чуть более одного миллиона человек, преобладает русское население. Большая часть его составляет люди молодого и среднего возраста. В связи с этим возникает необходимость уделять больше внимания организации рационального питания и культурного досуга населения. Поэтому одним из методов решения данного вопроса является создание предприятий общественного питания открытого типа, где жители города смогут удовлетворять свои потребности в пище, а также приятно отдохнуть и провести время.

Предприятие предполагается расположить в Советском районе города, по улице Мате Залки. Данное место выбрано не случайно, так как это самый крупный район города – центр индустрии, науки, медицины и крупнейшего строительства. В районе проживает около четверти всех жителей города. Проектируемое предприятие общественного питания предполагает обслуживание потребителей со средним достатком.

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

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

Наименование объектов в радиусе до 500м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих их учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Жилые дома	ул. Ястынская	4100	-	-
Жилые дома	ул. Мате Залки	700	-	-
Жилые дома	ул. Воронова	2200	-	-
Общезитие	ул. Воронова	3200	-	-

Алпи, гипермаркет	ул. Мате Залки	100	9.00 – 22.00	Скользющий
ООО «Интактика»	ул. Мате Залки	8	9.00 – 18.00	Скользющий
ООО «Связьстройсервис»	ул. Мате Залки	5	9.00 – 18.00	Скользющий

Окончание таблицы 1.1

Наименование объектов в радиусе до 500м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Салон парикмахерская «Удачный выбор»	ул. Мате Залки	10	10.00 – 20.00	Скользющий
ООО «Красноярское строительное предприятие»	ул. Мате Залки	5	8.30 – 17.30	Скользющий
Атриум, мебельный центр	ул. Ястынская	18	10.00 – 19.00	Скользющий
Лиза, салон мебели	ул. Ястынская	5	10.00 – 19.00	Скользющий
ООО Экспресс, агентство недвижимости	ул. Ястынская	10	10.00 – 18.00	Скользющий
ООО «Кредит – Мобиль»	ул. Ястынская	10	9.00 – 18.00	Скользющий
Визит, салон красоты	ул. Ястынская	10	9.00 – 21.00	Скользющий
Эдельвейс, центр социальной помощи семье и детям	ул. Воронова	70	9.00 – 18.00	13.00 – 14.00
Шериф, магазин	ул. Воронова	5	10.00 – 19.00	Скользющий
Почтовое отделение №131	ул. Воронова	20	9.00 – 19.00	13.00 – 14.00
Строитель (СДЮШОР)	ул. Воронова	50	9.00 – 22.00	Скользющий
Крас – Авто, автосалон	ул. Гайдашовка	10	9.00 – 17.00	Скользющий
ОАО Красноярский	ул. Воронова	4	9.00 – 20.00	Скользющий

хлеб, свежий хлеб				
Итого		10540		

Предприятия общественного питания, действующие в зоне проектируемого питания, оформлены в таблицы 1.2.
Таблица 1.2 – Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Закусочная, Чебуреки у Чебурашки	ул. Гаидашовка	30	8.00 – 20.00	Официанта мичерез стойку	Открытого типа
Ресторан-клуб, Гуляй – Поле	ул. Космонавтов	50	12.00 – 03.00	Официанта ми	Открытого типа
Итого		80			

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

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале.

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:

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

где P - необходимое количество мест;

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

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

$$P = 10540 * 28 / 1000 = 295 \text{ мест}$$

Общее число мест для данного района составляет 295 мест, которые распределяется между отдельными типами предприятий общественного питания по процентному соотношению [18]:

для кафе: $295 * 30 / 100 = 88$ мест;

По полученным данным видно, что расчеты произведены в соответствии с проектируемым предприятием.

Проектируемое предприятие специализируется на выпуске блюд и изделий сибирской кухни. В кафе посетители смогут не только удовлетворить потребности в пище, приятно отдохнуть, но и глубже узнать сибирскую кухню.

При выборе формы обслуживания на предприятии учитывались минимальные затраты времени на получение пищи и максимальные удобства в обслуживании. В кафе применяется обслуживание официантами.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

Проектируемое предприятие работает в следующем режиме: зал кафе 12⁰⁰ - 24⁰⁰ ч с 17⁰⁰ - 18⁰⁰ ч санитарная обработка зала.

Такой режим работы выбран согласно режиму работы близлежащих предприятий, организаций, офисов. При выборе режима работы уделено особое внимание улучшению обслуживания населения в обеденное время, а также в вечернее время, когда целесообразно совмещать принятие пищи с культурным отдыхом.

Количество потребителей рассчитываем по графику загрузки зала, составленному с учетом режима работы предприятия, оборачиваемостью места в зале в течение данного часа, процента загрузки зала по часам его работы, вместимостью зала.

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяем по формуле:

$$N_{ч} = \frac{P \times X \times \varphi}{100}, \quad (1.2)$$

где $N_{ч}$ - количество посетителей за данный час работы предприятия;

P - количество мест в зале;

X - процент загрузки зала в данный час, % [18];

φ - оборачиваемость места за час работы предприятия [18].

Все расчеты представлены в форме таблицы 1.3.

Таблица 1.3 – График загрузки зала кафе

Часы работы зала	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средний процент загрузки зала	Количество посетителей
12-13	1,5	90	64
13-14	1,5	100	72
14-15	1,5	90	64
15-16	1,5	50	36
16-17	1,5	30	21
17-18	Перерыв		
18-19	0,5	60	14
19-20	0,5	90	22
20-21	0,5	100	24
21-22	0,5	90	22
22-23	0,5	70	17
23-24	0,5	50	12
Итого			370

1.4 Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для составления производственной программы являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд.

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

где Q - плановое количество блюд, реализуемых в час в торговом зале;
m - расчетная норма потребления блюд (первых, вторых и т.п.), реализуемых в среднем на одного потребителя [18].

Расчет коэффициентов потребления каждой группы блюд (коэффициент потребления холодных блюд, супов и т.д.) производим в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд. Дневная производственная программа предприятия представлена в таблице 1.4.

Таблица 1.4 – Расчет дневной производственной программы кафе

Часы работы	Плановое количество посетителей N _ч	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					
		Холодные блюда	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого	
		Норма потребления блюд					
		завтрак	0,6	0,2	1,0	0,7	2,5
		ужин	0,6	-	1,0	0,8	2,4
Количество блюд реализуемых за каждый час							
12-13	64	38	13	64	45	160	
13-14	72	44	15	72	51	179	
14-15	64	38	14	64	45	160	
15-16	36	22	7	36	26	90	
16-17	21	13	4	21	15	53	
Итого за обед	259	155	53	259	182	649	
18-19	14	8		14	11	37	
19-20	22	13		22	15	55	
20-21	24	14		24	18	62	
21-22	22	13		22	15	55	
22-23	17	10		17	11	44	
23-24	12	8		12	8	32	
Итого за ужин	111	66		111	78	285	
Всего	370	221	53	370	260	904	

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

Основными источниками снабжения сырьем и товарами предполагаются: птицефабрика, мясокомбинат, молочный завод, хлебозавод, оптовые базы. Удобство расположения данных предприятий в одном городе с проектируемым предприятием обеспечит поставку сырья и товаров за короткие сроки. Данные об источниках снабжения представлены в таблице 1.5.

Таблица 1.5 – Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
ООО «ИнтраС-Красноярск»	Мясо, субпродукты	3 раза в неделю
ООО «Орион»	Колбасные изделия, мясная гастрономия	2 раза в неделю
ООО «Милко»	Молоко, кисло-молочные продукты	4 раза в неделю
ООО «Маслотрейд»	Растительное, сливочное масло, маргарин, жир пищевой	2 раза в неделю
ОАО «Сибирская губерния»	Птица, яйцо	2 раза в неделю
ООО «Делси»	Рыба, морепродукты	2 раза в неделю
ООО «Фруктовая компания»	Фрукты, ягоды	3 раза в неделю
Красноярский краевой союз потребительских обществ	Овощи	2 раза в неделю
Рынок	Зелень	3 раза в неделю
ООО «Каравай»	Мука, крупа	3 раза в месяц
ООО «Сибирский крупяной центр»	Соль, сахар, макаронные изделия	3 раза в месяц
ЗАО «Краскон»	Конфеты	3 раза в месяц
ООО «Сладко»	Мороженое	3 раза в неделю
ООО «Гурман +»	Приправы, специи	3 раза в месяц
ООО «Атлантида»	Минеральная вода	2 раза в неделю
ООО «Ваша соковая компания»	Соки	3 раза в месяц

[Изъята вторая глава]

3 организационный раздел

3.1 организация работы производства

проектируемое кафе «привал ермака», 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. Проектируемое кафе 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, 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. Наливным способом хранят жидкие и полужидкие продукты, поступающие в бочках, бидонах, бутылках.

все складские помещения оборудованы подтоварниками, стеллажами, весоизмерительными приборами, передвижными тележками для транспортировки грузов.

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.

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 вМ-1), 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, мочная ванна вМ-1, необходимый инвентарь: разделочные доски, лотки, ножи.

в цехе также установлен подтоварник пт-1 для хранения суточного запаса сырья и стеллаж спс-2 для хранения полуфабрикатов.

оборудование в цехе размещено в линии, пристенным способом.

работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает один человек. 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.

режим работы цеха односменный с 8-00 до 17-00 ч.

мясо-рыбный 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 спсм-1 (для размораживания мяса) и моечную ванну вм-1 (для обмывания). После обсушивания, мясо поступает на разрубочный стул, а затем на производственный стол спсм-1, 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 спс - 2, для размораживания тушек птицы отрубание голов, шеек и ножек осуществляется – на разрубочном стуле. Для потрошения и промывания используют моечную ванну вм-1. Изготавливают полуфабрикаты из птицы на производственном столе.

Для приготовления рубленых полуфабрикатов устанавливается стол производственный спсм-1, универсальная кухонная машина укм со сменными механизмами, лотки с котлетной массой и панировкой, емкости для замачивания хлеба, холодильный шкаф шх – 1,40к 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 вм-1 (для размораживания рыбы частиковых пород и вымачивания соленой рыбы), стол производственный спсм-1. 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-1,40к.

В цехе работает один человек. Повар 4 разряда разделяет 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.

Режим работы цеха односменный с 7-00 до 18-00 ч.

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.

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 и винегретов;
- 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 смвсм, 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 спсм-1. 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 спсм -1, шкаф холодильный комбинированный шкх – 400 м, весы ер - 10, а так же различную посуду и инвентарь.

В цехе работают 3 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 занимается подготовкой продуктов, входящих в состав блюд, соединением компонентов, заправкой и доведением до готовности блюд массового спроса, порционируют и оформляют блюда, и два повара 5 разряда – осуществляет приготовление и оформление наиболее сложных заказных блюд.

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.

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 спсм-1, а доведение до готовности блюд производят в наплитной посуде, на плите электрической пэсм -4.

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 конвекционную печь, плиту электрическую пэсм - 4, электрические сковороды сэсм – 0,2, фритюрница фэсм – 20, производственные столы спсм-1 для подготовки продуктов к жарке и пассерованию, переборки круп. Для промывки круп, бобовых, откидывания отварного риса в цехе имеется стол производственный с ванной смвсм. На этом же участке организовано рабочее место для приготовления фаршей для изделий, приготовляемых в мучном цехе.

Кроме того, в цехе установлен кипятильник кнэ-50, стеллаж производственный передвижной спп (для транспортировки готовых блюд) и шкаф холодильный шх – 0,40м (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 человека; 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 10-00 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.

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 спсм - 1 с овоскопом для проверки качества яиц, 4 ванны вв-1 для их санитарной обработки и стеллаж спс –2 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 тестомесильными машинами s-30.

рабочее место для разделки дрожжевого и песочного теста оборудуется производственным столом спсм-1 и ящиками для муки и инвентаря, весами вв - 10, стеллажом спс-1 (для расстойки полуфабрикатов из дрожжевого теста и охлаждения выпеченных изделий).

на участке выпечки изделий из всех видов теста устанавливают шкаф пекарский .В моечном помещении мучного цеха устанавливают две моечные ванны вв-2 – 1см и стеллаж спс-2.

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 зала. Она зависит и от использования прогрессивных форм обслуживания.

Организация труда работников обслуживания

В проектируемом кафе применяется индивидуальный метод обслуживания официантами.

При индивидуальном методе за каждым отдельным официантом закреплен определенный участок зала и один официант выполняет все операции, связанные с обслуживанием. Официант встречает гостя, предлагает меню, оказывает помощь в выборе блюд и напитков, принимает заказ, пробивает чек на получение блюд и напитков, подготавливает счет и осуществляет расчет гостя. Также он осуществляет замену посуды, уборку стола.

интерьер зала

Как только заходишь в кафе, 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 волнуемое 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 бенжамин, 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 людей. 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 приносит умиротворенность. Журчание воды действует одновременно и возбуждающе и успокаивающе.. 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 и 2-х местные столы. В углах стоят мягкие уголки, в остальных случаях – мягкие стулья с металлическими ножками.

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 кафе 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 кафе. 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 русские разносолы; справа надпись «уютная обстановка, прекрасное обслуживание», а ниже написан адрес кафе, время его работы и телефон; сверху большая яркая надпись «приглашаем посетить наше кафе»; 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 кафе 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 кафе 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 товароборот 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.

[Изъятая четвертая глава и 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 рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.

32.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.

33.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиздат, 1998. – 296 с.

34.Сборник технических нормативов. Сборник рецептов 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

 Г.Л. Камоза

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 15 » 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 кафе «Привал Ермака» на 48 мест

тема


Руководитель

 14.06.2017
подпись, дата

доцент, канд. техн. наук
должность, ученая степень

Е.О. Никулина
инициалы, фамилия

Выпускник

 14.06.2017
подпись, дата

ТОП-13-11
группа

Н.В. Савельева
инициалы, фамилия

Нормоконтролер



14.06.2017,
подпись, дата

Е.О. Никулина
инициалы, фамилия

Красноярск 2017