

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1 Технико-экономическое обоснование	6
1.1 Экономико-географическая характеристика	6
1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания	7
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся	8
1.4 Расчет дневной производственной программы	9
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами	10
2 Технологический раздел	12
2.1 Разработка производственной программы предприятия	12
2.2 Расчет складских помещений	15
2.2.1 Расчет потребности сырья и покупных товаров	16
2.2.2 Расчет площади кладовой сухих продуктов	19
2.2.3 Расчет площади охлаждаемых камер и кладовых	20
2.3 Расчет заготовочных цехов	23
2.3.1 Мясо-рыбный цех	23
2.3.2 Расчет овощного цеха	30
2.4 Расчет горячего цеха	38
2.5 Расчет холодного цеха	49
2.6 Расчет кондитерского цеха	55
2.7 Моечная столовой посуды	67
2.8 Моечная кухонной посуды	69
2.9 Сервис-бар	70
2.10 Раздаточная	71
2.11 Расчет торговой группы помещений	71
2.12 Помещение для потребителей	72
2.13 Административно-бытовые помещения	72
2.14 Технические помещения	73
3 Организационный раздел	74
3.1 Производственная инфраструктура предприятия	74
3.2 Организация работы складских помещений	74
3.3 Организация производства	75
3.4 Организация обслуживания	79
3.5 Прогрессивные технологии и специальные формы обслуживания	81
4 Научно-исследовательский раздел	82
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	92
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	93
Приложение А	96

Приложение Б	97
Приложение В	100
Приложение Г	102
Приложение Д1, Д2, Д3	103
Приложение Е	106
Приложение Ж	110

ВВЕДЕНИЕ

Европейская кухня – в классическом понимании, это кухня народов:

- Западной Европы: Великобритании, Франции, Австрии, Германии, Нидерланды, Швейцарии, Андорры, Бельгии, Швеции, Дании, Лихтенштейна, Ирландии и Люксембурга;

- Центральной Европы: Словакии, Венгрии, Польши, Чехии, Белоруссии, Украины (северные области);

- Северной Европы: Эстонии, Литвы, Латвии, Швеции, Финляндии, Норвегии, Исландии и Дании;

А вот европейские страны Южной Европы: Пиренейского полуострова (Андорра, Испания, Португалия, Монако), Апеннинского полуострова (Греция, Италия, Сан-Марино, Ватикан) и Кипр, Мальта, Босния и Герцеговина, Сербия, Албания, Хорватия, Черногория, Крым и европейская часть Турции – представители Балканской кухни, отличающейся от классической.

В качестве основной еды используется жареная или запеченная говядина (антрекот, бифштекс, ростбиф, шницель, эскалоп), запиваемая алкогольным напитком (германские народы пьют преимущественно пиво, а романские — вино). Алкоголь, принимаемый перед едой, называется аперитив. Овощи и мучные изделия (картофель, лапша, макароны, вермишель), подаваемые к мясу, получили название гарнира. Европейцы часто употребляют в пищу яйца в виде омлета или яичницы, а также добавляя их во всевозможные десерты (безе, бисквит, пудинг, торт). В качестве закуски используется хлеб, на который кладут ветчину или джем (бутерброд). Особых вершин европейская кухня достигла благодаря придворным французским кулинарам, когда было изобретено большое число супов и салатов. Европейский столовый этикет подразумевает пользование ложкой, ножом и вилкой, а также салфетками. История берёт начало из средневековья. Долгое время по всей Европе менялись гастрономические вкусы и методика готовки еды, постепенно превращаясь в современную европейскую кухню. Зерновые культуры, из которых пекли хлеб, делали макароны и готовили разные каши, стали доминирующими в раннем средневековье. Каши и макароны стали популярной едой для представителей всех слоев общества. Важным прибавлением к зерновому рациону явились овощи. Безусловно, мясо тоже подходило к этой еде, но оно было очень дорогостоящим и не было доступно простолюдину. Ресторан является предприятием питания, в котором обеспечивается высокая культура торгового обслуживания, в сочетании с отпуском посетителям разнообразного ассортимента кулинарных, кондитерских и винно-водочных изделий и организацией музыкально-эстрадных представлений.

Целью проектирования ресторана является удовлетворение потребностей посетителей в еде доступной по цене для всех слоев населения и организация досуга.

Задачи - завоевание значительной части рынка общественного питания,

удовлетворение всех потребностей потребителей в хорошем обслуживании и приготовленных блюдах, получение прибыли.

При проектировании предприятий общественного питания необходимо обеспечить на основе широкого применения индустриальных технологических процессов, прогрессивного оборудования и строительных решений повышение производительности труда, сокращение расходов всех видов ресурсов, снижение стоимости строительства объекта.

Современные рыночные условия заставляют проектировать такие предприятия, которые отвечали бы по всем параметрам международным требованиям.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Строительство проектируемого предприятия – ресторана «Окно в Европу» на 55 мест предполагается в городе Красноярске, на улице Маерчака. Данное месторасположение выбрано из-за большого спектра жилых массивов, а так же расположен бизнес центр «Баланс» и два института, что будет способствовать стабильному спросу на выпускаемую продукцию. На данном месте имеется достаточное количество площади для строительства проектируемого предприятия; имеется канализация, водо- и электроснабжение. При правильной планировке участка застройки, предприятие обеспечивается удобными подъездными путями с парковкой для посетителей. Ресторан выполнен в европейском стиле. Заведение является местом потребления пищи и проведения досуга. Обязательно предполагается проведение тематических вечеров, банкетов, корпоративов. Главной задачей проектируемого предприятия будет предоставление услуг питания с организацией досуга для посетителей.

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, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Жилая зона	ул.Маерчака	2000	-	-
Жилая зона	ул. Охраны труда	2000	-	-
Жилая зона	ул. Железнодорожников	1500	-	-
Торгово-экономический институт	ул. Лидии Прушинской, 2	2000	8:30-20:00	13:30-14:10
Бизнес центр «Баланс»	ул. Маерчака	300	9:00-18:00	13:00-14:00
Юридический институт	ул. Маерчака, 6	2500	8:30-20:00	13:30-14:10
СибЦветМетНИИ проект	ул. Маерчака, 8	100	9:00-19:00	12:00-14:00
Итого:		10400		

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
Пицца паста бар «Перцы»	ул. Маерчака, 8	58	10:00-24:00	Официантами	Общедоступное
Ресторан быстрого питания «BigYorker»	ул. Маерчака, 7 г	15	8:00-24	Самообслуживание	Общедоступное
Столовая Торгово-экономического института	ул. Лидии Прушинской, 2	10	10:00-16:00	Линия раздачи	Общедоступное
Итого		83			

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 необходимо учитывать ступенчатую систему размещения общедоступных предприятий общественного питания в зависимости от величины городов.

Размещено в центральной части крупного города с населением 1 млн. человек, где большие транспортные потоки, расположены крупные торговые, культурные и просветительные предприятия.

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале.

Для определения количества мест в обеденных залах всех типов предприятий работающих на сырье, используем метод расчета по нормативам мест на 1000 человек. Расчет производим по формуле

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

где P – необходимое количество мест;

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

P_n – норма мест на 1000 человек (28)

$$P = \frac{10400 \cdot 28}{1000} = 291$$

По данным таблицы 1.2 определяем степень обеспеченности местами в общедоступной сети по формуле

$$C = \frac{P_{\text{ф}}}{P} \cdot 100\% \quad (1.2)$$

где $P_{\text{ф}}$ – фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания;

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

$$C = \frac{83}{278} \cdot 100\% = 29,9\%$$

Обеспеченность местами данного района в общедоступной сети предприятий общественного питания составляет 29,9%.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

При определении режима работы общедоступного предприятия общественного питания учитывается тип предприятия, его местоположение, состав потенциального контингента потребителей.

Режим работы ресторана предполагается с 11:00 и до 23:00 с перерывом с 16.00 до 17.00. Режим работы ресторана построен так, что посетители могут провести свое свободное время или отпраздновать любое торжество в кругу друзей или семьи.

Количество потребителей определено на основе графика загрузки зала.

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.

Расчет численности потребителей за каждый час работы предприятия определяем по формуле

$$N = \frac{P \cdot f \cdot X}{100} \quad (1.3)$$

где N – количество человек обслуживающихся за 1 час работы предприятия;

P – количество мест в зале;

f – оборачиваемость места в зале в течении данного часа;

X – загрузка зала в данный час.

Расчеты представлены в таблице 1.3.

Таблица 1.3 – График загрузки зала ресторана на 55 мест

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час,	Процент загрузки зала, %	Количество посетителей, N, чел.
11:00-12:00	1	20	11
12:00-13:00	1	30	17
13:00-14:00	1	90	50
14:00-15:00	1	70	39
15:00-16:00	1	40	22
Итого за обед			139
16:00-17:00	Перерыв		
17:00-18:00	1	30	17
18:00-19:00	0,4	50	11
19:00-20:00	0,4	100	22
20:00-21:00	0,4	90	20
21:00-22:00	0,4	80	18
22:00-23:00	0,4	40	9
Итого за вечер			97
Итого			236

1.4 Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для расчета дневной производственной программы являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд. Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте рассчитываем по формуле

$$Q=N \times m, \quad (1.4)$$

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

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

Расчет планируемого выпуска блюд в ассортименте оформляем в таблице 1.4.

Таблица 1.4 - Определение коэффициентов потребления блюд ресторана

Наименование групп блюд	Коэффициент потребления блюд			
	день		вечер	
Холодные блюда и закуски	0,88	25%	1,23	35%
Горячие закуски	0,18	5%	0,35	10%
Супы	0,88	25%	-	-
Вторые горячие блюда	1,05	30%	1,23	35%
Сладкие блюда и горячие напитки	0,52	15%	0,7	20%
Итого	3,5	100 %	3,5	100%

На основании расчетов, приведенных в таблице 1.4 разрабатывается дневная производственная программа проектируемого предприятия. В ней указывается какое количество блюд реализуется за каждый час работы в общем, и в каждой подгруппе блюд по часам работы предприятия.

Расчет дневной производственной программы проектируемого предприятия сводим в таблицу 1.5.

Таблица 1.5 - Расчет дневной производственной программы ресторана на 55 мест

Часы работы	Процент загрузки зала, %	Число посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					Итого
			холодные блюда	горячие закуски	супы	вторые горячие	сладкие блюда и горячие напитки	
			обед	ужин				
			0,88	0,18	0,88	1,05	0,52	3,5
			1,23	0,33	-	1,23	0,7	3,5
11:00-12:00	20	11	10	2	10	12	6	40
12:00-13:00	30	17	15	3	15	18	6	60
13:00-14:00	90	50	44	9	44	53	26	175
14:00-15:00	70	39	34	7	34	41	20	137
15:00-16:00	40	22	19	4	19	23	11	77
Итого за обед		139	122	18	122	106	69	489
16:00-17:00								
17:00-18:00	30	17	21	6	-	21	12	60
18:00-19:00	50	11	14	2	-	14	8	39
19:00-20:00	100	22	27	7	-	27	15	77
20:00-21:00	90	20	25	7	-	25	14	70
21:00-22:00	80	18	22	6	-	22	13	63
22:00-23:00	40	9	12	3	-	12	6	32
Итого за ужин:		97	121	34	-	121	68	341
Итого за день:		236	243	52	122	227	137	830

Данные расчетов производственной программы характеризуют объем производства кулинарной продукции, реализуемой непосредственно через торговый зал.

1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами

Исходя из планируемого месторасположения проектируемого предприятия, определяем наиболее удобно расположенные источники снабжения: продовольственные базы, предприятия пищевой промышленности, заготовочные предприятия и так далее. Материалы оформлены в форме таблицы 1.6.

Таблица 1.6 – Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
ООО Абаканская мясная компания, Мавр, ул Семафорная, 445 (г. Красноярск)	Мясо, мясные п/ф, мясные деликатесы, колбасные изделия, консервированная продукция	раз в 4 дня
ООО Рыбный мир, торгово-производственная компания, ул Коммунальная, 2 стр 20 (г. Красноярск)	Рыба, морепродукты	раз в 4 дня
ОАО «Красноярский Хлеб», ул. Имени газеты Красноярский рабочий , 30 (г. Красноярск)	Хлеб и хлебобулочные изделия	раз в 2 дня
«ЕнисейЭкоПродукт», ул Калинина, 167 (г. Красноярск)	Овощи, фрукты, зелень, консервированная продукция, ягоды, грибы	раз в 5 дней
ООО Сибирская молочная компания, ул. Калинина, 43 В (г. Красноярск)	Молочные продукты, маслопродукты, жир, сыры	раз в 2 дня раз в 3 дня
ОАО Мельник, ул. Семафорная, 439 (г. Красноярск)	Мука, крупы, жир, маслопродукты (масло оливковое, растительное)	раз в 10 дней
Торговая фирма «Алтайская лавка», ул. Весны, 6 (г. Красноярск)	Безалкогольные фитобальзамы, фитосборы и фиточаи, продукты пчеловодства.	раз в 10 дней
Торговый дом «Троя» ул. Давыдова, 37а (г. Красноярск)	Алкогольная продукция	раз в 10 дней
Торговая компания «Арома» ул. Мира, 91 (г. Красноярск)	Кофе, чай	раз в 10 дней
ООО "Кока-кола Эйчбиси Евразия" ул. Березина, 3а (г. Красноярск)	Фруктовая вода	раз в 2 дня
«The Coca-Cola Company»	- газированные воды, напитки, минеральная вода	2 раза в неделю
Cash&CarryMetro, Красноярск	Мороженое	раз в неделю
Cash&CarryMetro, Красноярск	Соусы и приправы	2 раза в неделю
Cash&CarryMetro, Красноярск	Чай, кофе	3 раза в неделю
Cash&CarryMetro, Красноярск	Бакалея	3 раза в неделю

3 Организационный раздел

3.1 Производственная инфраструктура предприятия

Правильное планирование работы производства обеспечивает ритмичную работу предприятия и своевременный выпуск кулинарной продукции. Оно позволяет установить задание для каждого работника предприятия с учетом наиболее полного использования возможностей производства.

Оперативное планирование работы производства предприятий состоит из следующих последовательных операций: разработка производственной программы исходя из товарооборота; подготовка производства; контроль за выполнением.

Производственная программа – это обоснованный план выпуска всех видов продукции собственного производства в виде полуфабрикатов, блюд, кулинарных и кондитерских изделий. План включает в себя объем выпуска и ассортимент продукции.

Производственная программа общедоступных предприятий общественного питания составляется на основании потребительского спроса на продукцию с учетом типа, класса предприятия и ассортиментного минимума и оформляется в виде меню.

Подготовка производства к выполнению запланированной программы заключается в распределении обязанностей между работниками, разработке графика выхода их на работу, оформлении требования на получение продуктов из кладовой, обеспечении работников сырьем, необходимым инвентарем, оборудованием, технологической документацией. На предприятии созданы безопасные условия труда, обеспечивающие необходимый уровень производительности труда и товарооборота.

План – меню составляется заведующим производством для производства накануне в одном экземпляре и включает следующие показатели: номер рецептуры блюда по действующему сборнику рецептов (или номер технико-технологической карточки), выход блюда (одной порции), наименование блюда, количество порций. Утверждает план – меню руководитель организации.

На третьем этапе осуществляется контроль за производством продукции и ее реализацией. Контроль за качеством продукции, рациональным использованием рабочего времени осуществляется в течение всего рабочего времени бригадиром, заведующим производством. В конце рабочего дня бригадир отчитывается перед заведующим производством, который, в свою очередь, составляет общий отчет о работе производства. В отчете определяется факт выполнения плановых показаний, остаток сырья на производстве на конец рабочего дня. Отчет направляется в бухгалтерию предприятия для подведения итогов работы предприятия в целом.

3.2 Организация работы складских помещений

Складские помещения на проектируемом предприятии служат для приемки и кратковременного хранения продуктов и сырья. На предприятии оборудованы следующие камеры: мясо-рыбная, молочно-жировая, для хранения фруктов, напитков, зелени и сезонных овощей, а так же неохлаждаемые: кладовые сухих продуктов, кладовая вино - водочной продукции, кладовая инвентаря, кладовая и моечная тары и загрузочная.

Для хранения и укладки сырья складские помещения оснащены:

- стеллажами – для сырья, в мешках и коробках массой менее 25 кг;
- подтоварниками, штабельный способ хранения – в мешках и коробках массой более 25кг.

Отпуск продукции осуществляется на производство по требованиям-накладным, подписанными руководителем предприятия, старшим бухгалтером, заведующим складом и технологом. При получении продуктов со склада проверяется их соответствие требованию-накладной по ассортименту, массе и качеству.

Объемно-планировочные решения [15]:

- складская площадь рационально спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции;
 - оборудование рационально размещено с учетом необходимой площади для проездов, проходов и перемещения грузов;
 - охлаждаемые камеры размещены единым блоком с общим тамбуром;
- Санитарно – гигиенические требования:
- помещения содержатся в чистоте;
 - температура, влажность воздуха соответствуют режимам хранения и СНиП;
 - вентиляция в складских помещениях – естественная и механическая;

3.3 Организация производства

Организация работы овощного цеха

Овощной цех предназначен для механической обработки овощей и картофеля и приготовления из них полуфабрикатов. Овощной цех размещается, как правило, в той части предприятия, где транспортировка сырья в цех может быть обеспечена непосредственно из кладовой овощей и загрузочной, минуя общие производственные коридоры. Для ускорения транспортировки полуфабрикатов овощной цех размещают вблизи доготовочных цехов (горячего и холодного).

Большое значение для рациональной организации технологического процесса в овощном цехе имеет правильное размещение оборудования. От этого зависит производительность труда работников, качество выпускаемой продукции. При подборе и размещении оборудования нужно четко понимать, по какой технологической схеме пойдет процесс обработки овощей.

Все оборудование в цехе устанавливается по ходу технологического процесса.

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

- на рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлена моечная ванна, картофелечистка настольная, стол производственный, стол для доочистки картофеля.

- рабочее место по очистке лука и обработки сезонных овощей совмещены. На рабочем месте установлены производственный стол с местным вытяжным устройством, ванна производственная, стол производственный на столе установлены разделочные доски, лотки, ножи.

- рабочее место по нарезке овощей, оборудованное овощерезательной машиной, производственным столом необходимым инвентарем.

Организация работы мясо-рыбного цеха

В мясо-рыбном цехе организованы отдельные участки для обработки мяса, птицы, рыбы.

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

На рабочем месте установлен производственный стол со встроенной моечной ванной для обмывания мяса и тушек птицы, весы электронные. После обсушивания мясо и тушки птицы поступают на разрубочный стол, а затем на производственный стол, где производится обвалка, зачистка, и выделение порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Также установлена разделочная доска, с левой стороны от нее расположен лоток с сырьем, а справа – с полуфабрикатами. За доской размещен металлический ящик со специями и настольные циферблатные весы.

На участке обработки рыбы организуют рабочее место для размораживания и потрошения рыбы и для приготовления порционных полуфабрикатов.

На рабочем месте размещены ванна для дефростации и вымачивания соленой рыбы, стол для обработки рыбы. На столе установлены электронные весы, разделочные доски, ящики для специй и ножи поварской тройки.

Холодный цех

Холодный цех предприятия предназначен для приготовления холодных закусок, сладких блюд, холодных напитков. Часть продукции цеха поступает в реализацию без предварительной тепловой обработки, поэтому к организации производства в данном помещении предъявляются высокие требования. В цехе выделяют два технологических участка: для приготовления холодных блюд и закусок и сладких блюд и напитков.

В цехе выделяются следующие рабочие места:

- рабочее место нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов. На рабочем месте установлены производственный стол со встроенной моечной ванной для промывания

помидоров, огурцов, зелени, производственный стол, разделочные доски с маркировкой «ОС»- овощи сырые, «ОВ»- овощи вареные, ножи поварской тройки, холодильный шкаф для хранения салатных заправок, полуфабрикатов.

- рабочее место нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд. На рабочем месте установлены производственный стол, холодильный шкаф для хранения гастрономии, слайсер для нарезки гастрономических изделий.

- на рабочем месте по приготовлению заливного блюда устанавливается стол производственный с охлаждающим шкафом, оборудованный весами, ножами поварской тройки, разделочной доской с маркировкой «МВ», лотками.

- рабочее место порционирования сладких блюд, напитков. На рабочем месте устанавливают производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы, машину взбивальную для приготовления крема, ванна моечная, для мороженого используют низкотемпературную секцию.

-на рабочем месте по нарезке хлеба устанавливается производственный стол, шкаф навесной для хранения хлеба

Горячий цех

В проектируемом ресторане горячий цех расположен рядом с холодным цехом, раздачей, обеденным залом, моечными столовой и кухонной посуды, что обеспечивает удобную взаимосвязь между ними.

Производственная программа горячего цеха определяется по план-меню.

В горячем цехе используется секционное оборудование, которое устанавливается в виде технологических линий островным способом. Тепловое оборудование установлено в центральной части цеха (островным способом). А по сторонам располагают рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке. 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. В проектируемом цехе это деление условное, т.к. мощность предприятия не позволяет создавать дополнительные специализированные рабочие места. Кроме того, в горячем цехе осуществляется приготовление холодных и сладких блюд на стадии тепловой обработки, которые далее передаются в холодный цех для дальнейшей обработки и порционирования. Также в горячем цехе имеется участок для приготовления мучных блюд (вторых).

Суповое отделение.

В суповом отделении организуют два рабочих места:

- по приготовлению бульонов;
- по приготовлению супов.

Все оборудование в суповом отделении установлено в две линии.

В линии теплового оборудования установлены плиты, на которых готовят блюда в посуде малой вместимости.

В линии немеханического оборудования установлен стол с охлаждаемым шкафом, стол со встроенной моечной ванной, стол производственный.

Соусное отделение.

В соусном отделении осуществляется приготовление вторых блюд, гарниров, соусов и горячих напитков.

Широкий ассортимент вторых блюд в ресторане не позволяет создавать специализированные рабочие места. К тому же проектируемый ресторан не имеет малую мощность, поэтому рабочие места для варки, тушения, припускания, запекания продуктов организованы с учетом выполнения поваром нескольких операций одновременно. В проектируемом ресторане тепловое оборудование расположено островным способом: в центре стоит электрическая плита. Вдоль стен располагаются жарочный шкаф, производственные столы для подготовки продуктов к тепловой обработке, весы электронные, универсальная кухонная машина. Один из столов имеет встроенную ванну. Так же в цехе установлены холодильный шкаф, кипятильник, передвижной стеллаж.

Кондитерский цех

В производственной структуре ресторана кондитерский цех занимает особое место. Он будет работать самостоятельно, не зависимо от горячего цеха. Производственная программа составляется на основании заявок и выражается в форме наряда – заказа. Наряд-заказ составляется для всего цеха.

В состав помещений кондитерского цеха входят:

- кладовая суточного хранения продуктов;
- помещение обработки яиц;
- помещение замеса теста, разделки и выпечки кондитерских изделий;
- помещение приготовления отделочных полуфабрикатов
- помещение отделки кондитерских изделий
- моечное отделение;
- кладовая готовых изделий.

На рабочем месте для просеивания муки устанавливают машину для просеивания муки, для сбора просеянной муки используют подвижные дежи. Для мешков с мукой устанавливают подтоварник.

Рабочее место для других видов сырья оборудуется подтоварником и стеллажом для хранения сырья, производственным столом, ванной с подачей горячей и холодной воды, холодильным шкафом.

На рабочем месте обработки яиц устанавливается 4 ванны для их санитарной обработки, подтоварник, стол производственный с овоскопом для проверки качества яиц, шкаф холодильный. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

Замес теста его разделка и выпечка производятся в одном помещении.

На рабочем месте замеса дрожжевого, пресного, песочного теста устанавливается тестомесильная машина, для бисквитного воздушного установлена взбивальная машина.

На рабочем месте разделки теста устанавливается тестораскаточная машина, для раскатки песочного и пресного теста, стол производственный с

деревянным покрытием, настольные весы, на этом столе тесто делят на порции определенной массы. Для бисквитного и воздушного теста применяют различные инструменты и приспособления.

На рабочем участке выпечки изделий используют пекарный шкаф, стеллаж, стол производственный.

На рабочем месте приготовления отделочных полуфабрикатов устанавливаю плиту электрическую, стол производственный, взбивальная машина, шкаф холодильный.

На рабочем месте отделки кондитерских изделий устанавливают стол с охлаждаемым шкафом.

На рабочем месте предназначенного для мытья посуды и инвентаря устанавливают ванны с двумя отделениями, стеллаж для сушки инвентаря. Для санитарной обработки кондитерских мешков устанавливают сушильный шкаф.

На рабочем месте готовых изделий установлены стеллажи

3.4 Организация обслуживания

В ресторане производится обслуживание посетителей официантами, начиная от предоставления гостю меню, приема заказа, и заканчивая расчетом. Столы сервированы и в соответствии с заказом посетителя производятся изменения.

Кроме обычного обслуживания проводится организация банкетов, фуршетов и прочих торжеств. В этом случае обслуживание проводится в соответствии с планом и указаниями метрдотеля.

Помимо официантов, обслуживание в ресторане осуществляется барменами и метрдотелями, имеющими специальное образование и профессиональную подготовку. Обслуживающий персонал владеет иностранными языками в объеме, необходимым для общения

На проектируемом предприятии применяется индивидуальный метод обслуживания официантами. Суть индивидуального метода сводится к тому, что за каждым отдельным официантом закрепляется участок зала с четырёхместными столами. Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант. Сервирует столы, встречает гостей, принимает заказы, подает блюда, производит расчет и уборку столов.

3.5 Прогрессивные технологии и специальные формы обслуживания

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

- организация обслуживания по системе кейтеринга;
- внедрение мерчандайзинга (сбыта продукции и услуг).

Организация обслуживания по системе кейтеринг

Кейтеринг (выездное обслуживание) – вид деятельности компании, поставляющей продукты питания, посуду, напитки и все необходимое для организации какого-либо общественного мероприятия.

Существуют следующие виды кейтеринга:

- организация выездного обслуживания в помещении;
- организация выездного обслуживания вне помещения;
- разъездной (по контракту на поставку продукции);
- розничная продажа.

В проектируемом предприятии используются следующие виды кейтеринга:

Организация выездного обслуживания в помещении заключается в том, что заказчику сервисных услуг (фирме) предлагают оборудованные помещения (аванзал, банкетный зал) для проведения различных мероприятий. Данный вид обслуживания похож на традиционное обслуживание в предприятии общественного питания, отличается от него тем, что мероприятие проходит на территории, выбранной заказчиком. Преимущество данного вида кейтеринга – экономия времени для подготовки выездного мероприятия, а недостаток – большие издержки по оплате лизинга (помещения, оборудования), страховки, накладных и производственных расходов.

Схема организации: официанты и повара выезжают в выбранное заказчиком место проведения банкета, для приготовления еды и обслуживания гостей.

Виды и приемы мерчандайзинга

Мерчандайзинг общественного питания – деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания. Различают три основных вида мерчандайзинга: персональный, внутренний, внешний. Каждый из видов мерчандайзинга включает в себя несколько приемов.

В проектируемом предприятии в каждом виде мерчандайзинга используются следующие приемы:

Персональный мерчандайзинг включает в себя два основных приема:

- 1) торговые презентации;
- 2) рекламные послания потенциальным клиентам.

Внутренний мерчандайзинг :

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.

Купоны – самый популярный метод предложения скидки, представления нового блюда в меню, увеличения сбыта конкретного блюда. Предприятие может использовать различные типы купонов, например, покупая одно блюдо, второе получаете бесплатно; скидки определенной величины при определенном заказе; специальные цены на определенные блюда; возвратные купоны для будущих покупок и т. д.

Презентация блюд является эффективным способом формирования интереса потребителей и увеличения объема продаж (например, официанты предлагают пробные порции нового блюда национальной кухни, которое не нужно оплачивать).

Внешний мерчандайзинг :

Реклама в газетах, журналах, баннерах, СМИ и раздача листовок.

Современные виды услуг и формы обслуживания

К современным видам услуг и формам обслуживания относят:

- шведский стол;
- репинский стол;
- зал – экспресс;
- стол – экспресс;
- бизнес – ланч;
- воскресный бранч;
- кофе – брейк;
- happyhour.

В данном предприятии используются следующие столы:

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

Сладкие блюда, горячие напитки и мучные кондитерские изделия гостям предлагают отдельно на чайном и десертном шведских столах.

Воскресные бранчи могут иметь различную тематическую направленность: морскую, охотничью, национальную (грузинская, молдавская, украинская и др. кухни).

Кофе – брейк (или кофе – пауза) – организовано в проектируемом ресторане для быстрого обслуживания участников совещаний, конференций, деловых переговоров.

Столы накрывают цветными скатертями – юбками, как на фуршете. Гости едят и пьют стоя.

В меню кофе – брейка включают пирожные, пирожки, сладкие и соленые печенья, сдобные булочки, канапе с сыром и со свежими фруктами, лимон, сливки, кофе, минеральную и фруктовую воду, соки.

Happyhour (счастливый час) - этот вид обслуживания организован в ресторане по пятницам с 17.00 до 19.00 часов по меню карты бара со скидкой на напитки до 50%.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Результатом бакалаврской работы стало проектирование ресторана «Окно в Европу» на 55 мест.

В работе проведено технико-технологическое обоснование проекта. А именно: обоснование необходимости строительного предприятия здания; пропускной способности; обоснование режимов работы; расчет дневной производственной программы; составление меню.

Также произведен технологический расчет. А именно: разработана производственная программа предприятия; рассчитано количество продуктов, необходимое на ее выполнение; произведен расчет и проектирование помещений складской группы; заготовочных и доготовочных цехов.

В работе показаны применяемые в ресторане принципы организации снабжения и складского хозяйства, производства, труда, обслуживания и управления.

Проведенная работа является достаточно разработанной для реального применения в жизни, на основе данной работы можно открыть ресторан, который будет эффективно работать с выполнением всех существующих в настоящее время норм.

Для данного ресторана разработана нормативная документация фирменного блюда, составлена схема его приготовления и рассчитана пищевая и энергетическая ценность.

В результате проведенного исследования спроектирован ресторан «Окно в Европу» на 55 мест.

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 рецептов 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 рецептов 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

 Т.Л. Камоза

(подпись) (инициалы, фамилия)

«20» 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 «Окно в Европу» на 55 мест

тема

Руководитель



подпись, дата

д-р.техн. наук. профессор

должность, ученая степень

Е.А. Струпан

инициалы, фамилия

Выпускник



подпись, дата

ТОП-12-1

группа

Н.Н.Пенькова

инициалы, фамилия

Нормоконтролер



подпись, дата

Е.А. Струпан

инициалы, фамилия

Красноярск 2017