

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Г. Д. Камоза

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 21 » 06 2016 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

код и направление подготовки

19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»

профиль направления подготовки

Проект кафе «Маракуйя» на 60 места

тема

Руководитель М. Д. Батраев 21.06.16 доцент, канд. техн. наук
подпись, дата должность, ученая степень

М. Д. Батраев
инициалы, фамилия

Выпускник Кручинин 20.06.16 ТОП-11-1
подпись, дата группа

А. Н. Кручинин
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

М. Д. Батраев 21.06.16
подпись, дата

М. Д. Батраев
инициалы, фамилия

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1. Технико-экономическое обоснование.....	5
1.1 Экономико-географическая характеристика.....	5
1.2 Производственная инфраструктура предприятия.....	6
1.3 Расчёт дневной производительной программы.....	8
1.4 Определение источников снабжения сырьём, полуфабрикатами и товарами, реализуемые без переработки.....	9
2. Технический раздел.....	10
2.1 Составление производственной программы предприятия.....	10
2.2 Расчёт складской группы предприятия.....	12
2.3 Расчёт заготовочных цехов.....	21
2.3.1 Расчет мясо-рыбного цеха.....	21
2.3.2 Расчёт овощного цеха.....	24
2.4 Расчет доготовочных цехов.....	32
2.4.1 Расчёт горячего цеха.....	32
2.4.2 Расчёт холодного цеха.....	51
2.4.3 Расчет мучного цеха.....	57
2.5 Расчёт моечных.....	69
2.5.1 Расчёт моечной кухонной посуды.....	69
2.5.1 Расчёт моечной столовой посуды.....	71
2.6 Расчет торговой группы помещений.....	72
2.7 Расчёт площади зала.....	74
3. Организационный раздел.....	76
3.1 Производственная инфраструктура предприятия.....	76
3.2 Организация работы складских помещений.....	76
3.3 Организация работы производства.....	77
3.4 Организация обслуживания.....	83
4. Научно-исследовательский раздел.....	86
Заключение.....	94
Список использованных источников.....	95
Приложение А - Расчет сырья по меню.....	98
Приложение Б - Акт отработки рецептуры фирменного блюда и технологи приготовления.....	103
Приложение В - Схема технологического процесса приготовления фирменного блюда.....	104
Приложение Г - Расчет пищевой ценности фирменного блюда.....	105
Приложение Д - Технико-технологическая карта фирменного блюда.....	107

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание играет все возрастающую роль в жизни современного общества. Это обеспечивается изменением технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов.

По международным документам термин «общественное питание» характеризуется такими различными определениями, как «методы приготовления большого количества пищи, выполняемые без предварительной договоренности с потребителей», или как «виды питания, организованного вне дома». Во всем мире предприятия общественного питания принадлежат либо к государственному, либо частному сектору. Государственный сектор общественного питания включает в себя учреждения питания для детей, дошкольников, школьников, военнослужащих, лиц, находящихся в заключении, людей пожилого возраста и лиц, находящихся на лечении в больнице, а также столовые для людей, занятых на службе в государственном секторе. Частный сектор может включать в себя многие из перечисленных выше предприятий, рестораны и другие виды торговых точек, приносящих доход. Этот сектор включает и предприятия, которые производят готовую к употреблению пищу, продаваемую через любой из вышеперечисленных каналов.

Многие предприятия общественного питания являются чисто коммерческими, но наряду с этим развивается и социальное питание: столовые при производственных предприятиях, студенческие, школьные столовые. Появляются комбинаты питания, фирмы, которые берут на себя задачи организации социального питания.

Успешная деятельность предприятия (фирмы) должна обеспечивать производством продукции и услуг, которые:

- отвечают четко определенным потребностям;
- удовлетворяют требованиям потребителя;
- соответствуют применяемым стандартам и техническим условиям;
- отвечает действующему законодательству и другим требованиям общества;
- предлагаются потребителю по конкурентоспособным ценам;
- обуславливают получение прибыли.

Для достижений поставленных целей предприятие должно организовать свою деятельность так, чтобы держать под контролем все технические, административные и человеческие факторы, влияющие на качество продукции и ее безопасность.

Необходимость соблюдения соответствующих санитарных норм в системе общественного питания является в настоящее время общепризнанной, применительно к предприятиям общественного питания и государственным учреждениям, занимающимся контролем качества пищевых продуктов.

В настоящее время структура предприятий общественного питания представлена следующими сегментами:

Гастрономические рестораны;
Корпоративное питание;
Быстрое обслуживание;
Социальное питание.

Проектирование предприятий типа «кафе» в современных экономических условиях имеет важное значение в силу необходимости обеспечения отрасли общественного питания предприятиями данного типа и в силу высокой их рентабельности, что обуславливается наличием платежеспособного спроса и ростом интереса населения к предприятиям данного типа. Данный дипломный проект является итоговой работой в закреплении теоретического и практического материала полученного в процессе учебного курса. Проект любого предприятия общественного питания предполагает наличие не только нормативно-технической документации и соответствующей технической базы, но и высококвалифицированный специалистов. Данная работа выступает подтверждением квалификации специалиста приобретенной в течении учебного курса.

1 Технико-экономическое обоснование

В настоящее время организация питания в спальнях районах крупных городов достаточно актуальна. Прежде всего, речь идет о создании места, где можно пообедать или поужинать, но места, посидеть с друзьями, перекусить горячим и выпить.

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Продукцией периодического спроса потребителей обеспечивают главным образом закусочные и кафе, как общего типа, так и специализированные, рестораны, бары. Радиус обслуживания потребителей такими предприятиями – 800 м.

Учитывая данный фактор, было проанализировано расположение кафе в жилом массиве города Красноярска. В результате анализа выявлен район, не охваченный радиусами действия кафе общего типа – в районе торгово-офисного комплекса Комсомольский.

Комсомольский проспект 18, нет кафе, которые бы обеспечили место сбора и питания людей, нуждающихся в качественном, быстром и удовлетворяющем спросу в питании. В данном районе имеются трейлеры, реализующие соответствующие продукты, частично удовлетворяющие данный спрос, однако нет именно кафе, в котором можно удобно поесть.

В результате было принято решение о строительстве кафе «Маракуйя» на 60 посадочных мест в жилом массиве в районе проспекта Комсомольский улица 9 мая.

Производственные помещения располагаться в наземных этажах и ориентироваться на север и северо-запад. Состав и площадь производственных помещений определяются строительными нормами и правилами проектирования в зависимости от типа и мощности предприятий.

Площадь производственных помещений обеспечивает безопасные условия труда и соблюдение санитарно-гигиенических требований. Площадь состоит из полезной площади, занятой под различное технологическое оборудование, а также площади проходов.

Кафе общего типа – это объект общественного питания с широким ассортиментом горячих и холодных напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий, блюд и кулинарных изделий несложного приготовления, кисломолочных продуктов.

Существует возможность разместить предприятие на территории жилых кварталов, в местах концентрации населения, связанной с большими транспортными потоками. Предприятие общественного питания местного значения, расположено в жилой зоне, размещается в структуре города в связи с системой транспортных остановок там, где основные потоки населения переходят от транспортного к пешеходному движению по пути к месту жительства или работы.

В связи с большими транспортными потоками по близлежащим улицам, можно ожидать потребителя оказавшегося в обеденное время поблизости, а так же приезжих гостей города. Уже существующие офисные здания и недавно построенные обеспечат предприятие потребителем, который не имеет достаточно времени в обеденный перерыв, что бы съездить домой, они смогут заказать обед в офис. Жилой массив, где предполагается построить кафе, имеет много недавно построенных и строящихся домов. Следовательно, в вечернее время кафе будет ориентированно на жителей этого района. Предприятие будет иметь 60 посадочных мест, оно удобно расположено для проведения банкетов.

1.2 Разработка производственной программы предприятия

Производственной программой различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье – является расчетное меню для реализации блюд в зале данного предприятия.

Расчетное меню представляет собой перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда. Для его составления необходимо выполнить следующие расчеты: определить число потребителей, общее количество блюд и количество по группам выпускаемых за день.

Определение количества потребителей

Число потребителей определяют по графику загрузки зала, который сводится в таблицу 1.1. Число потребителей определяют по формуле

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

где N – число потребителей за данный час/чел;

P – вместимость зала, число мест;

Таблица 1.1 - График загрузки зала кафе «Маракуйя» на 60 мест.

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час, раз (фч)	Средняя загрузка зала, % (Хч)	Число потребителей за час (Nч)
10 – 11	1,5	30	27
11 – 12	1,5	40	36
12 – 13	1,5	90	81
13 – 14	1,5	90	81
14 – 15	1,5	100	90
15 – 16	1,5	90	81
16 – 17	1,5	59	53
17 – 18	1,5	30	27
18 – 19	0,5	60	18

Окончание таблицы 1.1

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час, раз (фч)	Средняя загрузка зала, % (Хч)	Число потребителей за час (Nч)
19 – 20	0,5	90	27
20 – 21	0,5	90	27
Всего за день			548

Определение количества блюд

Общее количество блюд, реализуемых в течение дня, определяют по формуле

$$n_a = N_a \cdot m \quad (1.2)$$

где N_a - общее количество блюд, реализуемых в течение дня, шт

N_a - число потребителей в течение дня, чел;

m - коэффициент потребления блюд, который определяется в зависимости от предприятия ($m=2,5$)

$$N=548*2,5= 1370$$

После расчета общего количества блюд, реализуемым предприятием за день, производится разбивка их по видам (холодные блюда, супы, вторые горячие и сладкие блюда). При этом учитывается, общий коэффициент потребления блюд m – это сумма коэффициентов потребления отдельных видов. Разбивка блюд по ассортименту в кафе.

Определение количества блюд на группы

Разбивку общего количества блюда на отдельные группы проводят в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд в ассортименте продукции, выпускаемой кафе общего типа.

Таблица 1.2 – Расчет количества блюд по группам, выпускаемых кафе.

Блюда	От общего количества блюд	От данной группы блюд	Количество блюд
Холодные блюда	25		342
- гастрономические продукты		40	137
- кисломолочные продукты		50	171
- бутерброды		10	34
Супы	5		69
Вторые горячие блюда	45		616
- мясные		50	308
- овощные, крупяные и мучные		20	123

Окончание таблицы 1.2

Блюда	От общего количества блюд	От данной группы блюд	Количество блюд
- яичные и творожные		30	185
Сладкие блюда	25		343
Итого	100%		1370

Количество горячих холодных напитков, мучных хлебобулочных и кондитерских изделий, хлеба определяют с учетом порций потребленных блюд на одного человека в день.

Таблица 1.3. - Расчет количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, хлеба

№ п/п	Наименование продукции	Количество потребителей	Нормы потребления	Количество	
				л., шт., кг	В порциях
1	Горячие напитки	548	0,15	82,2	411
2	Холодные напитки	548	0,075	41,1	206
3	Мучные кондитерские изделия	548	0,5	274	
4	Хлеб	548	0,075	41,1	

1.3 Расчет дневной производственной программы

На основании расчетов, 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. Все расчеты сводим в таблицу 1.4.

Таблица 1.4. – Расчет дневной производственной программы предприятия в групповом ассортименте

Часы работы	% загрузки зала	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					
			Холодные блюда и закуска	Первые блюда	Вторые блюда	Сладкие блюда	Итого	
			Норма потребления блюд					
			Обед	0,625	0,125	1,125	0,625	2,5
			Ужин	0,625		1,25	0,625	2,5
			Реализация блюд по часам					
10-11	30	27	17	4	30	17	68	
11-12	40	36	23	6	38	23	90	
12-13	90	81	51	10	90	51	202	
13-14	90	81	51	10	90	51	202	
14-15	100	90	56	11	102	56	225	
15-16	90	81	51	10	90	51	202	
16-17	59	53	33	7	59	33	132	
За день		449	282	58	499	282	1121	
17-18	30	27	17	-	34	17	68	
18-19	60	18	11	-	23	11	45	
19-20	90	27	17	-	34	17	68	

Окончание таблицы 1.4

Часы работы	% загрузки зала	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
			Холодные блюда и закуска	Первые блюда	Вторые блюда	Сладкие блюда	Итого
20-21	90	27	17	-	34	17	68
За вечер		99	62	-	125	62	249
Итого за весь день		548	344	58	624	344	1370

1.4 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. Материалы оформлены в форме таблицы 1.5.

Таблица 1.5. – Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
ООО «Лента»	-майонез, томатная паста, горчица, кетчуп;	2 раза в неделю
ООО «Мясничий»	-говядина, свинина, курица.	1 раза в неделю
Рынок	-зелень, фрукты, овощи, сыр, яйца;	3 раза в неделю
ООО «Красноярский хлеб»	-хлебобулочные изделия	ежедневно
ООО «Милко»	-молоко, творог, сметана, масло сливочное, маргарин;	ежедневно
ООО «METRO»	- бакалейные товары, консервация, соки и нектары, мука, крупы, сахар	2 раза в неделю
ООО «Кока-Кола»	- газированные воды, напитки, минеральная вода	2 раза в неделю
ООО «Сладкая жизнь»	- пряности, специи	2 раза в неделю
ООО «Мавр»	- мясная гастрономия	2 раза в неделю
ООО «Винный погребок»	- вино-водочные изделия	1 раз в неделю

2 Технологический раздел - изъят

3 Организационный раздел

3.1 Производственная инфраструктура предприятия

В результате было принято решение о строительстве кафе «Маракуйя» на 60 посадочных мест в жилом массиве в районе проспекта Комсомольский улица 9 мая.

Производственные помещения располагаться в наземных этажах и ориентироваться на север и северо-запад. Состав и площадь производственных помещений определяются строительными нормами и правилами проектирования в зависимости от типа и мощности предприятий.

В связи с большими транспортными потоками по близлежащим улицам, можно ожидать потребителя оказавшегося в обеденное время поблизости, а так же приезжих гостей города. Уже существующие офисные здания и недавно построенные обеспечат предприятие потребителем, который не имеет достаточно времени в обеденный перерыв, что бы съездить домой, они смогут заказать обед в офис. Жилой массив, где предполагается построить кафе, имеет много недавно построенных и строящихся домов. Следовательно, в вечернее время кафе будет ориентированно на жителей этого района. Предприятие будет иметь 60 посадочных мест, оно удобно расположено для проведения банкетов.

На посещение данного заведения нет никаких ограничений, его могут посещать как дети так и взрослые. Кафе предлагает попробовать различные блюда, как холодные, так и горячие.

«Маракуйя» работает с 09.00 до 21.00 часов. Такой режим предприятия очень удобен для данного контингента посетителей, которые зашли в обеденное время пообедать, перекусить. В данном заведении действует форма обслуживания официантами.

3.2 Организация работы складских помещений

Складские помещения на данном предприятии служат для приёмки и кратковременного хранения продуктов, сырья. Складские помещения размещаются в отдельных помещениях предприятия. Они имеют удобную связь с производственной и торговой группами помещений предприятия.

На предприятии оборудованы следующие камеры:

Охлаждаемые: мясо-рыбная, молочно-жировая, для хранения фруктов, сезонных овощей, ягод, зелени и напитков; камера пищевых отходов;

Неохлаждаемые: винно-водочная; кладовая сухих продуктов, овощей, кладовая инвентаря, загрузочная.

Складская площадь рационально спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и структуре. Оборудование размещено с учётом необходимой площади для проездов, проходов, перемещения грузов. Транспортировка сырья из загрузочной в кладовые и охлаждаемые камеры осуществляются без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, тары, а

подъезд транспорта и разгрузка товаров осуществляется со стороны хозяйственного двора на разгрузочной площадке.

В помещениях соблюдается чистота, температурный режим, поддерживается оптимальная влажность воздуха и кратность его обмена соответствуют режимам хранения и СНиП, освещение неохлаждаемых складских помещений комбинированное (искусственное и естественное). Вентиляция в складских помещениях естественная и механическая.

Отпуск продукции на производство осуществляется по требованиям – накладным, подписанных руководителем предприятия, старшим бухгалтером, заведующим складом и заведующим производством.

При получении продуктов со склада проверяются их соответствие требованию-накладной по ассортименту, массе и качеству.

Объемно-планировочные решения:

Оборудование размещено рационально, предусмотрена необходимая площадь для проездов и проходов;

Высота складских помещений не менее 2,5 м, охлаждаемых камер – не менее 2,4 м;

Подъезд транспорта и разгрузка продуктов осуществляется со стороны хозяйственного двора;

Охлаждаемые камеры размещаются одним блоком с общим тамбуром.

Санитарно-гигиенические решения:

Помещения содержатся в чистоте. Температура, влажность воздуха и кратность его обмена соответствуют нормам хранения.

Освещение в кладовой овощей и охлаждаемых камерах только искусственное и соответствует нормам (20 Вт на 1 м²); в других складских помещениях кроме искусственного освещения присутствует естественное (соотношение площади окон к площади пола 1 : 15, что соответствует нормам).

Стены в складских помещениях защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской на высоту 1,8 м, а стены охлаждаемых камер облицованы кафельной плиткой для систематической влажной уборки.

Вентиляция в складских помещениях естественная и механическая (вытяжная).

Полы обеспечивают безопасность и удобное передвижение грузов, людей и транспортных средств, прочные, влагонепроницаемые, без пустот и выбоин, без порогов.

Ширина коридоров складских помещений 1,3 м, в охлаждаемых камерах 0,9.

3.3 Организация работы производства

Для производства продукции или выполнения той или иной стадии технологического процесса в кафе на 60 мест организованы цеха. Они подразделяются на заготовочные (мясо-рыбный, овощной) и доготовочные (холодный, горячий). Кроме цехов на производстве имеются вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды.

В каждом цехе организуют универсальные рабочие места, расположенные по ходу технологического процесса.

Организация работы заготовочных цехов на предприятиях с полным производственным циклом

На проектируемом предприятии общественного питания с полным производственным циклом выполняются все стадии технологического процесса по приготовлению пищи и ее реализации. В кафе организуются два заготовочных цеха: мясо-рыбный и овощной.

В цехах организуются универсальные и специализированные рабочие места.

Организация работы овощного цеха

Овощной цех размещается так, чтобы транспортировка сырья в цех могла быть обеспечена непосредственно из кладовой овощей, минуя общие производственные коридоры. Для ускорения транспортировки полуфабрикатов овощные цехи размещают в помещении вблизи горячего цеха.

В проектируемом предприятии овощной цех размещается в едином блоке со складским помещением овощей. Цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами.

Организация рабочих мест в овощном цехе

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

- рабочее место для очистки картофеля и корнеплодов, доочистки и промывания их;
- рабочее место для обработки лука, зелени и сезонных овощей;
- рабочее место по нарезке овощей.

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлена ванна моечная ВМ-4, настольная картофелеочистительная машина МОК-50М, производственные столы СПСМ-1 и СПСМ-2 для подставки оборудования.

На рабочем месте по очистке репчатого лука, кореньев, зелени, сезонных овощей и грибов установлены: Стол со встроенной моечной ванной СПМ-1500, необходимый инвентарь (доски разделочные, ножи, лотки и т.д.), над производственным столом установлено местное вытяжное устройство.

Рабочее место по нарезке овощей оборудовано производственным столом СПЛ. Для хранения сырья и полуфабрикатов, в цехе установлены: Стеллаж, производственный передвижной СПП и подтоварник металлический ПТ-2А.

Организация труда работников овощного цеха

Работу овощного цеха организует заведующий производством, а работает в нём 1 повар 3 разряда с 09.00 до 17.00 часов. Для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты заготавливают заранее с учетом их сроков хранения и реализации.

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает один чистильщик II разряда, который 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 течение дня и сроков хранения полуфабрикатов.

В конце рабочего дня заведующий производством составляет отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

Цех начинает работу за 1 час до начала работы предприятия. Продолжительность работы с учетом перерыва на обед 9 часов. График выхода на работу указан на рисунке 2.

Организация работы мясо-рыбного цеха

Мясо-рыбный цех служит для обработки мяса, птицы и рыбы.

В мясо-рыбном цехе предусмотрены отдельные участки для обработки мяса, птицы, а также рыбы.

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

Организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе

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

- рабочее место по обработке мяса и приготовления полуфабрикатов из него;
- рабочее место по обработке птицы и приготовления полуфабрикатов из них;
- рабочее место по обработке рыбы и морепродуктов и приготовления полуфабрикатов из нее.

На рабочем месте по обработке мяса установлен производственный стол СПРМ-1200/1, моечная ванна ВМ1-1 (для обработки мяса и приготовления полуфабрикатов) и стол разрубочный WCB 60.

На рабочем месте по обработке птицы и приготовления полуфабрикатов из нее установлен производственный стол СПРМ-1200/1. Размораживание тушек птицы осуществляется на стеллаже СК-6/5.

На рабочем месте для обработки рыбы и морепродуктов осуществляется размораживание, потрошение рыбы, приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Из оборудования установлены: ванна для дефростации ВСМ1 и стол производственный СПРМ-1200/1. Для приготовления полуфабрикатов на стол устанавливают разделочную доску, ящик для специй, нож. Кроме того, в цехе для временного хранения сырья установлен шкаф холодильный ШХ-0,5.

Организация труда работников мясо-рыбного цеха

Общее руководство цехом осуществляет заведующий производством, а работу непосредственно выполняют один повар 4 разряда, который работает с 09.00 до 17.00 часов. Он осуществляет зачистку мяса, выделение полуфабрикатов, разделывает рыбу, обрабатывает птицу, изготавливает полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы.

Для вечерней работы предприятия мясные и рыбные полуфабрикаты изготавливают заранее с учётом их сроков хранения и реализации.

Цех работает в одну смену с 9.00 до 17.00.

График работы указан на рисунке 1.

Организация работы холодного цеха

Холодный цех в проектируемом кафе организован для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд, холодных напитков.

При планировке цеха предусмотрена удобная связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей. В холодном цехе устанавливают механическое, холодильное и немеханическое оборудование. Группируют его в линии в зависимости от видов рабочих мест. Рабочие места в цехе располагают по ходу технологического процесса.

Организация рабочих мест в холодном цехе

В холодном цехе организованы отдельные рабочие места:

- для нарезки гастрономии
- для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов, бутербродов;
- для приготовления и порционирования напитков;
- для нарезки хлеба.

На рабочем месте по нарезке сырых, заправки, порционирования и оформления салатов установлен производственный стол СПСМ-1. Нарезка осуществляется на производственном столе, применяя разделочные доски и ножи с маркировкой «ОС» и «ОВ», здесь же установлена овощерезательная машина ROBOT COUPE CL-20.

На рабочем месте для приготовления и порционирования установлен производственный стол СПСМ-1, Машина для нарезки гастрономии Lusso 220 GSL, инвентарь.

Для нарезки хлеба установлен стол с тумбой для хранения хлеба СТК-2Д, разделочные доски и ножи специальные.

Для хранения продукции холодного цеха установлен холодильный шкаф ШХ-0,40М.

Организация труда работников холодного цеха

В цехе работают два повара 5 и 4 разряда по ступенчатому графику. Время работы цеха с 09.00 до 21.00. Общее руководство цехом осуществляет заведующий производством: организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с меню. Повар 5 разряда осуществляет приготовление и оформление наиболее сложных холодных блюд и сладких, а повар 4 разряда выполняет все прочие операции по изготовлению продукции холодного цеха.

По окончании рабочей смены, повар 5 разряда отчитывается за количество используемых продуктов и реализованных блюд, составляет отчёт о реализации блюд за день. Повара в холодном цехе работают по ступенчатому

графику. Руководство цехом осуществляет заведующий производством через ответственного повара V разряда.

По окончании рабочей смены повара отчитываются за проделанную работу, а ответственный повар составляет отчет о реализации блюд за день в зал.

Повара начинают работать за 1 час до открытия зала кафе. График выхода на работу поваров указан на рисунке 2.2.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех на данном предприятии, выполняющем полный цикл производства, является основным цехом предприятия, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, приготовление соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе приготавливаются горячие напитки. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно на раздаточную для реализации потребителю. Горячий цех кафе имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Температура по требованиям научной организации труда не превышает 23°C, так как в нем установлена мощная приточно-вытяжная вентиляция, относительная влажность воздуха 60-70%.

Производственная программа горячего цеха определяется по план-меню.

Организация рабочих мест в горячем цехе

Горячий цех оснащён оборудованием: электрической плитой с жарочным шкафом ЭП-2ЖШ, сковородой электрической СЭЧ – Vertos E6BR6M; кипятильником КНЭ-25; холодильным шкафом ШХ-0,40М; универсальной кухонной машиной УКМ, а так же производственными столами СПСМ-1, С-7АЛ, стеллажем производственным СПС-2, весами настольными ACS-705W. Всё электрическое оборудование заземлено. При расстановке технологического оборудования учтены последовательность технологического процесса приготовления блюд, требования санитарии и гигиены, техники безопасности.

Организация труда работников горячего цеха

Повара работают по ступенчатому графику. Начало работы цеха в 09.00 часов до 21.00 часов. В цехе работают четыре повара – 5 и 4 разрядов.

Руководит горячим цехом заведующий производством, который в соответствии с меню организует отпуск блюд, контролирует отпуск блюд, качество. Повара 5 разряда готовит сложные, трудоёмкие заказные и банкетные блюда, порционирует и оформляет их. А также подготавливают продукты – варит картофель и овощи, жарит мясные полуфабрикаты, а повара 4 разряда выполняет все прочие операции.

Горячий цех начинает работать за час до открытия кафе. Повара работают по ступенчатому графику. Повара имеют IV, V разряд. Повара V разряда являются бригадирами.

При двенадцати часовом рабочем дне следует, что в цехе одновременно работает 2 повара. Начало работы цеха начинается за час до начала открытия зала, т.е. с 9 часов и заканчивается вместе с окончанием работы зала в 21 час. График работы горячего цеха указан на рисунке 2.1.

Организация работы мучного цеха

Производство мучных и хлебобулочных изделий в предприятии питания имеет значительный удельный вес в объеме продукции собственного производства предприятия.

Все отделения цеха непосредственно примыкают друг к другу, а расстановка оборудования соответствует ходу технологического процесса.

Организация рабочих мест в мучном цехе

Цех для мучных изделий оборудован следующими рабочими местами:

- для обработки яиц;
- просеивания муки и других сыпучих продуктов;
- замеса дрожжевого;
- разделки теста и формования изделий;
- расстойки изделий; выпечки и жарки изделий;
- мойки инвентаря и тары.

На рабочем месте для обработки яиц установлен стол производственный с овоскопом для проверки качества яиц, 4 ванны для их санитарной обработки ВМ-1А. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щётки.

Просеивание муки осуществляется в отдельном помещении для подготовки сырья по соседству с отделением замеса теста. Из оборудования в помещении установлены: вибросито, стол производственный СПСМ-1, подтоварник ПТ-1А, холодильник ШХ-0,5. Из инвентаря используют грохот металлический, дуршлаг, сита с ячейками различных диаметров, мерная посуда. Для подготовки других видов продуктов устанавливают стол производственный, весы настольные CAS DL-150.

В помещении для замеса теста, разделки и выпечки изделий оборудованы: рабочее место для замеса дрожжевого и слоеного теста, которое оснащено тестомесильной машиной Прима-300, кипятильник КНЭ-25. Рабочее место для разделки и формовки теста оснащено оборудованием: стол производственный СПСМ-1, стеллаж передвижной СПП-230, раковина для обработки рук. Для выпечки изделий используют пекарный шкаф ШПЭСМ-3, из вспомогательного оборудования используются вставки к тепловому оборудованию.

Рабочее место для приготовления фаршей оснащено столом производственным, плитой электрической ПЭСМ-4Ш.

Охлаждение готовых изделий производится на стеллажах СП-230 в функциональных ёмкостях.

В моечном отделении мучного цеха установлена две ванны моечных ВСМ-1, стеллаж СПП.

Работа цеха начинается за час до начала работы зала с 09.00 до 17.00ч. Работают в смену 1 пекарь 4 разряда 8 ч. по ленточному (ступенчатому) графику.

График выхода на работу пекаря в мучном цехе указан на рисунке 5.

3.4 Организация обслуживания

Обслуживание официантами на предприятиях общественного питания

Принципами организации обслуживания в общественном питании являются:

- гибкость и предупредительность по отношению к каждому потребителю, качество и безопасность услуг, удовлетворение потребности людей в продукции и услугах;

- создание комфортных условий в обеденных залах;

- удобство и эстетичность сервировки стола;

- отсутствие негативных явлений, связанных с процессом обслуживания потребителей;

- увеличение рентабельности работы предприятий общественного питания за счёт внедрения новых видов продукции и услуг;

- соответствие видов услуг постоянно изменяющимся вкусам потребителей, требованиям рынка.

В общественном питании обслуживающая деятельность направлена на реализацию кулинарной продукции и предоставлении услуг населению.

В проектируемом кафе на 60 мест применяют форму обслуживания официантами. При таком виде обслуживания все операции выполняются официантами.

В кафе применяется бригадно-звеньевой метод обслуживания официантами. В кафе работают две бригады по три человека.

Организовано звено, состоящее из трех официантов различной квалификации. Группу официантов возглавляет бригадир (самый опытный и квалифицированный официант V разряда). В звено входят один официант IV разряда, который может, заменить при необходимости бригадира, и официант III разряда. Ежедневно каждое звено обслуживает 8-10 столиков.

Обязанности в бригаде строго распределены в соответствии с квалификацией работников. Бригадир встречает гостей, предлагает меню, оказывает помощь в выборе блюд и напитков, принимает заказ, пробивает чеки на получение продукции, подготавливает счёт и рассчитывается с потребителем. Члены звена выполняют заказ: один официант получает продукцию из холодного цеха, холодные закуски, другой - горячие блюда. Несложные операции по обслуживанию (сбор и замену посуды, уборку стола) поручают официанту III разряда.

Звеньевой метод организации труда имеет ряд преимуществ: в зале постоянно находится квалифицированный официант, а распределение труда позволяет ускорить обслуживание; официанты высшей квалификации освобождаются от выполнения второстепенных операций; более рационально

используется рабочее время; повышается ответственность работников за выполнение своих обязанностей; повышается культура обслуживания.

Режим работы официантов установлен с учётом производственно - трудовой деятельности предприятия с 9.00 до последнего посетителя.

График работы официантов указан на рисунке 5.

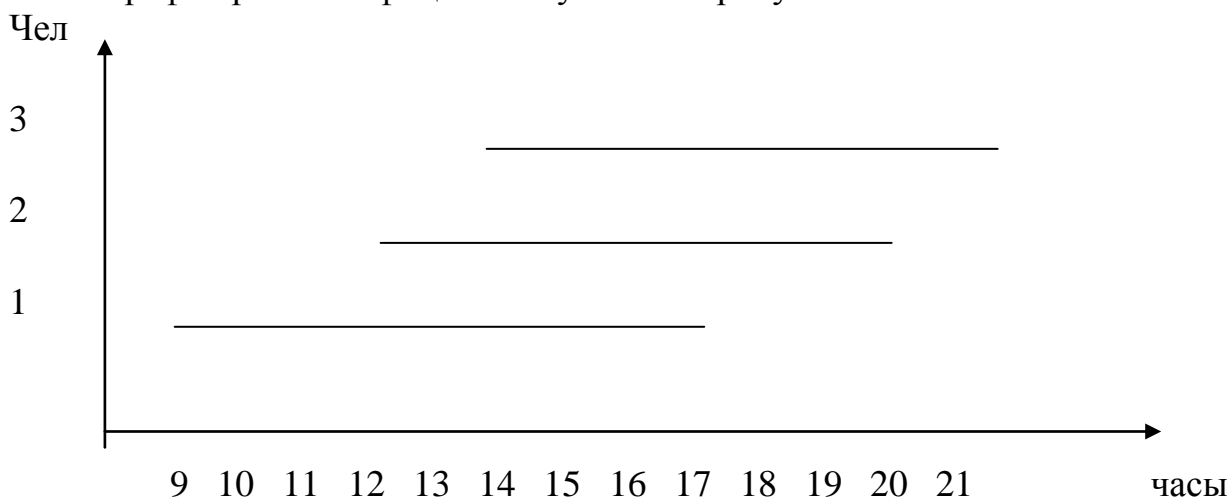


Рис. 5 – График выхода на работу официантов.

Весь обслуживающий персонал предприятия имеет форменную одежду и обувь с логотипом заведения, соответствующую колориту основного предприятия. Одежда не стесняет движения, удобна, комфортна и очень привлекательна.

Реклама предприятия. Мерчендайзинг

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

Реклама информирует население о типах и особенностях предприятия общественного питания, об их месте расположения, режиме и правилах работы, ассортименте и качестве выпускаемой продукции, фирменных блюдах и их достоинствах, видах предоставления услуг, методах и формах обслуживания.

По месту применения рекламные средства можно на средства внутренней и внешней рекламы. Средства внешней рекламы рассчитаны на все население; средства внутренней рекламы – на потребителей предприятия.

На фасаде здания находится неоновая вывеска названия кафе.

В Интернете открытых сайтов, на котором можно ознакомиться с меню кафе, имеются фотографии всех блюд, залов кафе, описаны все услуги предоставляемые предприятием. Маркированная посуда с логотипом кафе, визитные карточки, униформа обслуживающего персонала, расшитая с логотипом кафе, уютная атмосфера зала с мелодичной музыкой, выпуск высококачественной продукции и первоклассное обслуживание выступают в качестве средств внутренней рекламы. К внешним средствам рекламы относят вывески, рекламные стенды с логотипом кафе, буклеты, выставки – продажи.

Помимо средств внутренней и внешней рекламы используется реклама по радио, телевидению, в периодической печати.

Мерчендайзинг общественного питания – деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания. Это направление можно рассматривать как один из методов создания потребительских предпочтений.

Для увеличения объема продаж в кафе применяются следующие приемы мерчендайзинга:

2. Всевозможные презентации с тематическими афишами и брошюрами с рецептами блюд.

4. Агитация в зале:

- фотографии блюд помещаемые на столиках

- на стол заранее ставится образцы закусок, фрукты в вазе.

5. Убеждающая продажа:

- как только гость сел за стол, официант может предложить ему образцы закусок на подносе с тем, чтобы он смог попробовать разные блюда.

6. Предложение в выборе альтернативных продукции и услуг:

- предложение закусок на блюдах разного размера от большого до маленького;

Обслуживающий персонал нацелен на понимание и широкое использование приемов мерчендайзинга, особенно убеждающей продажи и точное определение потребителей, наиболее восприимчивых к данному виду обслуживания.

4. Научно-исследовательский раздел - изъят

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

При разработке проекта кафе «Маракуйя» общего типа на 60 мест в городе Красноярск были произведены все необходимые расчеты, которые сведены в расчетно-пояснительной записке.

В курсовом проекте представлено планово-расчетное меню. Рассчитано количество потребителей и количество блюд, выпускаемых на предприятии, произведен расчет численности работников цехов. Завершающим этапом был расчет и подбор необходимого оборудования и расчет площади цехов. Все расчеты были произведены со всеми необходимыми правилами и нормами. На основании расчетов была составлена графическая часть. Расстановка оборудования в цехах произведена с учетом максимального удобства для работников, с максимальным использованием площадей предприятия, с целью сокращения расходов на строительство и обслуживание здания.

В результате произведенных расчетов можно сделать вывод, что строительство кафе на 60 мест в городе Красноярске целесообразно, оно будет способствовать улучшению досуга населения, преобразит архитектуру центральной части города.

Рекомендуется в дальнейшем, производить новые разработки блюд, напитков, развивать новые формы обслуживания. За счет экономической прибыли планируется организовывать комплексное питание в обеденное время, вложить в дальнейшее развитие производства: на закупку нового высокотехнологичного и малогабаритного оборудования, а также условий для комфортного и разнообразного проведения досуга.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11 с.
2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 10 с.
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 11 с.
4. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 15 с.
5. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
6. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
7. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 14 с.
8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 10 июня 2014 года) [Электронный ресурс] : технический регламент Таможенного союза // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320287>.
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. - М.: 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. - М.: Минздрав России, 2002. – 24 с.
11. СНиП 11-Л. 8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70; введ. 01.01.72. – М.: 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. - М. : 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. – М.: Омега – Л. 2006. – 222 с.
14. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
15. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. 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. – М.: Экономика, 1990. – 239 с.
17. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.
18. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – М.: 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.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
20. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – С. 1-58.
21. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова, О.М. Сергачева [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.- экон. 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. – М.: Стройиздат, 1992. – 109 с.
24. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. - М.: Информационно – издательский центр ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА России, 1996. – 64 с.
25. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Tfi_ф_. – М.: Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: 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. – М.: 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. – М.: 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. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
30. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2008. – 816 с.

- 31.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 296 с.
- 32.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Гидрометиоиздат, 1998. – 296 с.
- 33.Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
- 34.Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.
- 35.Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.
- 36.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
- 37.Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
- 38.Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. - 107 с.
39. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.

