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

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ Т. Л. Камоза
(подпись) (инициалы, фамилия)
«21» 06 2016 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
код и наименование направления подготовки

19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»
профиль

Проект кафе рыбной кухни на 49 мест
тема

Руководитель 18.06.16 доцент, канд. техн. наук Т. А. Балябина
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник 18.06.16 ТОП-11-2 С. В. Тахавеева
подпись, дата группа инициалы, фамилия

Нормоконтролер 18.06.16 г. Т. А. Балябина
подпись, дата инициалы, фамилия

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 3
1 Технико-экономическое обоснование 4
1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия 4
1.2 Расчёт пропускной способности зала 5
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся 6
1.4 Расчёт дневной производственной программы 7
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьём, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки 8
2 Технологический раздел ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.1 Составление планово-расчетного меню ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.2 Расчёт складских помещений ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.3 Расчёт заготовочных цехов ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.4 Расчет доготовочных цехов ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.5 Расчёт кондитерского цеха ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.6 Расчёт моечной столовой и кухонной посуды ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.7 Расчёт торговых залов ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
3 Организационный раздел 10
3.1 Производственная инфраструктура предприятия 10
3.2 Организация работы складских помещений 11
3.3 Организация производства 12
3.4 Организация обслуживания 19
3.5 Прогрессивные технологии обслуживания на предприятии 20
4 Научно-исследовательский раздел ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления нового блюда ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
4.2 Разработка технологической карты нового блюда **Ошибка! Закладка не определена.**
4.3 Контроль качества разработанного нового блюда **Ошибка! Закладка не определена.**
4.4 Лабораторный контроль качества разработанного блюда ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
4.5 Расчёт пищевой и энергетической ценности нового блюда ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
4.6 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо ... **Ошибка! Закладка не определена.**
Заключение 22
Список используемых источников 23

Приложение А – Расчет сырья и покупных товаров... **Ошибка! Закладка не определена.**
Приложение Б – Акт отработки рецептуры ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
Приложение В – Технологическая схема приготовления блюда .....**Ошибка! Закладка не определена.**
Приложение Г – Дегустационные листы**Ошибка! Закладка не определена.**
Приложение Д – Расчет пищевой ценности нового блюда.....**Ошибка! Закладка не определена.**
Приложение Е - Технико-технологическая карта ……..119

ВЕДЕНИЕ

Последним и самым важным этапом подготовки инженера общественного питания является выполнение дипломного проекта.

Целью дипломного проекта является систематизация, закрепление и углубление знаний, полученных студентом при обучении. В процессе учебы будущие инженеры общественного питания изучают комплекс дисциплин, дающих знания, необходимые для практической деятельности.

В бакалаврской работе разрабатывается новое предприятие общественного питания рыбное кафе на 49 мест. Для выполнения проекта задачей является выбрать район и месторасположения предприятия, определить контингент питающихся и с будет ли оно конкурировать с другими предприятиями общественного питания которые находится непосредственно в радиусе его расположения. Разработать производственную программу для расчёта производственных и складских помещений, организовать наиболее комфортные условия труда, обеспечивая сохранность здоровья работающих и безопасность технологического процесса.

Проектирование предприятий общественного питания является исходным этапом становления производства, поэтому от качества технологических инженерных расчетов проекта зависит эффективность производственно-торговой деятельности будущего предприятия.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Характеристика района деятельности предприятия позволяет определить основные направления специализации промышленности и связанные с ней основные контингенты питающихся, уровень развития общественного питания, торговли.

Место расположения проектируемого кафе будет в городе Красноярске, в железнодорожном районе, по улице Маерчака, вблизи места строительства располагаются институты, техникумы, бизнес центры, офисные здания, строящиеся жилые дома. Предполагаемые основные посетители кафе будут жители близлежащих домов, работники офисов. Данные представлены в таблице 1.1 и 1.2.

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

Наименование объектов в радиусе 500м. от предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Дом "Электроники"	Красной гвардии 21	480	9.00-18.00	13.00-14.00
Офисное здание	Железнодорожников 17	550	10.00-18.00	13.00-14.00
Красноярск Горгаз	Северная 9а	50	8.00-17.00	12.00-12.48
СФУ	Маерчака 6	850	8.00-18.00	скользящий
Енисей Золото	Красной гвардии 24	250	9.00-22.00	скользящий
Налоговая инспекция	Маерчака 18а	85	8.00-17.00	12.00-12.45
Роз. печать	Красной гвардии 19	40	8.00-19.00	13.00-14.00
Красноярский финансово-экономический колледж	Маерчака 20	1050	8.00-18.00	скользящий
СФУ ТЭИ	Л. Прушинской2	2017	8.00-18.00	скользящий
Административное здание	Маерчака 8	145	9.00-19.00	скользящий
Бизнес-центр	Маерчака 18в	255	9.00-19.00	скользящий
Бизнес-центр	Маерчака 16	155	9.00-18.00	скользящий
Бизнес-центр	Маерчака 10	230	9.00-19.00	скользящий
Хлебопекарня	Маерчака 18	350	Круглосут	скользящий

Окончание таблицы 1.1

Наименование объектов в радиусе 500м. от предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Административное здание	Маерчака 31а	155	9.00-18.00	скользящий
Жилой массив		45060		
Итого:		51722		

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

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Кафе «Робинзон»	Железнодорожников 27а	80	12.00-02.00	Официантом, и барменом через барную стойку	Пристроен к учебному заведению
Кафе «Бон Апети»	Железнодорожников 17	100	10.00-17.00	Официантом	Пристроен к зданию
Кафе «Уют»	Северная, д.10	50	07.00-20.00	Официантом	Пристроен к зданию
Кафе «Прима»	Маерчака 22	45	11-21	Официантом и барменом через барную стойку	Отдельно стоящее здание
Итого:		275			

1.2 Расчёт пропускной способности зала

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале.

Расчёт количества мест в обеденном зале производится по нормативам мест на 1000 человек.

При расчёте общей потребности мест для населения в микрорайоне строительства проектируемого предприятия учтена ступенчатая система размещения общедоступных предприятий общественного питания от величины городов.

Метод расчёта по нормативам мест на 1000 человек является универсальным и используется для определения количества мест в обеденных залах всех типов доготовочных и работающих на сырьё предприятий.

Расчёт ведётся по формуле

$$P = N \cdot Pн/1000, \qquad (1.1)$$

где P – необходимое количество мест;

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

$P_н$ – норма мест на 1000 человек[32].

Общее количество мест предприятий общественного питания составляет согласно процентного соотношения меду типами предприятий общественного питания, на кафе отводится 30%, а на бары 15%.

P=51722*28/1000=1448,2

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

$$C = Pф/P*100 , \qquad (1.2)$$

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

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

C_1 = 275/1448,2*100 = 18,9%

C_2 = (275+49)/1448,2*100 = 22,3%

На основании процентного соотношения видно, что район будет обеспечен предприятиями общественного питания на 22,3%, целесообразно проектировать рыбное кафе на 49 мест.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

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

При планировании режима работы общедоступных предприятий общественного питания не рекомендуется устанавливать перерывы в работе. Допускается устанавливать перерыв для уборки зала длительностью не более одного часа и не ранее 15 часов в предприятиях с продолжительностью работы более 10 часов. Количество посетителей определяется исходя из графика загрузки зала. Проектируемое кафе будет работать с 10^{00} до 24^{00} часов, перерыв на санитарную уборку устанавливается в зале кафе с 16^{00} до 17^{00} часов.

Количество потребителей может быть определено на основании графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.

Количество потребителей, обслуживаемых за один час работы предприятия, определяется по формуле

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

где Nr – количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы;

P – вместимость зала;

f – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

X – загрузка зала в данный час.

Расчёты сводятся в таблицу 1.3

Таблица 1.3 - График загрузки зала кафе на 49 мест

Часы работы	Оборачиваемость мест за 1 час,	Процент загрузки зала, %,	Количество потребителей за час работы, чел
10-11	1,5	30	22
11-12	1,5	40	29
12-13	1,5	90	66
13-14	1,5	100	74
14-15	1,5	90	66
15-16	1,5	50	37
Итого за обед			294
17-18	0,5	30	7
18-19	0,5	60	15
19-20	0,5	90	22
20-21	0,5	90	22
21-22	0,5	60	15
Итого за ужин			81
Итого за день			375

Количество потребителей в кафе составляет 375 человека.

1.4 Расчёт дневной производственной программы

Производственная программа предприятия характеризуется объёмом выпускаемой готовой продукции.

Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте рассчитывается по формуле

$$Q = N * m, \qquad (1.4)$$

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

m – расчётная норма потребления блюд (первых, вторых и т.п.), реализуемых в среднем на одного потребителя[23];

Расчёт планируемого выпуска блюд в ассортименте оформляются в 1.4

Таблица 1.4 - Расчёт дневной производственной программы проектируемого кафе.

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					
		Холод-ные блюда	Супы	Вторые горячие блюда	Сладкие блюда	горячие напитки	Итого
		Норма потребления блюд					
	Обед	0,75	0,25	1,0	0,25	0,25	2,5
	Ужин	1,0	-	0,875	0,375	0,25	2,5
	Количество блюд реализуемых по часам						
10 - 11	22	17	5	22	5	6	55
11 - 12	29	22	7	29	7	7	72
12 - 13	66	49	17	66	17	17	166
13 - 14	74	56	18	74	18	18	184
14 - 15	66	49	17	66	17	16	165
15 - 16	37	28	9	37	9	9	92
Итого за обед	294	221	73	294	73	73	734
17-18	7	7	-	6	3	2	18
18 - 19	15	15	-	13	6	4	38
19 - 20	22	22	-	19	8	6	55
20 - 21	22	22	-	19	8	6	55
21 - 22	15	15	-	13	6	4	38
Итого за ужин:	81	81	-	70	31	22	204
Итого:	375	302	73	364	104	95	938

Данные расчёта производственной программы (таблиц 1.4) характеризуют объем кулинарной продукции, реализуемой непосредственно через торговый зал.

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

Исходя из планируемого месторасположения проектируемого предприятия, определяется наиболее удобно расположенные источники

снабжения: продовольственные базы, предприятия пищевой промышленности, заготовочные предприятия и т.п.

Материалы оформлены в таблице 1.5

Таблица 1.5-Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
ОАО «Дымов»	-мясо, субпродукты -колбаса, гастрономия	2 раза в неделю
Рынок «Новая взлетка»	-зелень -овощи -фрукты -ягоды	ежедневно
ООО «Континент»	-майонез -масло растительное -специи -томатное пюре -соль -мука - сахар -крупы	1 раз в неделю
ОАО «МИЛКО» молочный комбинат	-молоко -сметана -сливки -сливочное масло -маргарин	ежедневно
Сырная лавка, ИП Раскопина Н.Ю.	- сыры	2 раза в неделю
ООО «Фортуна»	- фруктовая вода -минеральная вода	2 раза в неделю
ЗАО «Краскон»	-конфеты, кондитерские изделия	1 раз в неделю
ОАО «Делси» ООО «Нептун»	-свежемороженая рыба, морепродукты -соленая, копченая рыба	2 раза в неделю 2 раза в неделю
ОАО «Красноярский Хлеб»	-хлеб, хлебобулочные изделия	ежедневно
ООО «Березовская птицефабрика»	-птица, субпродукты -яйцо	2 раза в неделю
ОАО «Славица»	-мороженое	2 раза в неделю
ООО «Грандалкотрэйд»	-алкогольные напитки	1 раз в неделю
ОАО «Балтика»	-пиво	1 раз в неделю

3 Организационный раздел

3.1Производственная инфраструктура предприятия

Производственно торговая структура предприятия общественного питания - это состав всех подразделений со связями между ними.

На данном предприятии используется бесцеховая структура – это структура где цеха выделяют условно, для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья или способам кулинарной обработки. Плановое задание и объем выполняемых работ устанавливают в целом для всего производства, которое возглавляет заведующий производством. При бесцеховой структуре цеха на предприятии выделяются условно, для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья или способам кулинарной обработки. Плановое задание и объем выполняемых работ устанавливается в целом для всего производства, которое возглавляет заведующий производством.

Важным фактором успешной работы предприятия является правильная организация рабочих мест. В зависимости от типа предприятия, характера выполняемых технологических операций, видов используемого оборудования, количества занятых работников и ассортимента выпускаемой продукции, рабочие места имеют свои особенности. Так как проектируемое предприятие не относится к предприятиям большой мощности и имеет бесцеховую структуру производства, на нем преобладают универсальные рабочие места, на которых работниками осуществляется несколько неоднородных технологических операций.

Планировка рабочих мест предприятия 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 и готовой продукции, стеллажами, функциональными емкостями и др. В каждом производственном цехе организуют несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса.

К основным требованиям организации труда можно отнести:

-выделение ответственного работника в цехе (начальника цеха или бригадира);

-правильное составление производственной программы с учетом

-специфики изготовляемой продукции, производственной мощности цеха, численности и квалификации работников;

-четкое распределение обязанностей между работниками в соответствии с их квалификацией и производственным заданием;

-правильный учет движения продукции и своевременная отчетность о проделанной работе.

Одним из важнейших факторов успешной работы предприятия является правильная организация труда работников.

3.2 Организация работы складских помещений

На проектируемом предприятии оборудуют следующие охлаждаемые камеры: молочно-жировую, для хранения фруктов, зелени и напитков, а так же неохлаждаемые кладовые: сухих продуктов, кладовую овощей, кладовую винно-водочных изделий.

При проектировании складской группы помещений предъявляют ряд требований.

Объёмно-планировочные требования:

- складская площадь кафе рационально спланирована, для каждого товара выделяется участок, отвечающий размеру и характеру продукции;
- оборудование рационально размещается с учетом необходимой площади для проездов, проходов и перемещения грузов;
- транспортировка сырья и полуфабрикатов из загрузочной в кладовые и охлаждаемые камеры осуществляется без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, тары по кратчайшим маршрутам с максимально возможной механизацией трудоемких работ;
- высота охлаждаемых камер 2,4 м;
- подъезд транспорта и разгрузка товаров осуществляется со стороны хозяйственного двора;
- для приемки грузов оборудована разгрузочная площадка;
- охлаждаемые камеры размещаются единым блоком с общим тамбуром глубиной 1,6 м;
- камера пищевых отходов с тамбуром размещаются с выходом наружу;
- складские помещения являются непроходными.

Санитарно-гигиенические требования:

- помещения содержатся в чистоте;
- освещение в складских помещениях является искусственным, соответствует нормам;
- вентиляция в складских помещениях механическая;
- стены в складских помещениях защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской на высоте 1,8 м, а стены охлаждаемых камер – облицованы металлическими листами;
- полы обеспечивают безопасное и удобное передвижение грузов, людей и транспортных средств, влагонепроницаемые, без пустот и выбоин; устройство порогов не допускается;
- ширина коридоров для складских помещений составляет 1,3 м, ширина дверей 1,2 м в неохлаждаемых кладовых, в охлаждаемых камерах – 0,9 м.

Хранение продуктов производится с учетом их особенностей температурного режима, установленных норм нагрузки и сроков реализации.

Кладовая для хранения сухих продуктов оборудована стеллажами и подтоварниками. Она предназначена для хранения: муки, сахара и крупы, хранятся в мешках на подтоварнике; арахис, миндаль в коробках на стеллажах; варенье, повидло в коробках на стеллажах.

В кладовой овощей картофель и овощи хранятся в ларях насыпью. Соленые огурцы и капуста хранятся в бочках на подтоварнике.

В мясо – рыбной камере мясо хранится в подвешенном состоянии на крючьях. Птицу хранят в таре на стеллаже. Рыбу свежемороженую в ящиках, уложенных на стеллажах.

В молочно – жировой камере хранят молочные продукты и жиры. Масло сливочное хранят в коробке на полке. Сметану и творог в бочках с крышками. Яйцо хранят в коробке на подтоварнике. Молоко в пакетах на стеллаже.

Кладовая фруктов и напитков: фрукты хранятся в коробках на стеллажах; ящичным способом, напитки в коробках на стеллажах.

Отпуск продукции на производство осуществляется по требованиям – накладным, отписанным руководителем предприятия, старшим бухгалтером, заведующей складом и заведующей производством. При получении продуктов со склада проверяется их соответствие требованию – накладной по ассортименту, массе, и качеству.

3.3 Организация производства

В проектируемом кафе с полным производственным циклом обработку продуктов начинают с приема и хранения сырья и заканчивают реализацией готовой продукции. Для этого кафе проектируется таким образом чтобы сырье и готовая продукция не пересекалась в производственном процессе, для этого возле загрузочной проектируются складские помещения, далее заготовочные цеха и доготовочные, Доготовочные цеха объединяются раздаточной, на которую поступает готовая продукция, которая реализуется в торговый зал. Далее рассмотрим непосредственно технологические линий, производственных участков и рабочих мест в кафе:

Организация работы заготовочных цехов

Назначение заготовочных цехов проектируемого предприятия – механическая обработка сырья и выпуск полуфабрикатов для снабжения ими горячего и холодного цеха предприятия. На проектируемом предприятии общественного питания организуют овощной и мясорыбные заготовочные цеха. В цехах организуют универсальные рабочие места.

Организация работы овощного цеха

Овощной цех вместе с кладовой овощей размещается в едином блоке со складскими помещениями, что обеспечивает удобство разгрузки овощей при поступлении. Цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, в которых завершается технологический процесс выпуска готовой продукции.

Организация рабочих мест

Цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, в которых завершается технологический процесс выпуска готовой продукции.

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

- для очистки картофеля и корнеплодов, доочистки и промывания их;
- для очистки лука репчатого, хрена, чеснока, обработки сезонных овощей, зелени;
- для нарезки овощей.

На рабочем месте по очистке картофеля и корнеплодов установлен подтоварник, моечная ванна, производственный стол, овощеочистительная настольная машина. Под столом устанавливается тара для дочищенных овощей и отходов. Это рабочее место оснащено необходимым инвентарем (желобковый нож).

На рабочем месте по очистке лука, хрена, чеснока и обработке сезонных овощей установлен стол производственный с моечной ванной, над которым расположено местное вытяжное устройство. Рабочее место оснащено необходимым инвентарем (разделочными досками, лотками, ножами).

Рабочее место по нарезке овощей оборудовано: овощерезательной машиной, производственным столом, на котором уложены разделочные доски с маркировкой «ОС», с правой стороны размещены инструменты, а с левой - сырье. Слева от работника на столе установлена тара для подготовленных для нарезки овощей, справа - тара для нарезанных овощей (полуфабрикатов).

Организация труда работников в цехе

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работают 1 человек. Режим работы овощного цеха односменный. Для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты заготавливают заранее с учетом их сроков хранения и реализации.

В цехе работает 1 чистильщик овощей 2-го разряда.

В конце рабочего дня ответственный работник цеха составляет отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

График выхода на работу представлен на рисунке 2.1 технологического раздела.

Организация работы мясо-рыбного цеха

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

В мясо-рыбном цехе организованы следующие рабочие места:

- по обработке крупнокускового полуфабриката из мяса, приготовления порционного и мелкокускового полуфабриката из мяса;
- по обработке субпродуктов;
- по обработке птицы и дичи, приготовления полуфабрикатов;
-по обработке рыбы и морепродуктов, приготовления полуфабрикатов и рыбного и нерыбного сырья;
- по приготовлению рубленных полуфабрикатов.

На данных участках организованы следующие рабочие места:

Рабочее место промывания мяса, разделки, приготовления порционного и мелкокускового полуфабриката оборудовано столом производственным со встроенной моечной ванной. Из производственного инвентаря используются: разделочные доски с маркировкой «МС» (мясо сырое), обвалочные ножи, ножи поварской тройки;

Рабочее место обработки субпродуктов оборудовано столом производственным.

Рабочее место обработки птицы и дичи, приготовления полуфабрикатов из них оборудовано производственным столом со встроенной моечной ванной. Для отрубания голов, шеек, ножек установлена разрубочная настольная колода. Из производственного инвентаря используются разделочные доски, лотки для полуфабрикатов, ножи поварской тройки;

Рабочее место для обработки и потрошения рыбы, обработки морепродуктов оборудовано производственным столом со встроенной моечной ванной, кипятильник, подставка для кипятильника, стеллажом передвижным для разморозки рыбы. Из производственного инвентаря необходимы малые ножи поварской тройки, скребки для удаления чешуи;

Для приготовления порционных полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов рабочее место оснащено производственным столом, на котором установлены ящики для специй и панировки, настольные электронные весы. Из производственного инвентаря необходимы: ножи поварской тройки, разделочные доски с маркировкой «РС» (рыба сырая), лотки для готовых полуфабрикатов.

Для приготовления рубленых полуфабрикатов на рабочем месте установлен стол производственный, мясорубка.

Для кратковременного хранения полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе установлен холодильный шкаф, для санитарной обработки рук работников установлена раковина.

Организация труда в мясо-рыбном цехе

В мясо-рыбном цехе работу организует заведующий производством.

Общее руководство мясо-рыбным цехом осуществляется заведующим производством. Бригадир цеха, повар 5 разряда, выполняет вместе с поварами производственную программу.

На основании плана-меню заведующий производством дает задание поварам в соответствии с их квалификацией, распределяет продукты между членами бригады и т. д. Бригадир осуществляет контроль за ходом технологического процесса, нормами расхода сырья и выхода полуфабрикатов. В цехе работают 2 человека: бригадир (повар 5-го разряда) и повар 4-го разряда.

Бригадир (повар 5-го разряда) изготавливает полуфабрикаты для наиболее сложных блюд из птицы, мяса, рыбы; порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, порционные полуфабрикаты из рыбы.

Повар 4-го разряда разделывает рыбу, нарезает рыбу частиковых пород на порции, выделяет из крупнокусковых полуфабрикатов: мелкокусковые и порционные; обрабатывает птицу и дичь, субпродукты, изготовлять фарш и полуфабрикаты из него, нарезает мелкокусковые полуфабрикаты.

График выхода на работу представлен на рисунке 2.2 технологического раздела.

Организация работы доготовочных цехов

Организация работы холодного цеха

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок и сладких блюд. Планировка цеха обеспечивает удобную связь с горячим цехом, раздаточной и моечной столовой посуды. Организация работы в холодном цехе имеет ряд особенностей. Здесь приготовляется широкий ассортимент продукции, осуществляется большой объем работ по кулинарной обработке продуктов, порционированию и оформлению блюд, причем большинство блюд не подвергается тепловой обработке. Поэтому в цехе необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации технологического процесса.

Все холодные блюда и закуски, салаты изготавливают непосредственно перед отпуском потребителям с учетом их спроса.

Рабочие места в цехе расположены по ходу технологического процесса. В холодном цехе выделяют технологические линии:

-приготовление холодных блюд и закусок;

-сладких блюд и напитков.

С учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа предприятия на этих линиях организуются раздельные рабочие места:

1) для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов;

2) для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд;

3) для приготовления сладких блюд и напитков.

На рабочем месте по приготовлению салатов используют ванну моечную для промывки свежих огурцов, помидоров, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на производственном столе, применяя разделочные доски с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножи поварской тройки. Так как, проектируемое предприятие малой мощности нарезка сырых овощей производится вручную.

На рабочем месте для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования, оформления блюд, используют производственный, слайсер, весы, шкаф холодильный Инвентарь, используемый на этом рабочем месте: доски разделочные с маркировкой «М. гастроном» или «Р. гастроном», ножами поварской тройки.

На рабочем месте для приготовления сладких блюд и напитков устанавливают стол производственный, ванна моечная, весы, взбивальная машина со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания муссов, кремов. На проектируемом предприятии реализуется мороженое промышленного производства. Для кратковременного хранения и отпуска мороженого в раздачу установлен шкаф комбинированный холодильный (ШКХ).

Организация труда в холодном цехе

Общее руководство цехом осуществляет заведующим производством. Он организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом-меню. По окончании рабочей смены, повар отчитывается за количество использованных продуктов и реализованных блюд. В конце рабочего дня составляется отчет о реализации блюд за день.

Общее руководство цехом осуществляется заведующим производством. Он организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом-меню. В цехе работает два повара: 4 и 5 разряда. Повара работают по ступенчатому графику.

Повар 4 разряда занимается соединением компонентов, заправкой и доведением до готовности, порционирует и оформляет блюда. Повар 5 разряда занимается приготовлением, порционированием и оформлением наиболее сложных блюд.

По окончании рабочей смены повара отчитываются за количество использованных продуктов и реализованных блюд. В конце рабочего дня составляется отчет о реализации блюд за день.

График выхода на работу представлен на рисунке 2.4 технологического раздела.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех, организованный на данном предприятии, предназначен для изготовления пищи и разнообразной кулинарной продукции.

Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздачей, залами и с помещением заведующего производством. Рядом с горячим цехом располагаются моечные кухонной и столовой посуды.

Производственная программа горячего цеха определяется по план-меню.

Организация рабочих мест в горячем цехе

Горячий цех подразделяется на 2 специализированных подразделения - суповое и соусное. Поскольку в проектируемом предприятии не предусмотрена подача супов, то в горячем цехе не предусмотрено суповое отделение. В соусном отделении осуществляется приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков.

Поскольку проектируемое предприятие малой мощности, в соусном отделении производится тепловая обработка продуктов, для приготовления холодных и сладких блюд.

Широкий ассортимент вторых блюд не позволяет в горячем цехе предприятия создавать специализированные рабочие места для приготовления каждого вида блюд, поэтому рабочие места для варки, тушения, пропускания, запекания продуктов организуют с учетом возможности поварами нескольких операций одновременно. Соответственно с этим группируют по назначению тепловое и другое технологическое оборудование. На этом участке в линию теплового оборудования устанавливают пароконвектомат, плиту электрическую, сковороду стационарную.

В линию немеханического оборудования устанавливаются столы производственные с моечной ванной С-7АЛ для приготовления продуктов к жарке и пассированию, переборки круп и макаронных изделий, а также для промывания круп, откидывания отварного риса и круп. Наряду с тепловым и немеханическим оборудованием устанавливается механическое оборудование.

Для приготовления горячих напитков в соусном отделении устанавливается на подставке кипятильник.

Для кратковременного хранения запаса сырья: жиров, кисломолочных продуктов, яиц и других продуктов, горячий цех оборудуется холодильником.

Также в цехе устанавливается раковина для мытья рук.

Организация труда работников горячего цеха

В состав производственной бригады предприятия входят: два повара 5 разряда и один 4 разряда. Повар 5 разряда приготовляет и оформляет блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки. Повара 4 разряда готовят первые, вторые блюда массового спроса, пассируют овощи,

томат-пюре. В производственную бригаду горячего цеха, кроме поваров, входит уборщица кухни и кухонной посуды.

Горячий цех начинает работу в 8 часов, за два часа до открытия кафе, заканчивает работу вместе с окончанием работы зала кафе. Повара работают по ступенчатому графику. Время выхода на работу работников горячего цеха принимается с учетом продолжительности приготовления первой партии блюд к открытию зала предприятия.

График выхода на работу представлен на рисунке 2.3 технологического раздела.

Организация работы кондитерского цеха

Кондитерский цех занимает особое место на предприятии общественного питания. Он работает самостоятельно и выпускает изделия, которые реализуются в залах предприятия. Рабочие места в кондитерском цехе организуют в соответствии с технологическими схемами приготовления изделий из бисквитного, песочного, заварного теста. Сырье получают из кладовой только на строго определенную партию изделий.

Производственная программа кондитерского цеха рассчитывается в зависимости от его мощности с учетом спроса потребителей. Производственная программа оформляется в виде наряда-заказа, который составляется для всего цеха.

В кондитерском цехе организуются следующие рабочие места:

1)для обработки яиц;

2)для просеивания муки, хранения и обработки суточного запаса сырья;

3)для замеса, разделки и выпечки

4) для приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки;

5)для мойки инвентаря и тары;

6) помещение экспедиции.

В помещении для обработки яиц установлен стол производственный с овоскопом для проверки качества яиц, 3 ванны для их санитарной обработки, подтоварник, шкаф охлаждаемый. Из инвентаря используют решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

В помещении суточного запаса сырья и просеивания муки устанавливается вибросито, подтоварник. Участок для хранения суточного запаса сырья оборудуется: холодильным шкафом, стеллажом и подтоварником. Разнообразный характер выполняемых на данном месте работ требует укомплектования инвентарем и инструментами: дуршлаг, цедилка, шумовка, сита с ячейками различных размеров, мельницы, весы, мерная посуда и т.д.

В помещении по замесу, разделки теста и выпечки организованы рабочие места:

-для приготовления заварного теста, установлена плита электрическая, производственный стол, для заваривания теста используют наплитный котел, и инвентарь (веселка, венчик);

- для приготовления бисквитного и песочного теста установлена взбивальная машина, стол производственный.

-для разделки заварного теста установлен стол производственный, с различным тестоотсадочными приспособлениями.

-для разделки бисквитного и песочного теста, установлены производственный стол, весы настольные электронные;

-для выпечки изделий, установлены пекарский шкаф, стеллаж передвижной, стол производственный;

На участке по приготовлению отделочных полуфабрикатов и отделки установлены: ванна моечная, стол производственный взбивальная машина для приготовления кремов, плита электрическая для приготовления сиропов и помадок, шкаф холодильный, стеллаж передвижной;

В моечном отделении кондитерского цеха устанавливается ванна моечная с двумя отделениями, подтоварник и стеллаж стационарный, бактерицидная лампа, стерилизатор.

Помещение кратковременного хранения готовых изделий оборудовано шкафом холодильным, стеллажом предвижным.

Организация труда в кондитерском цехе

Руководство кондитерским цехом осуществляет заведующий производством. Для производства кондитерских изделий заведующий производством организует одну смену. В виду малой мощности данного цеха со всей работой справляется 2 кондитера 4 разряда и 1 пекарь 3 разряда.

Он работает с 7 до 17 часов. Так как предприятие закрывается только в 22 часа, работники должны приготовить запас продукции на вечернее время.

Рабочий день кондитера составляет 9 часов.

3.4 Организация обслуживания

В понятие организации обслуживания потребителей входит функция реализации блюд и организации их потребления. На сегодняшний день большое значение придается именно культуре обслуживания и качеству выпускаемой и реализуемой продукции.

Культура обслуживания – один из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания в общественном питании, относят наличие современной материально-технической базы, объем, виды и характер предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции, внедрение прогрессивных методов и форм обслуживания, уровень рекламно-информационной работы, профессиональное мастерство работников общественного питания, санитарное состояние помещений, степень комфортности и уюта залов.

Организация труда работников обслуживания

В кафе применяется индивидуальный метод обслуживания официантами. Обслуживание начинается со встречи и размещения посетителей, приёма заказов, получения и подачи блюд и заканчивается расчётом. В кафе используется индивидуальный метод организации труда официантов. Суть индивидуального метода сводится к тому, что за каждым отдельным официантом закрепляют определённый участок зала на 3 столика. Достоинством этого метода является, то что постоянные посетители знают лично официантов.

В проектируемом кафе применяется ступенчатый график выхода на работу официантов. Официанты работают по 8 ч и выходят на работу за час до открытия кафе. График выхода на работу составлен таким образом, чтобы официанты выходили на работу в разное время с таким расчётом, чтобы в часы наибольшей нагрузки кафе в зале было сосредоточено максимальное количество работников.

Режим труда и отдыха официантов следующий: работа по 8 ч в смену при пятидневной рабочей неделе.

3.5 Прогрессивные технологии обслуживания на предприятии

Одними из основных направлений развития современных технологий в обслуживании в кафе являются:

– мерчандайзинг (сбыт продукции и услуг).

Мерчандайзинг– это деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания. Данное направление – это один из методов создания потребительских предпочтений.

В кафе применяется персональный мерчандайзинг, который включает в себя торговые презентации и рекламные послания потенциальным клиентам кафе. При проведении презентации гостям кафе предлагают тематические афиши, брошюры с рецептами блюд.

Так же в кафе применяется внутренний мерчандайзинг. Проводится дизайн блюд и напитков, внедряются новые методы обслуживания, в торговом зале проводится агитация, убеждающая продажа, предложение в выборе альтернативной продукции и услуг, распространяются купоны, проводятся конкурсы, лотереи, розыгрыши, презентации блюд, фестивали. 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. К агитации в торговом зале относятся фотографии блюд, помещаемые на столиках. Убеждающая продажа является наиболее эффективным средством используемым обслуживающим персоналом. Как только гость садится за стол, официант кафе предлагает ему коктейль – аперитив или фирменную закуску, по окончании трапезы официант предлагает на выбор различные десерты, демонстрируя их образцы в виде фотографий. Предложение для

выбора альтернативных видов продукции и услуг связано тем, что в предприятии общественного питания, посетителям предлагаются закуски на блюдах разного размера.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В процессе написания дипломного проекта было разработано рыбное кафе на 49 мест.

В расчетно-пояснительной записке последовательно изложены технико-экономическое обоснование проекта, выбрано месторасположение застройки кафе, составлен график загрузки залов, на основании графика составлена производственная дневная программа предприятия, исходя из расчетов составили планово-расчетное меню кафе, далее составили сырьевую ведомость, в результате чего осуществили расчёт количества сырья и товаров, подлежащих хранению. На основании имеющихся данных произвели расчеты площадей складских помещений, площадей цехов, моечных кухонной и столовой посуды, площади торгового зала и других помещений. Составлены таблицы и графики выхода на работу, рассчитана численность производственного персонала, определено количество торгово-технического оборудования.

В организационном разделе представлено описание инфрастуктуры производства, организация производства, описаны рабочие места в цехах, дана характеристика прогрессивных услуг, обслуживания.

В научно-исследовательском разделе составили характеристику сырья, используемого для приготовления нового блюда, разработали технологическую карту нового блюда, составили схему технологического процесса производства нового блюда, осуществили контроль качества разработанного нового блюда, рассчитали пищевую и энергетическую ценность нового блюда, разработали нормативно-технологическую документацию, в форме технико-технологической карты.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ 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_Tfи_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 кухи / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2008. – 816 с.

31.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 296 с.

32.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Гидрометиоиздат, 1998. – 296 с.

33.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур 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.