

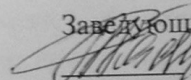
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Т.Л. Камоза
(подпись) (инициалы, фамилия)

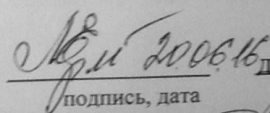
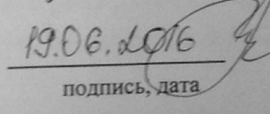
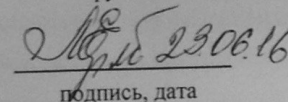
« 19 » 06 2016г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»
профиль

Проект кафе русской кухни «Уголек» на 51 место
тема

Руководитель	 подпись, дата	д-р техн. наук, проф. должность, учетная степень	Л.Г. Ермош инициалы, фамилия
Выпускник	 подпись, дата	ТОП-11-1 группа	Е.О. Пономарева инициалы, фамилия
Нормоконтролер	 подпись, дата		Л.Г. Ермош инициалы, фамилия

Красноярск 2016

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

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

_____ Т.Л.Камоза

(подпись) (инициалы, фамилия)

« ____ » _____ 20 __ г.

ЗАДАНИЕ

НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

в форме _____ бакалаврской работы _____

(бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации)

Студенту Пономаревой Евгение Олеговне
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ТОП11-1 Специальность 19.03.04
(код)

Технология продуктов общественного питания
(наименование)

Тема выпускной квалификационной работы Проект кафе русской кухни «Уголек» на 51 места.

Утверждена приказом по университету № 5839/с от 04.05.2016

Руководитель ВКР
Л.Г. Ермош, проф.кафедры технологии и организации питания ТЭИ
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе русской кухни «Уголек» на 51 место.

Перечень разделов ВКР: Технико-экономическое обоснование; Технологический раздел; Организационный раздел; Научно-исследовательский раздел.

Перечень графического или иллюстративного материала с указанием основных чертежей, плакатов, слайдов: План размещения технологического оборудования на отм.0.00; Технологическая схема приготовления фирменного блюда; Пищевая ценность фирменного блюда.

Руководитель ВКР _____
(подпись) (инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению _____
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

« ____ » _____ 2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	5
1 Технико-экономическое обоснование.....	6
1.1 Экономико-географическая характеристика.....	6
1.2 Обоснование режима работы предприятия.....	8
1.3 Расчет дневной производственной программы.....	8
1.4 Определение источников снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.....	9
2 Технологический раздел.....	11
2.1 Составление производственной программы предприятия	11
2.2 Расчет складской группы предприятия	13
2.3 Расчет овощного цеха	19
2.4 Расчет мясо-рыбного цеха.....	31
2.5 Расчет холодного цеха.....	37
2.6 Расчет горячего цеха.....	45
2.7 Расчет мучного цеха	58
2.8 Расчет моечной столовой и кухонной посуды	69
2.9 Расчет торговых и административно-бытовых помещений.....	72
3 Организационный раздел	75
3.1 Организация производства.....	75
3.2 Организация обслуживания.....	82
4 Научно-исследовательский раздел.....	86
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда.....	86
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда.....	87
4.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда	88
4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда.....	88
4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда...	91
4.6 Разработка нормативно-технологической документации.....	91
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	92
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	94
ПРИЛОЖЕНИЕ А - Расчет сырья и покупных товаров.....	96
ПРИЛОЖЕНИЕ Б - Расчет технологического оборудования.....	120
ПРИЛОЖЕНИЕ В - Состав и площади помещений.....	128
ПРИЛОЖЕНИЕ Г - Технологическая схема приготовления фирменного блюда.....	130
ПРИЛОЖЕНИЕ Д - Расчет пищевой ценности фирменного блюда.....	131
ПРИЛОЖЕНИЕ Е - Технико-технологическая карта на фирменное блюдо.....	135

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание занимает одну из главных частей жизни общества, так как одна из основных потребностей людей является пища. Не во всех случаях мы можем питаться дома, и тогда на помощь нам приходят предприятия питания, которые выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Так же в последнее время наиболее востребованными становятся предприятия питания, которые организуют семейный отдых.

Данная отрасль в настоящее время бурно развивается, растет число заведений, качество обслуживания, и ассортимент предлагаемых услуг.

Предприятия питания, которые наиболее востребованы в последнее время это – кафе, бары, предприятия в которых организован семейный отдых.

В данной работе представлен проект кафе русской кухни «Уголек» на 51 место.

Проект разработан в соответствии с прогрессивным направлением развития отрасли, функционально-технологическими требованиями организации производства на предприятии, градостроительным условиям размещения, определяющими требования к объемно-планировочным и архитектурным решениям здания, требованиям по внедрению прогрессивных конструктивных систем и отделочных материалов, нормативно-экономическими требованиями проектных решений. Проектирование предприятия питания осуществлено в соответствии с современными достижениями научно-технического прогресса в отрасли строительства и общественного питания.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Проектируемое предприятие –Кафе русской кухни «Уголек» на 51 место. Для места постройки был выбран Советский район города Красноярска, на пересечении улицы Краснодарская и Партизана Железняка, вблизи остановки общественного транспорта. Рядом с проектируемым зданием находятся: супер маркеты, жилые дома, школы и общежития, салон красоты, торговый комплекс «Июнь». Режим работы кафе с 10.00-23.00ч (перерыв с 16.00-17.00ч), режим работы блинной с 10.00-22.00ч без выходных дней.

Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого предприятия общественного питания представлен в таблице 1.

Таблица 1 - Расчёт потенциального контингента потребителей проектируемого общедоступного предприятия общественного питания

Наименование объектов в радиусе до 1500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Административное здание	ул. Партизана Железняка,17;Краснодарская,2а	350	09.00-22.00	13.00-14.00
Стоматологическая клиника«Жемчужина»	ул. Краснодарская, 2	10	9.00-18.00	скользящий
Магазин обуви «Юничел»	ул.Малиновского,1	17	10.00-18.00	скользящий
Жилой дом с административными помещениями	ул.Партизана Железняка, 50	180	10.00-21.00	12.00-13.00
Офисные здания	ул. Краснодарская 2б; Партизана Железняка,50; Краснодарская,2а, Краснодарская,6	430	9.00-19.00	12.30-13.30
Автошкола	ул.Краснодарская 35	15	10.00-19.00	скользящий
Торгово-развлекательный комплекс	ул. Партизана Железняка, 23	600	-	-
Жилой комплекс	проспект Metallургов – ул.Краснодарская	15300	-	-
Итого		16902		

По итогам таблицы 1 число потенциальных потребителей проектируемого предприятия общественного питания равно 16902 человека.

Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия, представлен в таблице 2.

Таблица 2 - Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Ирландский паб «Harats»	Пр.Металлургов, 53г	70	12.00-00.00	официанты, бармены	С полным производственным циклом
Столовая	Ул. Партизана Железняка, 50	80	11.00-18.00	самообслуживание	С полным производственным циклом
Итого:		150			

В районе строительства предприятия работает два предприятия общественного питания с общим количеством посадочных мест равным 150.

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале. Расчет количества мест в обеденном зале произведен по нормативу мест на 1000 человек.

Расчет ведется по формуле

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

где P - необходимое количество мест;

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

P_H - норма мест на 1000 человек, [8].

$$P = \frac{16902 \times 28}{1000} = 473;$$

Определяется степень обеспеченности местами в общедоступной сети по формуле

$$C = \frac{P_\phi}{P} \times 100\%, \quad (1.2)$$

где C - Степень обеспеченности местами, %;

P_ϕ - фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания;

P - необходимое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания по нормативу. Находим степень обеспеченности местами в общедоступной сети по формуле (1.2)

$$C = \frac{150}{473} \times 100 = 31,7$$

Степень обеспеченности местами в общедоступной сети данного района равна 31,7 %.

1.2 Обоснование режима работы предприятия

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяется по формуле

$$N = \frac{P \times \varphi \times X}{100}, \quad (1.3)$$

где N - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час, чел. [9];

P - вместимость зала;

φ - оборачиваемость мест в зале в течение данного часа, [9];

X - загрузка зала в данный час, %.

Расчеты сводят в таблицу 3

Таблица 3 – График загрузки зала кафе на 51 место

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, %X	Количество потребителей за час работы, чел., Nг
10-11	1,5	30	23
11-12	1,5	40	31
12-13	1,5	90	70
13-14	1,5	100	78
14-15	1,5	90	70
15-16	1,5	50	39
16-17	Перерыв		
17-18	0,5	30	8
18-19	0,5	60	16
19-20	0,5	90	23
20-21	0,5	90	23
21-22	0,5	60	16
Итого:			397

По приведенным расчетам количество потребителей в день в кафе составит 397 человек.

1.3 Расчет дневной производственной программы

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

Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте рассчитываем по формуле

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

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

m - расчетная норма потребления блюд (сумма коэффициентов потребления холодных блюд, супов, вторых блюд, сладких блюд и горячих напитков), [12].

Таблица 4 - Расчет дневной производственной программы кафе

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					
		Холодные блюда	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда	Горячие напитки	Итого
		Норма потребления блюд					
		Обед	Ужин				
		0,75	0,25	1,0	0,25	0,25	2,5
		1,0	-	0,875	0,375	0,25	2,5
		Количество блюд, реализуемых по часам					
10 - 11	23	17	6	23	6	6	58
11 - 12	31	23	8	31	8	8	78
12 - 13	70	53	18	70	18	18	175
13 - 14	78	59	20	78	20	20	195
14 - 15	70	53	18	70	18	18	175
15 - 16	39	29	10	39	10	10	98
Итого за обед	311	233	78	311	78	78	778
17-18	8	8	-	7	3	2	20
18 - 19	16	16	-	14	6	4	40
19 - 20	23	23	-	20	9	6	58
20 - 21	23	23	-	20	9	6	58
21 - 22	16	16	-	14	6	4	40
Итого за ужин:	86	86	-	75	32	22	215
Итого за день:	397	319	78	386	110	99	993

Следовательно, общее количество блюд, реализуемых в зале кафе, равно 993 блюдам.

1.4 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. Материалы оформлены в таблице 5.

Таблица 5 - Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
ОАО «МАВР»	мясо, субпродукты, колбаса, гастрономия	2 раза в неделю

Окончание таблицы 5

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
ООО «Помидорка»	зелень, овощи	ежедневно
ООО «Континент»	майонез, масло растительное, специи, пюре томатное, соль, мука, сахар, крупы	1 раз в неделю
ОАО «ВинБильДан» молочный комбинат	молоко, молочные продукты	Ежедневно
ООО «Фортуна»	фруктовая вода, минеральная вода	2 раза в неделю
ЗАО «Сладкая жизнь»	кондитерские изделия	1 раз в неделю
ОАО «Делси»	-свежемороженная рыба, -морепродукты, соленая, копченая рыба	2 раза в неделю 2 раза в неделю
ОАО «Красноярский хлеб»	хлебобулочные изделия	ежедневно
ИП Орлова	птица, субпродукты, яйцо	2 раза в неделю
ОАО «Хладко»	мороженое	2 раза в неделю
ОАО «Винотека», «Владелита»	алкогольные напитки	1 раз в неделю

3 Организационный раздел

3.1 Организация работы производства

Проектируемое предприятие с полным производственным циклом, условно выделяются цеха для производства продукции определённого ассортимента и разграничения различных технологических процессов по видам обработки сырья или способам кулинарной обработки. Цеха подразделяются на заготовочные (мясо - рыбный, овощной), доготовочные (горячий, холодный), а так же специализированный мучной цех. Кроме цехов на предприятии предусматриваются вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды.

В проектируемом кафе организуются преимущественно универсальные рабочие места, где осуществляется несколько неоднородных технологических операций. В каждом производственном цехе организуют несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса. Рабочие места располагаются так, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, эффективное использование площади, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов на рабочем месте. Каждое рабочее место оснащено кухонной посудой, приспособлениями для хранения и перемещения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, функциональными ёмкостями.

Организация труда на производстве основана на следующих требованиях:

- составление производственной программы с учетом спецификации изготовленной 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.

Организация работы складского хозяйства

Складские помещения на предприятиях общественного питания служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов. Складские помещения имеют полную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия. Помещения этой группы занимают 15-20% общей площади предприятия.

На проектируемом предприятии организуют следующие складские помещения:

- охлаждаемые камеры: мясорыбная, молочно- жировая, камера для хранения фруктов, напитков, зелени и овощей, камера пищевых отходов;
- неохлаждаемые камеры: кладовая сухих продуктов, кладовая овощей;
- кладовая и моечная тары, кладовая инвентаря, бельевая, сервизная.

Складские помещения оборудуют стеллажами и подтоварниками для размещения и хранения продуктов, весоизмерительными приборами, холодильным и другим оборудованием.

Все продукты необходимо хранить в соответствии со строго установленным температурным режимом:

- 1) мясо и мясопродукты хранят в холодильных камерах в подвешенном состоянии на крючьях или размещают на стеллажах. Мороженое мясо хранят штабелем, укрытым брезентом для сохранения холода. Срок хранения в охлаждаемых камерах при температуре 0°C - до 5 суток. Мясо, предназначенное для приготовления блюд в холодном цехе, должно сразу поступать в горячий цех на тепловую обработку;
- 2) птицу мороженую и охлажденную хранят в таре, в которой она поступила от поставщиков. Срок хранения тот же, что и для мяса;
- 3) субпродукты сортируют по видам и хранят отдельно в ящиках, установленных в специально отведенных местах. Охлажденные субпродукты можно хранить не более 12 часов, замороженные – 24 часа;
- 4) рыбу охлажденную крупную хранят в холодильниках до 2 суток, рыбу мороженую в таре, в которой она поступила хранят при температуре до 2°C – до 3 суток. Крупную копченую рыбу хранят на полках или, подвешенной на крючьях, в холодильной камере;
- 5) молочные продукты хранят при температуре от 0°C до 8°C и относительной влажности воздуха от 80 до 85%. Масло сливочное хранят в таре на полках отдельно от сыра и других остропахнувших продуктов. Срок хранения до 10 суток. Яйца хранят в таре или на лотках при температуре до 2°C ;
- 6) фрукты хранятся в ящиках на подтоварниках, напитки на подтоварниках в коробках;
- 7) для хранения сухих продуктов (муки, крупы, сахара и т.д.) помещения оборудуются стеллажами и подтоварниками. Овощи, картофель хранятся в ящиках на подтоварниках. В кладовых необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность воздуха, так как перепады температуры приводят к образованию конденсата, сырости и плесневению продуктов;
- 8) кладовые для хранения инвентаря, тары, бельевая, сервизная оборудованы стеллажами.

Санитарно-гигиенические требования:

помещения содержаться в чистоте;

освещение неохлаждаемых складских помещений искусственное и соответствует нормам;

вентиляция в складских помещениях естественная и механическая; для охлаждаемых камер хранения овощей, фруктов и пищевых отходов предусматривается отдельная вентиляция;

складские помещения не размещаются под мочными санитарными узлами, душевыми во избежание порчи продуктов; охлаждаемые камеры не размещаются рядом с помещениями с повышенной температурой и влажностью;

стены в складских помещениях защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской на высоту 1,8 м, а стены охлаждаемых камер – облицованы глазурованной плиткой;

полы обеспечивают безопасное и удобное передвижение грузов; людей и транспортных средств, без пустот и выбоин;

ширина для складских помещений принимается от 1,3 до 1,8 м, ширина дверей зависит от площади помещений она принимается 1,2 м, в охлаждаемых камерах – 0,9 м.

Отпуск сырья и покупных товаров на производство осуществляется по требованиям (заявкам), которые выписывает заведующий производством и утверждает директор. Затем требование поступает в бухгалтерию, в которой выписывается требование-накладная, которая подписывается главным бухгалтером и директором, а после отпуска товара – кладовщиком и материально-ответственным лицом, получившим товар. Во время приёмки продуктов материально ответственные лица проверяют их соответствие по накладной (принимаются во внимание ассортимент, масса и качество).

Организация работы заготовочных цехов

Заготовочные цеха предназначены для механической обработки сырья и выпуска полуфабрикатов для снабжения ими горячего и холодного цехов предприятия. На проектируемом предприятии общественного предприятия организуют овощной и мясорыбный заготовочные цеха. В цехах организуют универсальные рабочие места. При организации заготовочных цехов должны быть достигнуты: поточность производства и последовательность технологических процессов.

Организация работы овощного цеха

Овощной цех размещается рядом с холодным цехом, что обеспечивает удобство поступления полуфабрикатов в доготовочные цеха. В которых завершается технологический процесс выпуска готовой продукции.

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

- очистки картофеля и корнеплодов, дочистки и промывания их;
- очистки лука репчатого, хрена, чеснока, свежей зелени и других сезонных овощей;
- по нарезке овощей.

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлены моечная ванна, картофелеочистительная машина малой мощности, специальный стол из нержавеющей стали с углублениями для очищенного картофеля и двумя желобкообразными отверстиями: слева - для очищенных овощей, справа - для отходов. Под отверстиями стола устанавливается тара для почищенных овощей и отходов. Это рабочее место оснащено необходимым инвентарем (желобковый нож).

На втором рабочем месте будет установлен стол производственный, над которым расположено местное вытяжное устройство. Рабочее место оснащено необходимым инвентарем (разделочными досками, лотками, ножами).

Рабочее место по нарезке овощей оборудовано 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), овощерезка CL-20, которая установлена на подставке.

Организация труда в овощном цехе

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает 2 человека 2 разряда. Режим работы овощного цеха односменный. Для утренней работы предприятия овощные полуфабрикаты заготавливают заранее с учетом их сроков хранения и реализации.

Работники выполняет все операции по обработке овощей и приготовлению полуфабрикатов. Согласно план-меню, заведующий производством 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 полуфабрикатах. График выхода на работу представлен в технологическом разделе дипломного проекта на рисунке 1.

Организация работы мясорыбного цеха

Цех имеет удобную взаимосвязь с горячим цехом, где завершается технологический процесс приготовления пищи, моечной кухонной посуды.

Организация рабочих мест.

На участке обработки мяса организуются рабочие места:

- по обработке мяса и выделения крупнокусковых полуфабрикатов и приготовлению мелкокусковых и порционных полуфабрикатов;
- по приготовлению рубленых полуфабрикатов;
- по обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов из нее.

На рабочем месте для оттаивания, промывания, обвалки туш, разделки птицы, и приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и птицы устанавливают: стол производственный, моечную ванну. После обсушивания, мясо поступает на производственный стол, где производится зачистка, обвалка и выделение крупнокусковых полуфабрикатов, а так же на этом столе производится приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. рабочее место оснащено всем необходимым инвентарем (разделочная доска, тара для сырья и полуфабрикатов, ящики для специй и т.д.).

На рабочем месте для размораживания, потрошения и приготовления порционных полуфабрикатов рыбы, размещается стол производственный, ванна моечная, разделочные доски и ножи «поварская тройка».

На рабочем столе для приготовления рубленых полуфабрикатов установлен производственный стол с весами, разделочные доски, лотки для котлетной массы, функциональные емкости для замачивания хлеба, мясорубка. Около производственного стола помещают стеллаж с лотками для транспортировки приготовленных полуфабрикатов в горячий цех.

Организация труда в мясорыбном цехе

Всё технологическое оборудование, инвентарь и инструменты для обработки мяса и рыбы маркируют в соответствии с принадлежностью к линиям обрабатываемого сырья («МС» или «РС»). В проектируемом предприятии общее руководство мясорыбным цехом осуществляется заведующим производством.

На основании план-меню повар IV разряда изготавливают порционные полуфабрикаты из мяса, птицы и рыбы, осуществляет, обвалку и выделение крупнокусковых полуфабрикатов, разделяет рыбу, нарезает крупнокусковые полуфабрикаты, изготавливает котлетную массу и полуфабрикаты из нее.

В мясорыбном цехе работает один человек, 4 разряда. График выхода на работу представлен в технологическом разделе дипломного проекта на рисунке 2.

Организация работы доготовочных цехов

Доготовочные цеха работают на сырье. На предприятии организованы горячий и холодный цеха. Производственной программой доготовочных цехов является план-меню. Режим работы цехов устанавливается от условий реализации блюд и кулинарных изделий. Работа производственных бригад доготовочных цехов строго согласуется со временем работы залов и графика потока потребителей на предприятии. Производственная программа и режим работы доготовочных цехов тесно увязаны между собой.

Организация работы холодного цеха

Для приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков организуют холодный цех.

Рабочие места в цехе расположены по ходу технологического процесса.

В холодном цехе выделяют следующие технологические линии:

- 1) по приготовлению холодных блюд и закусок;
- 2) сладких блюд и напитков.

С учётом ассортимента выпускаемой продукции на предприятии организуют отдельные рабочие места:

- для нарезки сырых и варёных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов;
- для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов;
- для приготовления сладких блюд и напитков;

- для нарезки хлеба.

Рабочее место для приготовления салатов оборудуют: столом со встроенной моечной ванной и холодильным шкафом. Для нарезки сырых и варёных овощей используют разделочные доски с маркировками «ОС» или «ОВ» и ножи поварской тройки, машина для нарезки овощей,

На рабочем месте для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд используют стол производственный, ванна моечная.

На рабочем месте для приготовления сладких блюд и напитков устанавливают моечную ванну, стол для малой механизации, весы, взбивальная машина.

Рабочее место для нарезки хлеба оснащают столом производственным, шкафом для хранения хлеба, инвентарём: доской и ножом для нарезки хлеба.

Многие операции в холодном цехе выполняются вручную, поэтому с целью облегчения труда поваров и повышения производительности труда используют средства малой механизации; консервооткрыватель, лукорезка, яйцерезка, соковыжималка, приспособление для нарезки сыра, для фигурной нарезки овощей и др. В холодном цехе особое внимание следует обращать на образцовый санитарный порядок на рабочем месте и личную гигиену, соблюдение правил товарного соседства, сроков реализации сладких блюд, так как они могут служить питательной средой для развития микроорганизмов.

Организация труда в холодном цехе

Общее руководство цеха осуществляется заведующим производством. Он организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с план-меню. В холодном цехе работает два человека. Повар 5 разряда готовит наиболее трудоёмкие заказные и банкетные блюда, порционирует и оформляет их. Повар 4 разряда подготавливает продукты: варит картофель и овощи, жарит мясные и рыбные полуфабрикаты для холодных блюд, нарезает овощи на машинах, обрабатывает сельдь. По окончании рабочей смены повара отчитываются за количество использованных продуктов и реализованных блюд. В конце рабочего дня составляется отчёт о реализации блюд за день.

График выхода на работу представлен в технологическом разделе дипломного проекта на рисунке 3.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех является центральным производственным участком предприятия общественного питания. Здесь осуществляется тепловая обработка продуктов - одна из основных операций технологического процесса приготовления пищи.

Горячий цех проектируемого предприятия имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздачей, и с залами. Рядом с горячим цехом располагается моечная кухонной и столовой посуды.

Производственная программа горячего цеха определяется по план-меню.

В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд. Здесь организуют одно рабочее место по приготовлению бульонов и супов.

Всё оборудование выстраивают по ходу технологического процесса приготовления блюд. На рабочем месте устанавливают стол производственный, плиту электрическую, а также снабжают необходимым инвентарём.

В соусном отделении производят приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. Кроме того, в нём осуществляют тепловую обработку продуктов для приготовления холодных и сладких блюд. Широкий ассортимент вторых блюд не позволяет в горячем цехе предприятия создать специализированные рабочие места для приготовления каждого вида блюд, поэтому рабочие места для варки, тушения, припускания, запекания продуктов организуют с учётом возможности поварами нескольких операций одновременно.

Соответственно с этим группируют по назначению тепловое и другое технологическое оборудование.

Из немеханического оборудования устанавливаются стол производственный с моечной ванной для приготовления продуктов к жарке и пассированию, переборки круп и макаронных изделий, а также для промывания круп, откидывания отварного риса и круп.

Для приготовления горячих напитков устанавливается на подставке кипятильник.

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

В качестве вспомогательного оборудования используется стеллаж стационарный, также в цехе устанавливается раковина для мытья рук.

Горячий цех начинает работу за 2 часа до начала открытия залов и заканчивает вместе с окончанием работы залов. Работа горячего цеха начинается с 8 утра, работники работают по ступенчатому графику. Повар 5 разряда оформляет и готовит наиболее сложные блюда. Повара 4 разряда готовят блюда массового спроса.

В производственную бригаду горячего цеха кроме поваров входит уборщица кухни и мойщица кухонной посуды.

График выхода на работу представлен в технологическом разделе дипломного проекта на рисунке 4.

Организация работы мучного цеха

При кафе предполагается проектировать мучной цех небольшой мощности.

В цехе изготавливаются мучные изделия из следующих видов теста: дрожжевого и слоеного.

Технологический процесс изготовления мучных изделий состоит из следующих стадий: хранение и подготовка сырья (просеивание муки, подготовка яиц и др.); приготовление и замес теста; разделка теста и его

порционирование; формовка изделий; расстойка; выпечка и охлаждение изделий;

Рабочим местом применительно к мучному цеху называется отдельное помещение или участок производственной площади, закрепленный за одним работником или группой работников.

В зависимости от мощности цеха и выпускаемого ассортимента могут быть организованы следующие рабочие места:

- для обработки яиц;
- для просеивания муки;
- для подготовки других видов сырья;
- для замеса дрожжевого и слоеного теста;
- для разделки изделий из теста;
- для порционирования изделий из теста;
- для выпечки изделий;
- для мойки инвентаря и тары.
- для транспортировки готовых изделий;

На участке для обработки яиц устанавливается стол производственный, овоскоп для проверки качества яиц, 4 ванны для их санитарной обработки, подтоварник. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки. Просеивание муки осуществляется в отдельном помещении. На этом рабочем месте устанавливается машинапросеивательная. Для сбора просеянной муки используются передвижные дежи. Для мешков с мукой устанавливается подтоварник.

На участке суточного хранения сырья и подготовки продуктов установлен стол производственный, стеллаж стационарный, раковина для мытья рук.

Разделка дрожжевого, слоеного теста совмещены, устанавливают тестомесительные машины, производственную раковину, производственный стол. После замеса дрожжевого теста обеспечивают его созревание: дежи передвигают ближе к пекарским шкафам.

Разделка дрожжевого и слоеного теста, формовка изделий из него осуществляется на рабочем месте, где устанавливают производственные столы с деревянным покрытием и выдвигаемыми ящиками для муки, для хранения инвентаря. На стол ставят настольные весы. На этих столах делят тесто на порции определенной массы. Сформированные кусочки теста сразу укладывают на смазанные маслом листы, которые укладывают в расстоечный шкаф.

На рабочем месте по разделке и формовке изделий из слоеного теста устанавливают производственные столы с деревянным покрытием, шкаф холодильный, передвижные стеллажи, тестораскаточная машина.

На участке выпечки изделий из различных видов теста устанавливаются конвекционная печь, стеллажи для расстойки заготовок и охлаждения готовых изделий.

В моечном отделении мучного цеха устанавливают 2 ванны моечных, стеллаж стационарный и стеллаж передвижной. В ванной посуду моют,

используя моющие средства: для промывки инвентаря применяют раствор соды, поддерживая температуру не ниже 45°C, затем ополаскивают 2%-м раствором хлорной извести.

На участке кратковременного хранения готовой продукции установлен стеллаж стационарный и холодильный шкаф.

На участке приготовления фаршей и начинок установлен стол производственный, плита электрическая, стеллаж передвижной, кипятильник производственный, холодильный шкаф.

Организация рабочих мест в мучном цехе

Руководство мучным цехом осуществляет заведующий производством. В мучном цехе кафе работает 3 человека 3-го разряда (3 дня через 3).

График выхода на работу представлен в технологическом разделе дипломного проекта на рисунке 5.

3.2 Организация обслуживания

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

Организация труда работников обслуживания

В проектируемом кафе применяется метод обслуживания официантами. Обслуживание осуществляется официантами, метрдотелями имеющими специальное образование и профессиональную подготовку. Обслуживающий персонал имеет форменную одежду. При этом процесс обслуживания складывается из следующих операций: встречи и размещения потребителей, приема заказов, получения и подачи блюд, расчета.

На предприятии используют индивидуальный метод организации труда. Суть этого метода сводится к тому, что за каждым отдельным официантом закрепляют отдельный участок зала из 3-4 столиков. Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант.

Метрдотель встречает гостей, подает меню и контролирует работу официантов, принимает заявки на обслуживание торжеств и банкетов. В обязанности официантов входит подготовка рабочей зоны и повседневное обслуживание посетителей (ознакомление с меню, приема заказа, получение продукции в буфете, на раздаче и подача посетителям,); работа на контрольно-кассовой машине; расчет посетителей; сервировка стола в соответствии с требованиями вида обслуживания; расчет необходимого количества посуды, приборов; подача блюд и напитков; уборка посуды и приборов.

Данный метод обслуживания в отличие от бригадного обеспечивает более быстрый профессиональный рост официантов.

Режим работы официантов устанавливается с учётом производственно-трудовой деятельности предприятия. На предприятии установлен двух бригадный график выхода на работу официантов. При таком графике работы, каждая бригада работает через 2 дня общей продолжительностью 10 часов. Необходимо отметить, что проектируемое кафе планирует свою работу без выходных дней, с одним санитарным днём в месяц. График выхода на работу официантов представлен на рисунке 3.1

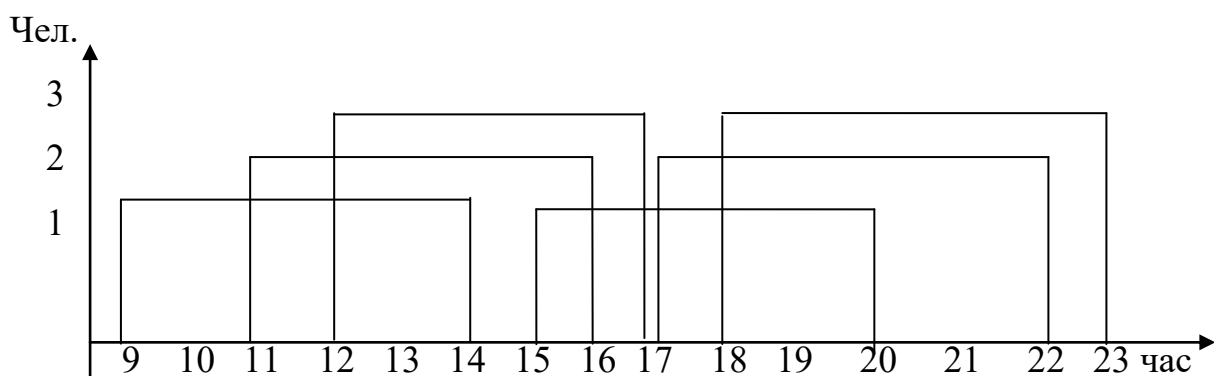


Рисунок 3.1- График выхода на работу официантов

Интерьер предприятия

От интерьера во многом зависит настроение посетителей, условия работы персонала, культура и качество обслуживания.

Кафе снаружи отдало материалом под круглый деревянный брус с деревянными ставнями на окнах. По периметру, кафе окружен деревянным декоративным забором. Освещение в ночное время суток предприятия будет представлено в виде подсветки фонарей, закрепленных в кроне деревьев. Наружное оформление кафе с вывеской, освещением и красивейшим озеленением будут производить незабываемое впечатление на посетителей кафе.

Внутренний интерьер предприятия будет исполнен в русском стиле. Дополнительной деталью интерьера будет имитация русской печи в стене у входа.

Мебель, используемая в кафе, должна отвечать ряду требований. Это, прежде всего, её повышенная прочность, поскольку она подвергается интенсивной эксплуатации в залах кафе. Высота сиденья, углы наклона сиденья и спинки стульев – все эти параметры должны не только соответствовать антропометрическим требованиям, но и учитывать систему обслуживания официантами. На проектируемом предприятии применяют деревянные четырёхместные столы с деревянными стульями. Предусмотрено полиэфирное покрытие столешниц, что способствует устойчивому положению предметов сервировки, уменьшению шума. На столах предусмотрено расположение деревянных приборов для специй, оригинальных салфетниц, зубочисток в индивидуальной упаковке. Интерьер зала украшают различные предметы старины и быта.

Материал, применяющийся при оформлении соответствует всем требованиям и нормам.

Зал кафе будет иметь как естественное освещение, так и искусственное – встроенные потолочные светильники, а также декоративные лампы, установленные на столах.

Прогрессивные технологии обслуживания

Чтобы правильно выполнять свою роль, кафе с молочным баром выполняет следующие задачи:

- формирует интерес покупателей;
- информирует об ассортименте услуг, их полезных свойствах и способах использования;
- сообщает о новых услугах, блюдах;
- формирует вкусы покупателей, воспитывает их;
- напоминает о необходимости посетить кафе именно сейчас.

В кафе применяется наружная (вывески на крыше и фасаде), внутренняя (интерьер, оформление меню, блюд), в СМИ. Информация о предприятии распространяться по различным каналам:

- радио (специальные рекламные передачи или передачи рекламы по ходу радиопередач);
- телевидение (специальные передачи, видеоролики, заставки);
- газеты;
- журналы (специальные рекламные, отраслевые, экономические...);
- издания для бизнесменов;
- справочники, каталоги, информационные письма; телефонные справочники;
- в интернете создана группа ВК, в которой проводят акции и лотереи.

В кафе применяется персональный, внутренний и внешний мерчендайзинг.

1) Персональный мерчендайзинг – рекламные послания клиентам кафе, соответствующие индивидуальным запросам (послания отправляются курьером в офисы, учебные и иные учреждения, расположенные в радиусе действия предприятия).

2) Внутренний мерчендайзинг - дизайн блюд и напитков, агитация в торговом зале. Дизайн блюд и напитков предусматривает их эстетическое оформление для зрительного воздействия на потребителя и стимулирования продаж. К агитации в торговом зале относятся фотографии блюд, помещаемые в меню для посетителей.

3) Внешний мерчендайзинг заключается в использовании рекламы, специальных нюс-релизов.

Для увеличения объема продаж в кафе применяются следующие приемы мерчендайзинга:

1. Дизайн блюд и напитков (охлаждаемый прилавок с красиво оформленными десертами, оригинально оформленные, красочно оформленные напитки и т.д.).
2. Всевозможные презентации с тематическими афишами и брошюрами с рецептами блюд.

3. Агитация в зале:

- фотографии блюд помещаемые на столиках

4. Предложение в выборе альтернативных продукции и услуг:

- предложение закусок на блюдах разного размера от большого до маленького;
- холодные блюда, закуски и горячие блюда порциями разной массы, чтобы учесть запросы потребителей с разными доходами или аппетитом.

Также в качестве дополнительных услуг рассматриваемого предприятия выступают следующие услуги:

- спец-меню по воскресеньям (проведение семейных обедов)
- услуги аниматора для детей;
- бронирование столиков;
- проведение торжественных мероприятий;
- проведение мастер классов от шеф повара по приготовлению блюд;
- выездные услуги повара и официанта;
- доставка на дом обедов, блюд и другой продукции по заказу;
- прием заказов на изготовление полуфабрикатов;
- прием заказов на изготовление кулинарных изделий;
- бесплатный выход в интернет WiFi;
- организация выставок – продаж и дегустации новых блюд, или хлебобулочных и кондитерских изделий.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2015. – 11 с.
2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2015. – 10 с.
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 11 с.
4. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2015. – 15 с.
5. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 15 с.
6. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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. Андронов А.П. Справочник руководителя предприятия общественного питания // М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.
13. 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.
14. 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.
15. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2014. – 135 с.

16. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-экон. ин. – т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. – 82 с.
17. 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.
18. Лоусан, Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан // 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.
19. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова // М.: Колос, 2006. – 247 с.
20. 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.
21. Никулина, Е.О. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.-экон. ин. – т ; сост. Г. В. Иванова // Красноярск, 2010. – 107 с.
22. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – С. 1-58.
23. Изосимова, И.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / О.М. Сергачева // Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2009. – 76 с.
24. 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.
25. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог Тфи_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 рецептов 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.
28. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 296 с.
29. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2007. – 276 с.
30. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.