

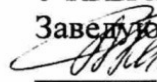
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

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

« 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 и организация ресторанного дела»

профиль

Проект кафе испанской кухни «Фламенко» на 74 места

тема

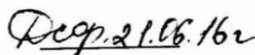
Руководитель

  
21.06.16  
подпись, дата

доцент, канд.тех. наук  
должность, ученая степень

Е.О. Никулина  
инициалы, фамилия

Выпускник

  
21.06.16  
подпись, дата

ИТ-12-2  
группа

Д.Г. Харламова  
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

  
21.06.16  
подпись, дата

Е.О. Никулина  
инициалы, фамилия

Красноярск 2016

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1 Технико-экономическое обоснование .....	5
1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия.....	5
1.2 Расчет пропускной способности кафе «Фламенко».....	9
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определения количества питающихся.....	9
1.4 Расчет дневной производственной программы .....	10
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатов и товарами, реализуемыми без переработки.....	12
2 Технологический раздел.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.1 Производственная программа кафе испанской кухни «Фламенко» .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.2 Расчет складских помещений .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.2.1 Расчет потребности сырья и покупных товаров.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.3 Расчет заготовочных цехов .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.3.1 Мясо-рыбный цех .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.3.2 Расчет овощного цеха.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.4 Расчет горячего цеха.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.5 Расчет холодного цеха.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.6 Расчет мучного цеха .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.7 Моечная столовой посуды .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.8 Моечная кухонной посуды .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.9 Сервис – бар.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.10 Раздаточная.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.11 Расчет торговой группы помещений.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
3 Организационный раздел .....	13
3.1 Организация работы производства .....	13
3.2 Организация обслуживания на организации .....	16
4 Научно исследовательский раздел .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда испанский плов «Пасион» .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда испанского плова «Пасион» .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда «Пасион» .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>

4.6 Разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо «Пасион».....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....	17
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ .....	19
ПРИЛОЖЕНИЕ А Расчет покупных товаров.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Расчет сырья .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ПРИЛОЖЕНИЕ В Расчет количества сырья .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ПРИЛОЖЕНИЕ Г Расчет площади кладовой сухих продуктов .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ПРИЛОЖЕНИЕ Д Расчет площади складских помещений.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ПРИЛОЖЕНИЕ Е Расчет объема стационарных и наплитных котлов .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ПРИЛОЖЕНИЕ Ж Расчет площади пода гриля.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ПРИЛОЖЕНИЕ И Расчет площади жарочной поверхности плиты ....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ПРИЛОЖЕНИЕ К Состав и площадь проектируемого кафе "Фламенко" .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ПРИЛОЖЕНИЕ Л Проект технологической карты блюда "Пасион" .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ПРИЛОЖЕНИЕ М Акт отработки фирменного блюда и технология приготовления .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ПРИЛОЖЕНИЕ Н Технологическая схема приготовления фирменного блюда "Пасион" .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ПРИЛОЖЕНИЕ П Расчет пищевой ценности.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ПРИЛОЖЕНИЕ Р Техничко-технологическая карта.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>

## **ВВЕДЕНИЕ**

Испанская кухня - одна из лучших в мире по качеству и разнообразию используемых продуктов, также она объединяет в себе утонченность французских яств и тонкость восточных ароматов. Для испанской кухни характерно «смешение несмешиваемого», а также разнообразие пряностей и ароматических трав.

Целью данного проекта является полная разработка кафе испанской кухни «Фламенко».

Для того чтобы грамотно и четко разработать свое предприятие, нужно знать на каком сырье будет работать данное предприятие, какой ассортимент будет предоставляться посетителям на данном предприятии, а так же предполагаемое место положения предприятия и его контингент.

В данном кафе испанской кухни «Фламенко» предполагается широкий ассортимент блюд из мяса и морепродуктов. Предполагается, что данное кафе будет построено, как самостоятельное здание, а именно в современном районе города Красноярска.

## 1 Технико-экономическое обоснование

Важным исходным этапом для выполнения дипломного проекта является разработка технико-экономического обоснования. Оно включает в себя: характеристику района, где будет размещаться данное предприятие, указывается численность населения, контингент, наличие в данном районе предприятий общественного питания, а так же указываются источники снабжения кафе сырьем и товарами.

### 1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Правильно выбранное место размещения предприятия общественного питания — доминирующий фактор успеха. Главный принцип выбора места заключается в том, чтобы максимально, но приблизить его к потенциальному потребителю.

Строительство кафе испанской кухни «Фламенко» предполагается в городе Красноярске в Советском районе. В выборе места для размещения кафе «Фламенко» я опиралась на то, что бы район был оживленный, для того чтобы была большая проходимость. Так же кафе было расположено на видном месте. По всем данным критериям я выбрала место в Советском районе города Красноярска по адресу улица Урванцева (на пересечении с ул. 9 Мая) около дома 21. Предприятие общественного питания предполагается находиться на пересечении двух оживленных улиц – это 9 Мая и Урванцева.

Вблизи кафе испанской кухни «Фламенко» так же располагаются различные предприятия общественного питания (кафе, столовые, рестораны, бары и т.д.).

Предполагается, что контингент потребителей кафе «Фламенко» будут жители города Красноярска, проживающие вблизи месторасположения кафе, а так же работники офисных и торговых центров.

Анализ потенциального контингента потребителей будущего месторасположения кафе испанской кухни «Фламенко» предоставлен в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого общедоступного кафе

Наименование объектов до 500 м от проектируемого кафе	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Жилой массив	9 Мая, Светлогорская, Водопьянова, Урванцева	26038	---	---
Туристическое агенство	9 мая 26	15	10-19	12-13

Продолжение таблицы 1.1

Наименование объектов до 500 м от проектируемого кафе	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Страховая компания	9 мая 26	47	9-16	12-13
Торговый дом	9 мая 26А	57	10-19	13-14
Центр медицинской косметологии		28	10-21	---
Банк	9 мая 24	50	9-19	---
Строительная компания	9 мая 20А	46	8-17	---
Салон красоты		14	10-20	---
Центр иностранных языков		23	9-19	---
Торговый дом	9 мая 30	43	9-21	---
Клиника стоматологии	9 мая 28	32	9-21	---
Производственно коммерческая компания	9 мая 18	63	9-18	13-14
Красзнак ООО		54	9-18	13-14
Торговая компания	Урванцева 34	39	9-18	--
Студия красоты	9 мая 43	18	10-20	---
Медицинский центр		67	7-20	---
Торгово-сервисная компания	9 мая 47	49	8-18	---
Рекламное агенство	9 мая 47	37	8-21	---
Ремонтно-строительная компания		43	9-18	---
Страховая организация	Урванцева 14	78	8-20	---
Транспортная компания	Урванцева 12	48	9-18	13-14
Центр недвижимости		39	9-18	---
Торгово-монтажная компания		37	9-18	---

## Окончание таблицы 1.1

Наименование объектов до 500 м от проектируемого кафе	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Производственная компания	Урванцева 16	19	9-17	---
Туристическое агентство		16	11-19	---
Медицинский центр	Урванцева 20	63	9-21	---
Строительная компания	9 мая 45	53	9-20	---
Торговая компания		43	9-19	---
Страховая компания	Урванцева 7	47	9-18	13-14
Оптово-розничная компания	9 мая 49	54	9-19	---
Агентство недвижимости		37	10-19	---
Строительная компания		29	9-18	---
Медицинская страховая компания	Урванцева 13	45	8-17	12-13
Бухгалтерское агентство	9 мая 51	21	8-21	---
Строительная компания	9 мая 55	56	9-18	---
Банк		43	9-19	---
Фитнес центр	Урванцева 25	36	8-23	---
Географическое общество		67	9-18	13-14
Строительная компания	9 мая 42А	42	9-18	13-14
Банк	9 мая 38	31	9-20	13-14
Туристическая компания	9 мая 44А	29	10-19	---
Банк	9 мая 46	26	9-18	---
Юридическое агентство	Водопьянова 8А	21	9-21	---
ИТОГО		27743		

Анализируя местность, где будет располагаться кафе «Фламенко», так же в данной местности располагаются и другие предприятия общественного питания. Список предприятий общественного питания, которые находятся в анализируемой местности предоставлен в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого кафе

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Бар «Рояль в кустах»	9 мая 26А	136	19-03	официантами	Кухня европейская, советская, японская. Живая музыка, танцпол. Средний чек 1000 рублей. Встроенное в здание.
Столовая «Съем слона»	9 мая 20	54	9-22	самообслуживание	Русская, домашняя кухня. Средний чек 150 рублей. Пристроено к жилому дому.
Ресторан «МодернЪ»	Урванцева 9	180	12-02	официантами	Кухня европейская, русская, и т.д. Танцпол, летняя терраса, живая музыка. Средний чек 1500 рублей. Отдельно стоящее здание.
Кафе «Алмата»	9 мая 42А	45	9-24	официантами	Восточная кухня, танцпол. Спортивные трансляции. Средний чек 500 рублей. Пристроено к жилому дому.
Кафе быстрого питания	9 мая 46/3	6	круглосуточно	через бар	Турецкая кухня. Средний чек 150 рублей. Отдельно стоящее здание.
Кафе «Манхеттен»	9 мая 26А	59	12-24	официантами	Европейская кухня. Детское меню. Средний чек 1200 рублей. Встроенное помещение в жилой дом.
Итого		480			



Проанализировав предприятия общественного питания, находящиеся неподалеку от предполагаемого местоположения кафе испанской кухни «Фламенко», данные предприятия акцентируются в основном на европейскую кухню.

## 1.2 Расчет пропускной способности кафе «Фламенко»

Пропускная способность кафе определяется количеством мест в зале. Метод расчета мест в зале данного кафе ведется по формуле:

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

где  $P$  – необходимое количество мест;

$N$  – численность жителей, населенного пункта, предприятий, организаций, человек;

$P_n$  – норма мест на 1000 человек [19].

Исходя из формулы необходимое количество мест для кафе испанской кухни «Фламенко» будет равно 776 мест.

Так как в данном районе имеются еще несколько предприятий общественного питания, то определяется степень обеспеченности местами для данных предприятий по формуле:

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

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

$P$  – необходимое число мест в кафе по нормативу [19].

Степень обеспеченности кафе «Фламенко» равна 61,8%.

Кафе «Фламенко» направляет свой акцент на испанскую кухню и испанскую культуру. Проанализировав весь город Красноярск, не было обнаружено не одного кафе с похожей характеристикой как «Фламенко».

Данное заведение рассчитано на определенный контингент населения, а именно на взрослое поколение (от 24 лет). Так же данное кафе является специфичным и не все по нраву испанская культура, то исходя из всех факторов в кафе «Фламенко» будет предусмотрено на 74 места.

## 1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определения количества питающихся

Оптимальным режимом работы любого кафе является с 11:00 до 24:00, без перерывов. Именно с таким режимом работы и будет работать кафе испанской кухни «Фламенко». Так же и выбранным режимом работы кафе обуславливается тот фактор, что в данном заведении будет и развлекательная программа, в виде живой испанской музыки и национальных испанских

танцев. Данная развлекательная программа будет проходить в основном вечером, так как большинство посетителей в вечернее время не работают, а предполагают отдых.

Количество потребителей определяется с помощью графика загрузки зала. Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы кафе, определяется по формуле:

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

где  $N_r$  - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы;

$P$  – вместимость зала;

$f$  – оборачиваемость места в зале в течение данного часа [19];

$X$  – процент загрузки зала в данный час, % [19].

Расчеты сводятся в таблице 1.3.

Таблица 1.3 – Определение количества посетителей

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, $\phi$	Процент загрузки зала %, $x$	Количество потребителей за час работы, $N$
11-12	1,5	40	44
12-13	1,5	90	100
13-14	1,5	100	111
14-15	1,5	90	100
15-16	1,5	50	56
16-17	1	40	30
17-18	0,5	30	11
18-19	0,5	60	22
19-20	0,5	90	33
20-21	0,5	90	33
21-22	0,5	60	11
22-23	0,5	50	19
23-24	0,5	40	15
Итого			585

Исходя из этого, предполагается, что за все время работы кафе «Фламенко», то есть с 11:00 до 24:00, будут посещать 585 человек.

#### 1.4 Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для составления производственной программы кафе «Фламенко» является количество потребителей. Для данного заведения, исходя из предыдущих расчетов, будет равно 585 человек. А так же исходными данными будет являться коэффициент потребления каждой группы блюд. Для кафе испанской кухни «Фламенко» коэффициент составляет 2,5.

Для расчета планового выпуска продукции в групповом ассортименте применяют формулу:

$$Q=N*m; \quad (1.4)$$

где Q – плановое количество блюд, реализуемых в час в торговом зале;  
m – расчетная норма потребления блюд, реализуемых в среднем на одного потребителя [19].

Расчет планируемого выпуска блюд в ассортименте оформляется в таблице 1.4.

Таблица 1.4 – Расчет дневной производственной программы кафе

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в группе ассортимента				
		Холодные блюда и закуски	Супы	Вторые горячие блюда	Сладкие блюда и напитки	Итого
		Норма потребления блюд				
		Обед	0,9	0,1	1,1	0,4
	Ужин	0,9	---	1,2	0,4	2,5
		Количество блюд реализующих по часам				
11-12	44	40	4	48	18	110
12-13	100	90	10	110	40	250
13-14	111	100	11	122	44	277
14-15	100	90	10	110	40	250
15-16	56	51	6	62	22	140
16-17	30	27	3	33	12	75
Итого за обед	441	398	44	485	176	1102
17-18	11	10	---	13	4	27
18-19	22	20	---	26	9	55
19-20	33	30	---	40	13	83
20-21	33	30	---	40	13	83
21-22	11	10	---	13	4	27
22-23	19	17	---	23	8	48
23-24	15	14	---	18	6	38
Итого за ужин	144	131	---	173	57	361
Всего за весь день	585	529	44	658	233	1463

По данным таблицы за весь день работы кафе испанской кухни «Фламенко» реализуется:

- Холодные блюда и закуски 529 порций;
- Супы 44 порции (все порции реализуются в обеденное время);
- Вторые горячие блюда 658 порций;
- Сладкие блюда и горячие напитки 233 порции.

Всего за день в кафе «Фламенко» реализуется 1463 блюд.

Данное предприятие реализует свою продукцию только через торговый зал данного предприятия.

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

Важность выбора поставщика объясняется не только функционированием на современном рынке большого количества поставщиков одинаковых материальных ресурсов, но и тем, что он должен быть прежде всего надежным партнером товаропроизводителя в реализации его стратегии организации производства.

Основными критериями выбора поставщика является его месторасположение, качество сырья, а так же бесперебойная поставка сырья на предприятие.

Исходя из всех критериев, были подобраны ряд поставщиков, с учетом ассортимента выпускаемой продукции кафе «Фламенко». Все поставщики кафе и частота завоза сырья предоставляются в таблице 1.6

Таблица 1.6 – Источники продовольственного снабжения кафе

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров	Частота завоза
ООО «Канская птицефабрика»	Птица (курица), яйца	Два раза в неделю
ООО «Воронцово»	Морепродукты	Один раз в неделю
ООО «РыбПром»	Рыба	Один раз в неделю
ОАО «Дары Сибири»	Овощи, фрукты, грибы, ягоды	Один раз в неделю
СПК «Мяско»	Говядина, свинина	Один раз в неделю
ООО «Владелита»	Испанские деликатесы	Один раз в неделю
ООО «Гранд Ритейл»	Сыры и молочная продукция	Каждый день
ООО «СЛАВИЦА»	Мороженное	Один раз в неделю
ООО «Дымов»	Колбасы	Один раз в неделю
ИП «Наше мясо»	Колбасы	Один раз в неделю
ООО «Атлант»	Оливковое масло, подсолнечное масло	Один раз в неделю
ООО «Держава»	Мука	Один раз в неделю
ООО «Сибирь»	Крупа	Один раз в неделю
ООО «РусьИмпорт-Красноярск»	Испанские вина, алкогольная продукция	Один раз в неделю
ООО «Альпина»	Пиво	Один раз в неделю
«МирЭс»	Чай, Кофе	Один раз в неделю
ОАО «Дары Сибири»	Безалкогольные напитки, сахар	Один раз в неделю
ОАО «Красноярский хлеб»	Хлеб и хлебобулочные изделия	Каждый день
ЗАО «Краскон»	Конфеты, печенье, шоколад	Один раз в неделю

### **3 Организационный раздел**

По характеру производства кафе испанской кухни относится к предприятию с полным циклом, так как работает на сырье, производит полуфабрикаты, а затем готовую кулинарную продукцию и реализует ее через торговый зал.

#### **3.1 Организация работы производства**

Соотношение отдельных подразделений предприятия (цехов, отделений, вспомогательных помещений) определяют структуру производства. На данном предприятии установлена бесцеховая структура производства, при которой цеха выделяются условно для разграничения производственных процессов по виду обрабатываемого сырья или их кулинарной обработки. Плановое задание и объем выполняемых работ устанавливается в целом для вспомогательного производства, которое возглавляет заведующая производства.

Для производства продукции или выполнения той или иной стадии технологического процесса на предприятии организованы следующие цеха:

- заготовочные (овощной, мясо-рыбный);
- доготовочные (горячий, холодный);
- специализированный (мучной).

Кроме цехов на производстве проектируются вспомогательные помещения, такие как моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды.

В каждом цехе создаются технологические линии, которые состоят из оборудования, соответствующего технологическому процессу цеха.

Одним из важнейшим фактором успешной работы цехов является правильная организация рабочих мест. Для выполнения всех технологических процессов создается одна производственная бригада, подчиненная непосредственно заведующим производства. В данном кафе «Фламенко» преобладают комбинированные рабочие места, где выполняются несколько технологических операций. В каждом производственном цехе организуют несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса. Большое значение для правильной организации труда работников имеет продуманное размещение на рабочем месте инструмента, инвентаря, различных приспособлений, необходимых для выполнения технологических операций. Инвентарь, инструменты, используемые постоянно, располагают непосредственно «под рукой», а инструменты, которыми работники пользуются реже, размещают в некотором отдалении.

Для стен применяется клеевая краска светлых оттенков, а панели стен на высоту 1,7 м облицовывают светлыми керамическими плитками, которые легко поддаются санитарной обработке. Для покрытия полов используется плитка и другие водонепроницаемые материалы, удобные для мытья.

Важную роль в соблюдении правил гигиены труда работников играет правильное освещение производственных цехов. При естественном освещении рабочие места могут быть удалены от окон не более чем на 8 м. При искусственном освещении необходимо равномерное распределение светового потока для освещения рабочего места. При использовании ламп дневного света норма 75 люксов. Лампы дневного света обеспечивают точное восприятие и передачу цвета и экономию электроэнергии. Для создания необходимых условий труда работников немалое значение имеет температурный режим в производственных помещениях. Так, в заготовочных цехах температура воздуха не превышает 16—18°, в горячем цехе — 22 — 25°. Специальные вентиляционные системы должны обеспечивать удаление перегретого воздуха, паров и отходящих газов.

Производственные помещения обеспечиваются холодной и горячей водой и канализацией. Вода подводится к ваннам, раковинам, а также к плитам, котлам и другому оборудованию. При устройстве канализации предусматривается быстрое удаление сточных вод. Ванны, раковины, умывальники снабжаются гидравлическими затворами, предупреждающими проникновение канализационных запахов.

Складские помещения служат для приемки и кратковременного хранения сырья и продуктов. В данном предприятии складская группа размещается единым блоком, имеет удобную связь с производственной и торговой группами помещений.

На данном предприятии имеются следующие складские помещения:

- Охлаждаемые камеры для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, хранения фруктов и зелени;
- Кладовая овощей;
- Кладовая для сухих продуктов и винно-водочных изделий.

Складские помещения обязаны выполнять объемно-планировочные требования:

- складская площадь должна быть компактна, для каждого товара выделен участок;
- оборудование должно быть рационально размещено, причем предусматривается необходимая площадь для проездов и проходов;
- подъезд транспорта и разгрузка продуктов должна осуществляться со стороны хозяйственного двора;
- для приемки грузов предусматриваются разгрузочные площадки, платформы для разгрузки нескольких машин сразу;
- охлаждаемые камеры должны размещаться одним блоком с общим тамбуром.

А так же соблюдать и санитарно-гигиенические требования:

- стены в складских помещениях должны быть защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской, а

стены охлаждаемых камер облицованы кафельной плиткой для систематической влажной уборки;

- освещение в кладовых овощей и охлаждаемых камерах должно быть только искусственным, в других складских помещениях освещение кроме искусственного может быть и естественным; коэффициент естественного освещения 1 : 15 (соотношение площади окон к площади пола), норма искусственного освещения 20 Вт на 1 м<sup>2</sup>;
- вентиляция в складских помещениях естественная и механическая (вытяжная);
- полы обеспечивают безопасное и удобное передвижение грузов, людей и транспортных средств;
- ширина коридоров складов принимается 1,3-1,8 м

Кладовая сухих продуктов оборудована стеллажами и подтоварниками, с естественным освещением, с температурой воздуха от 12-16°С. Муку и сахар хранят в мешках на подтоварниках. Крупу и макаронные изделия хранят на стеллажах. Соль хранится в солевом мешке на стеллажах.

Картофель и овощи хранят в кладовой для овощей, которая находится в отдельном помещении с искусственным освещением при температуре воздуха от 2-5°С.

Мясо и мясопродукты хранят в охлаждаемых камерах на стеллажах и подтоварниках. Мороженая рыба и птица хранится в таре, в которой они поступили от поставщика. Субпродукты рассортированы по видам и хранятся в ящиках. Колбасы хранятся в таре, поступившего от поставщика. Масло хранят брусками, завернутое в пергаментную бумагу. Яйца хранят в ячейках на стеллажах.

Общее руководство всех цехов осуществляет заведующий производства. В овощном цехе на данном предприятии работает чистильщик овощей II разряда, который выполняет все операции по обработке овощей и приготовлению полуфабрикатов. Для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты заготавливаются заранее с учётом их сроков хранения и реализации. Заведующий производством согласно производственной программе составляет график выпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня, и сроков хранения полуфабрикатов. В конце рабочего дня работник цеха составляет отчёт о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

График выхода на работу повара овощного цеха представлен в пункте 2.3.2 на рисунке 2.2.

В мясо-рыбном цехе работает один человек - повара 4-го разряда. График выхода на работу поваров мясо-рыбного цеха представлен в 2.3.1 на рисунке 2.1.

Повара холодного цеха работают по ступенчатому графику, так как режим работы предприятия более 11 часов. Руководство цехом

осуществляется заведующим производством, который назначает ответственного работника из поваров высшей квалификации.

В цехе работают два человека, повар V разряда и повар IV разряда. Повар V разряда осуществляет приготовление и оформление наиболее сложных блюд; повар IV разряда приготавливает продукты, входящие в состав блюда, а также занимаются соединением компонентов, заправкой и доведением до готовности блюд массового спроса, порционирует и оформляют блюда. График выхода на работу поваров холодного цеха представлен в пункте 2.5 на рисунке 2.4.

Работники горячего цеха начинают свою работу с 9.00 оканчивают 24.00 часов. Руководство цехом осуществляется заведующим производством, который назначает ответственного работника из поваров высшей квалификации. Работники горячего цеха работают по ступенчатому графику. Количество работников в горячем цехе проектируемого предприятия составляет два человека: повар V разряда и повар IV разряда. Повар V разряда занимается оформлением блюд, требующих сложной кулинарной обработки, готовит вторые блюда. Повар IV разряда готовит вторые блюда, соуса, пассирует овощи, томат-пюре, подготавливает продукты. График выхода на работу поваров горячего цеха представлен в пункте 2.4 на рисунке 2.4.

Работают в мучном цехе один пекарь III разряда. В обязанности пекаря входит выпечка изделий, просеивание муки, замес и разделка бисквитного и слоеного теста, формование изделий. График выхода на работу пекаря мучного цеха представлен в пункте 2.6 на рисунке 2.5.

### 3.2 Организация обслуживания на организации

Для данного кафе используется метод обслуживания официантом. В кафе работают по четыре официанта в одну смену. За каждым отдельным официантом закреплен определенный участок зала (4 столика). Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант.

Режим работы официантов установлен с учётом производственно - трудовой деятельности предприятия с 10:00 ч. до 24:00 ч. График выхода официантов на работу представлен в рисунке 3.6.

число работников

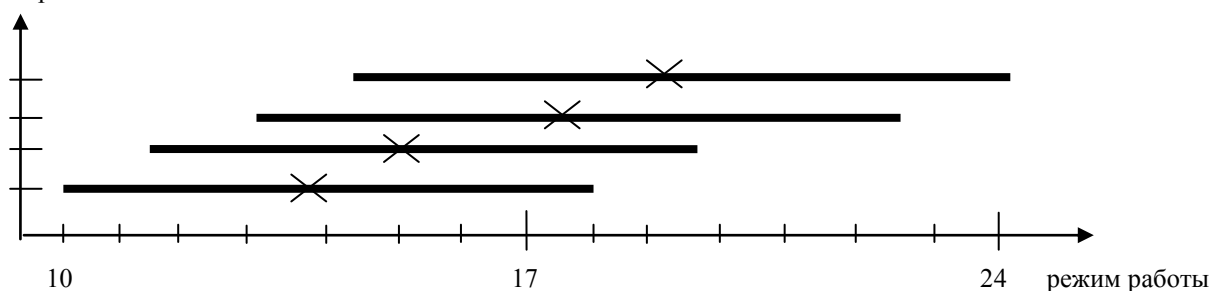


Рисунок 3.6 – График выхода на работу официантов

Для привлечения потребителей кафе испанской кухни «Фламенко» использует прогрессивные технологии обслуживания, а именно



мерчандайзинг. Мерчандайзинг - это комплекс мероприятий, производимых в торговом зале и направленных на продвижение того или иного товара, марки, вида или упаковки, результатом которого всегда является стимулирование желания потребителей выбрать и купить продвигаемый товар.

Проводится в кафе презентации разновидностей хамона. Раздаются брошюры с описанием технологии приготовления различных видов хамона, а так же его происхождение. В зале проводится бесплатная дегустация различных видов хамона. Так же в кафе «Фламенко» будут проводиться все народные испанские фестивали, будет играть живая музыка. Танцоры будут исполнять страстный танец фламенко, а так же будут проводиться мастер классы по фламенко. Так же будет размещаться реклама в газетах, журналах, на баннерах, СМИ и раздача листовок, собственный сайт.

При оформлении помещений кафе учитываются его наименование, национальная кухня, особенности обслуживания и некоторые другие факторы.

Стены зала кафе испанской кухни «Фламенко» будут окрашены от потолка до середины стены в бежевый цвет, а от середины стены и до пола стены будут отбиты деревом, окрашенным в темно-красный гляцевый цвет.

Столы в кафе будут деревянные лакированные темно-коричневого цвета, к столам будут ало-красные диванчики. Столы будут накрыты белыми скатертями с ало-красными салфетками.

На стенах будут висеть фото с испанских фестивалей, а так же фото людей танцующих фламенко.

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

В дипломном проекте мною было разработано и спроектировано кафе испанской кухни «Фламенко».

Изучена местность предполагаемого месторасположения кафе. Изучен контингент посетителей кафе, которыми являются люди от 20 лет и старше. Выбрано и обосновано время работы кафе ,а именно с 11:00 до 24:00. Определено ,что в день кафе будет посещать 585 человек. Рассчитано, что в день работы кафе реализуется 1463 блюд. Определены ряд поставщиков, которые будут поставлять сырье и продукты на предприятие. Разработан план-меню. Рассчитана потребность в сырье и покупных товаров. Предоставлены расчеты площадей всех групп помещений и оборудования, необходимые для приготовления полуфабрикатов или готовой продукции. Рассчитана группа технических ,административно-бытовых, торговые, производственные, складские помещения. Предоставлены нормы и правила размещения помещений кафе.

А так же разработана рецептура фирменного блюда «Пасион» кафе. Рассчитана энергетическая ценность фирменного блюда. Проведены

лабораторные исследования. Спроектирован интерьер зала и других помещений.

## 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. 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 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 нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина.- 2-е изд., изм. и доп. – М.: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – М.: Пчелка, 1994. – 621 с.
29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.

30. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2008. – 816 с.
31. Сборник 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.