

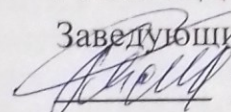
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Т.Л. Камоза

(подпись)(инициалы, фамилия)

« » 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 ресторана итальянской кухни на 43 места

тема

Руководитель	<u> </u> <u>15.06.16</u> подпись, дата	канд. мед. наук, доцент должность, учетная степень	<u>Л.Г. Макарова</u> инициалы, фамилия
Выпускник	<u> </u> <u>10.06.16</u> подпись, дата	<u>ТОП-11-1</u> группа	<u>К.В. Алиева</u> инициалы, фамилия
Нормоконтролер		<u> </u> <u>15.06.16</u> подпись, дата	<u>Л.Г. Макарова</u> инициалы, фамилия

Красноярск 2016

ВВЕДЕНИЕ

В последнее время наибольшую популярность у посетителей предприятий общественного питания получают предприятия, специализирующиеся на национальной кухне. Одной из самых востребованных в мире кухонь является итальянская кухня. Данный аспект был мной использован при разработке бакалаврской работы.

Ресторан итальянской кухни “Dolce vita” – это маленький кусочек Италии в городе Красноярске. В концепции данного предприятия заложен принцип разделения страны на регионы и города. Зал ресторана “ Dolce vita ” условно разделен на три зоны – три города страны – Рим, Асти и Милан.

Ресторан «Dolce vita» работает с 11.00 до 24.00 часов.

1 Техничко–экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

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

Проектируемое предприятие общественного питания – это ресторан итальянской кухни «Dolce vita» на 40 мест. Данное предприятие является специализированным, реализующим блюда и напитки итальянской кухни, сохраняя их традиционные названия.

Проектируемое предприятие предполагается разместить в Октябрьском районе города Красноярска, на улице Елены Стасовой 39. Рядом с проектируемым зданием находится много различных организаций и компаний.

Потенциальный контингент потребителей представлен в таблице 1.1.
Таблица 1.1 – Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого общедоступного предприятия общественного питания

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
ООО «Третье измерение», полиграфическая компания	Стасовой 39/1	38	Пн-Сб: 09:00-19:00	13:00– 14:00
Селекционный центр НИИ сельского хозяйства	Стасовой 39/1	129	Пн-Пт: 09:00-18:00	13:00– 14:00
ООО «Рябиновый сад», канцелярские товары	Стасовой 39	63	Пн-пт:9:00-17:00	без обеда
ООО «Амилон», кровельные работы	Стасовой 40а	41	Пн-Пт: 09:00-18:00	без обеда
ООО «Амилон» торговый дом	Стасовой 40а	29	Пн-Вс: 10:00-20:00	без обеда
ООО «Инвестбыт», управляющая компания	Стасовой 40а	94	Пн-пт: 10:00 – 18:00	без обеда
МирЭс, кофейная компания	Стасовой 40а	28	Пн-Вс: 10:00-19:00	без обеда
ООО «Навигатор», бухгалтерская компания	Стасовой 40а	38	Пн-Вс: 11:00-21:00	без обеда
«У РАДУГИ», центр праздников	Стасовой 40а	9	Пн-Вс: 12:00-22:00	без обеда

Окончание таблицы 1.1

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
«Рябинка», центр детского досуга	Стасовой 40л	15	Пн-Пт: 9:00-18:00	без обеда
«Лучик», детский досуговый центр	Стасовой 40к	19	Пн-Пт: 9:00-18:00	без обеда
КМС, строительная компания	Стасовой 40к	34	Пн-Вс: 09:00-19:00	без обеда
Жилой массив	Стасовой 40	10800		
Итого		11337		

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

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Кол-во мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
«Minimal Safe», кафе-бар	Стасовой 40а	150	Пн-Сб: 11:00-00:00 Вс: выходной	Обслуживание официантами	Восточная и европейская кухня

Планируется проект предприятия с современным интерьером и подбором высококвалифицированного кадрового состава.

Режим работы ресторана с 11:00 до 24:00 часов. С 19:00 часов в ресторане организуется развлекательная программа, музыкальное живое сопровождение.

В данном предприятии питания применяется метод обслуживания официантами в залах ресторана.

1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания

При расчете общей потребности мест для населения в районе строительства проектируемого предприятия учитывается ступенчатая система размещения общедоступных предприятий общественного питания в зависимости от величины города.

Ресторан относится к первой ступени, он обслуживает жилую зону в пределах пешеходной доступности. Предприятие относится к категории повседневного спроса, которое может работать в вечернее время.

Расчет общего количества мест в предприятии в данном районе ведется по формуле

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

где P – необходимое количество мест;

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

P_n – норма мест на 1000 человек [19].

В результате расчетов необходимое количество мест составит $P = (11337 * 52) / 1000 = 590$ мест, из них рестораны составляют 25-30% - 184 места; бары – 10-15% - 92 места.

В данном районе имеется кафе-бар «Minimal Cafe» на 150 посадочных мест.

Общая обеспеченность данного района общедоступными предприятиями питания рассчитывается по формуле

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

где P_{ϕ} – фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания.

В результате расчетов степень обеспеченности местами составит

$$C_1 = 150 / 590 * 100\% = 25,4\%$$

Обеспеченность данного района общедоступными предприятиями питания с учетом строительства проектируемого предприятия составит

$$C_2 = 150 + 40 / 612 = 31\%$$

Анализируя проведенные расчеты, можно сделать вывод о целесообразности строительства ресторана на 40 мест в данном районе города Красноярска.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

При определении режима работы ресторана учитывается тип предприятия, его местоположение, состав потенциального контингента потребителей.

При планировании режима работы общедоступного предприятия питания не рекомендуется устанавливать перерывы в работе. В связи с чем ресторан работает с 11:00 до 00:00 с часовым перерывом в 17:00.

Количество потребителей определяется на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия, продолжительность приема пищи одним потребителем и процент загрузки зала по часам его работы.

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

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

где N – количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;

P – вместимость зала, принимается для ресторана 40 мест);

φ – оборачиваемость мест в зале в течении 1 часа, [18];

X – загрузка зала в данный час, % [18].

В таблицах 1.3 и 1.4 представлен расчет количества потребителей ресторана.

Таблица 1.3 - Определение количества потребителей ресторана

Часы работы зала	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, % X	Количество потребителей за. час работы, чел, Nr
11 - 12	1	20	9
12-13	1	30	13
13 -14	1	90	39
14 - 15	1	70	30
15 - 16	1	40	17
16 - 17	1	30	13
Итого обед:			120
17 - 18	перерыв		
18 -19	0,4	50	9
19 -20	0,4	100	17
20 – 21	0,4	90	15
21 – 22	0,4	80	14
22 – 23	0,4	40	7
23 - 24	0,4		0
Итого ужин:			62
Итого:			182

В зале ресторана численность потребителей в день составляет 182 человека.

1.4 Расчет дневной производственной программы

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

Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте рассчитывается по формуле

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

где N – количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;

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

m - расчетная норма потребления блюд (первых, вторых и т.п.), реализуемых в среднем на одного потребителя [18].

В таблице 1.4 приведен расчёт дневной производственной программы ресторана.

Таблица 1.4 — Расчет дневной производственной программы ресторана в групповом ассортименте

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					
		Холодные закуски	Горячие закуски	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
		Коэффициент потребления блюд					
	День	1,2	0,15	0,30	0,9	0,45	3
	Вечер	1,6	0,4	-	1,4	0,6	4
		Количество блюд реализуемых по часам					
11-12	9	11	1	3	8	4	27
12-13	13	16	2	4	12	6	39
13-14	39	47	6	12	35	18	117
14-15	30	36	5	9	27	14	90
15-16	17	20	3	5	15	8	51
16-17	13	16	2	4	12	6	39
Итого за обед	120	145	18	36	109	54	363
18-19	9	14	4	0	13	5	36
19-20	17	27	7	0	24	10	68
20-21	15	24	6	0	21	9	60
21-22	14	22	6	0	20	8	56
22-23	7	11	3	0	10	4	28
23-24	0	0	0	0	0	0	0
Итого ужин:	62	99	25	0	87	37	248
Итого:	182	244	43	36	196	92	611

Исходя из выше приведенных таблиц, можно заключить, что количество реализованных блюд в ресторане составляет 611 блюд.

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

Исходя из планируемого места расположения проектируемого предприятия, определяем наиболее удобно расположенные источники снабжения: продовольственные базы, предприятия пищевой промышленности и пр.

В таблице 1.5 приведены источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания.

Таблица 1.5 – Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
ООО «Мясопотам»	Мясо, мясопродукты	2 раза в неделю
Хладокомбинат «Енисей»	Рыба, морепродукты	2 раза в неделю
ООО «Пелотон маркет»	Молоко, сметана, творог	Ежедневно
	Молочно-жировые продукты	2 раза в неделю
Вино-водочный завод «Ярич»	Вино-водочные изделия	1 раз в неделю
ООО «ПепсиКо холдингс»	Газированная и минеральная вода	2 раза в неделю
ИП Зуев П.Н.	Яйцо	1 раз в неделю
	Птица	2 раза в неделю
ООО «Семь специй», торговая компания	Приправа, специи, соль	1 раз в месяц
Хлебозавод ОАО «Красноярский хлеб»	Хлеб и хлебобулочные изделия	Ежедневно
ИП Маляренко А.Г.	Чайная продукция	1 раз в неделю
Компания «Форс»	Кофе натуральный, наполнители	1 раз в неделю
ООО «Пищевые Ингредиенты»	Ингредиенты для кондитерского производства	2 раза в неделю
ООО «Торг-сервис»	Компотные смеси из морож ягод	1 раз в неделю
ИП Ващенко О.М.	Колбасная изделия, гастрономия	2 раза в неделю
ООО «Масленкин Дом»	Сырная продукция	2 раза в неделю
ООО «Хорика»	Крупы	3 раза в месяц

3 Организационный раздел

3.1 Организация работы производства

Для производства продукции определенного ассортимента или выполнения той или иной стадии технологического процесса на предприятиях общественного питания организуются цеха.

На проектируемом предприятии организуются цеха, которые подразделяются на заготовочные (овощной), доготовочные (цех доработки полуфабрикатов, холодный и горячий цеха) и специализированный (мучной). Кроме цехов на производстве проектируются вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, сервис-бар, моечная и кладовая тары и пр.

Соотношение отдельных подразделений предприятия (цехов, отделений, вспомогательных помещений) определяет структуру производства. Структура производства предприятий общественного питания устанавливается в зависимости от его типа и мощности.

Структура проектируемого предприятия является бесцеховой. При этой структуре цеха 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 цехов 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.

Организация работы складских помещений

Складские помещения в данном предприятии служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов. Они имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия.

На предприятии оборудуют следующие охлаждаемые камеры: мясо-рыбную, молочно-жировую, для хранения фруктов, сезонных овощей, напитков, зелени и камера для пищевых отходов. А так же неохлаждаемые кладовые: сухих продуктов, овощей, вино-водочных изделий, инвентаря, моечная тары и загрузочную.

При планировке складских помещений учитывались определенные объемно-планировочные и санитарно-гигиенические решения.

Объемно-планировочные решения:

- складская площадь рационально спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции;

- оборудование рационально размещено с учетом необходимой площади для проездов, проходов и перемещения грузов;
 - 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;
 - подъезд транспорта и загрузки товаров осуществляется со стороны хозяйственного двора;
 - камера пищевых отходов размещается на первом этаже с выходом наружу;
 - охлаждаемые камеры размещены единым блоком с общим тамбуром.
- Санитарно-гигиенические решения:
- помещения содержатся в чистоте;
 - температура, влажность воздуха и крайность его обмена соответствуют режимам хранения и строительным нормам и правилам (СНиП);
 - освещение неохлаждаемых складских помещений соответствует нормам (КЕО 1:15); в кладовых овощей, напитков, а также в охлаждаемых камерах освещение – только искусственное;
 - охлаждаемые камеры не должны размещаться рядом с помещениями с повышенной температурой;
 - вентиляция в складских помещениях предусмотрена как естественная, так и искусственная; для охлаждаемых камер хранения овощей, фруктов и пищевых отходов предусмотрена отдельная вентиляция.

К оборудованию складов относятся подтоварники и стеллажи, весоизмерительные приборы.

На проектируемом предприятии применяется стеллажный и штабельный способ хранения и укладки сырья и продуктов. Продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах и подтоварниках.

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

Организация работы овощного цеха

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

Овощной цех размещается в едином блоке со складскими помещениями, благодаря чему обеспечивается удобство разгрузки овощей при их поступлении. Овощной цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, кладовой овощей и с моечной кухонной посуды.

В соответствии с технологическим процессом в цехе организованы 2 рабочих места:

- по очистке картофеля и корнеплодов, доочистки и промывания их;
- по очистке лука репчатого, чеснока и сезонных овощей, и по нарезке овощей.

На первом рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлены: моечная ванна Rada BM1-6/7Б, картофелечистка FIMAR PNF/5, производственный стол СП-1200, стол для доочистки овощей СО-1/1200/800, подтоварник ПТ-500.

На втором рабочем месте по очистке лука, чеснока и сезонных овощей, и по нарезке овощей установлены: моечная ванна Rada BM1-6/7Б, производственный стол с вытяжным устройством, стеллаж стационарный СТ-4, настольная овощерезка Robot Coupe CL 20, настольные весы CAS SW-20 и необходимый инвентарь (разделочная доска, ножи, лотки и т. д.). Слева от работника на столе ставят тару с подготовленными для нарезки овощами, справа — тару для нарезанных овощей.

Оборудование в цехе размещено в линии пристенно.

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работают 2 человека, чистильщик овощей 2 разряда и повар 3 разряда. Режим работы цеха односменный, для вечерней работы овощные полуфабрикаты изготавливаются заранее, с учетом их сроков хранения и реализации.

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

График выхода на работу поваров цеха представлен на рисунке 2.1.

Организация работы цеха доработки полуфабрикатов

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

При организации цеха доработки полуфабрикатов выделяют 2 технологические линии:

- линия доработки мясных полуфабрикатов
- линия доработки рыбных полуфабрикатов

На первом рабочем месте устанавливают стол производственный СП-1200, моечную ванну Rada BM1-6/7Б, настольные весы CAS SW-20, размещают разделочные доски, ящики для специй и ножи поварской тройки.

На втором рабочем месте устанавливают моечную ванну Rada BM1-6/7Б, стол производственный СП-1200, размещают разделочные доски, ящики для специй и ножи поварской тройки.

Так же в цехе устанавливается холодильный шкаф ШХ-0,5 (СМ105-S).

Общее руководство в цехе осуществляется заведующим производством. На основании плана-меню заведующий производством дает задание поварам в соответствии с их квалификацией и распределяет продукты между работниками.

В цехе доработки полуфабрикатов работает 1 повар 4 разряда. График выхода на работу поваров цеха представлен на рисунке 2.2.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех, организуемый на проектируемом предприятии общественного питания, предназначен для приготовления пищи и разнообразной кулинарной продукции.

Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздачей, залом, помещением заведующего производством. Моечной столовой и кухонной посуды.

В средней части цеха в две линии устанавливается тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него располагаются рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке.

Горячий цех подразделяется на два специализированных подразделения – суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном – приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков.

В суповом отделении организуется одно рабочее место по приготовлению бульонов и первых блюд. В этом отделении устанавливается производственный стол СП-1200, настольные весы CAS SW-20, стол со встроенной моечной ванной СМВСМ, плита электрическая ЭПК-47П, холодильный шкаф ШХ-0,5 (СМ105-S).

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, припускания, запекания продуктов организуют с учетом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно. Соответственно с этим группируются по назначению тепловое и другое технологическое оборудование.

В соусное отделение устанавливается: два производственных стола СП-1200, , сковорода стационарная Kovinast-roj, пароконвектомат Rational CM 101, гриль контактный АБАТ АКО-40Ш, макаронварка Blanco BC PC 4200, куттер Robot Coupe R2, кипятильник Gastrorag DFQ-80, стеллаж передвижной СМС-03-02.

Режим работы горячего цеха с 9.00 до 24.00 часов. В цехе работает 2 повара в смену. Повар 5-го разряда prepares и оформляет блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки. Повар 4-го разряда готовит первые и вторые блюда, пассирует овощи и подготавливает продукты.

График выхода на работу поваров цеха представлен на рисунке 2.3.

Организация работы холодного цеха

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд, холодных напитков и холодных супов. При планировке цеха была предусмотрена связь с горячим цехом, раздачей и моечной кухонной посуды.

В холодном цехе устанавливается механическое, холодильное и немеханическое оборудование. В холодном цехе выделяют технологические линии приготовления холодных блюд и закусок и для приготовления сладких блюд и напитков.

На этих линиях организуются отдельные рабочие места:

- для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов и винегретов;
- для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд, приготовления сэндвичей;
- для порционирования сладких блюд, напитков и холодных супов;
- для нарезки хлеба.

На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов устанавливается: стол со встроенной моечной ванной СМВСМ, стол производственный СП-1200, настольные весы CAS SW-20, а так же овощерезка Robot Coupe CL 20. Нарезают сырые и вареные овощи, применяя разделочные доски с маркировкой «ОС» и «ОВ» и ножи поварской тройки.

Для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов устанавливается стол для малой механизации СММСМ, слайсер Stellina 220.

На рабочем месте по приготовлению сладких блюд устанавливают стол производственный СП-1200, блендер HURAKAN HKN-BLW2, низкотемпературный холодильный шкаф ШХн-0,5 краш., стеллаж передвижной СМС-03-02, необходимая посуда и инвентарь.

Хлеб на предприятие поступает нарезной, упакованный. В цехе осуществляют подготовку хлеба (распаковка, укладывание в функциональные емкости для транспортировки на раздачу), принимаем для его хранения и распаковки стол производственный со встроенным шкафом.

Отдельно устанавливается холодильный шкаф ШХ-0,5 (СМ105-S), для хранения в нем продукции.

Общее руководство цехом осуществляется заведующим производством. В цехе работает 2 повара 5 и 4 разряда. Повар 5 разряда осуществляет приготовление и оформление наиболее сложных блюд; повар 4 разряда приготавливает продукты, входящие в состав блюда, а также занимается соединением компонентов, заправкой и доведением до готовности блюд массового спроса, порционирует и оформляет блюда.

График выхода на работу поваров цеха представлен на рисунке 2.4.

Организация работы мучного цеха

Мучной цех занимает особое место на предприятии общественного питания. Он работает самостоятельно и выпускает изделия, которые реализуются в залах предприятия.

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

Состав помещений мучных цехов зависит от мощности и ассортимента выпускаемых изделий.

В составе данного мучного цеха выделены помещения:

- подготовки яиц;
- помещение суточного хранения сырья и его подготовки;
- помещение для приготовления фаршей и начинок;
- замеса теста, разделки и выпечки изделий;
- мытья инвентаря и тары;

На рабочем месте по обработке яиц устанавливается производственный стол СП-1200 с овоскопом для проверки качества яиц, 4 ванны моечные Rada VM1-6/7Б для их санитарной обработки, подтоварник металлический ПТ-500, так же помещение оборудуется стеллажом стационарным СТ-4. Из инвентаря используется решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

Просеивание муки и рабочее место по подготовке других видов сырья осуществляется в отдельном помещении по соседству с отделением замеса теста. На этом рабочем месте устанавливается малогабаритный мукопросеиватель АТЕСУ «Каскад», производственный стол со встроенной моечной ванной СМВСМ. Для мешков с мукой устанавливается подтоварник ПТ-500. Рабочее место для хранения других видов сырья оборудуется холодильным шкафом ШХ-0,5 (СМ105-S) и стационарным стеллажом СТ-4. Так же используется специальный инвентарь: дуршлаг, сита, шумовка, сита с ячейками различных размеров, весы настольные мерная посуда и т.д.

В помещении для замеса, разделки и выпечки изделий организуют следующие рабочие места.

Рабочее место для замеса и разделки дрожжевого теста оборудуется производственным столом СП-1200, тестомесильной машиной Fimar 7/SN, кипятивником Gastrorag DFQ-80, передвижным стеллажом СМС-03-02.

На участке выпечки изделий устанавливают шкаф расстоечный ШРТ-4-02 АБАТ, пресс для пиццы Sigma SPZ 40, шкаф пекарский ЭШ-2к, печь для пиццы PIZZA CROUP Entry Max 8, стол производственный СП-1200.

Помещение по приготовлению фаршей и начинок оборудуется стеллажом технологическим СТ-4, производственным столом со встроенной моечной ванной СМВСМ, настольными весами CAS SW-20.

В моечном отделении мучного цеха устанавливают две моечные ванны Rada VM1-6/7Б, стеллаж стационарный СТ-4 и подтоварник ПТ-500.

В бригаду работников мучного цеха входят 2 пекаря 4 и 3 разряда. Пекарь 3 разряда занимается обработкой сырья, изготовлением начинок, укладки тестовых заготовок, выпечки, определение готовности изделий. Пекарь 4 разряда ведет технологический процесс по производству мучных изделий, контролирует соблюдение планового выхода готовых изделий. Режим работы цеха односменный, для вечерней работы изделия изготавливаются заранее, с учетом их сроков хранения и реализации.

График выхода на работу поваров цеха представлен на рисунке 2.5.

3.2 Организация обслуживания

Культура обслуживания – один из основных критериев оценки деятельности работников общественного питания. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания в общественном питании, относятся 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 и т.д.

Организация труда работников обслуживания

На проектируемом предприятии общественного питания применяется метод обслуживания официантами. Процесс обслуживания складывается из следующих операций: встречи и размещения потребителей, приема заказов, получения и подачи блюд, расчета.

В проектируемом ресторане используется индивидуальный метод организации труда официантов. Суть индивидуального метода сводится к тому, что за каждым отдельным официантом закрепляют определенный участок зала. Все операции связанные с обслуживанием, выполняет один официант.

В ресторане применяют ступенчатый график работы официантов, чтобы в часы наибольшей загрузки предприятия в зале можно было сосредоточить максимальное количество работников. Официанты работают по 11 часов 30 минут. В 10:00 часов на работу выходит официант 3 разряда, занимается подготовкой зала к началу рабочего дня, в 11:00 и в 12:00 часов выходят два официанта 4 разряда, так же в 12:00 часов начинает работу официант 5 разряда.

График выхода на работу официантов зала представлен на рисунке 4.1.

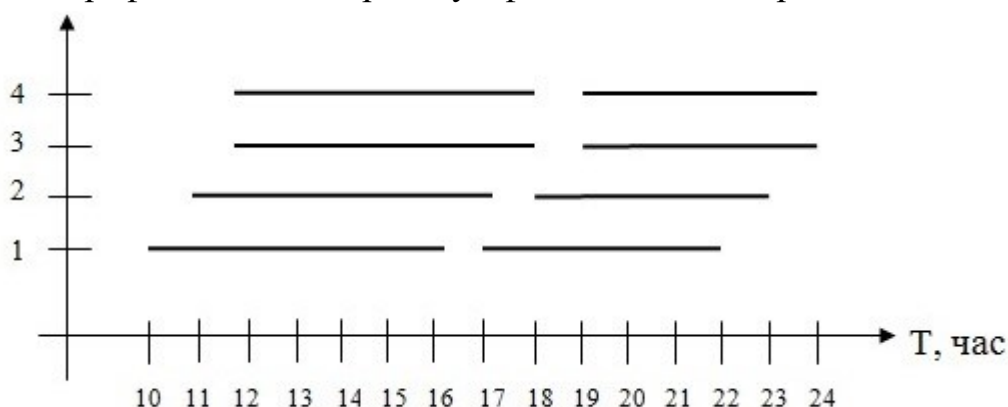


Рисунок 4.1 — График выхода на работу официантов ресторана

Интерьер предприятия

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

В ресторане “Dolce vita” условно выделяют три зала, каждый из которых олицетворяет 3 города Италии: Рим, Асти и Милан.

Оформление залов скромное, без вычурных элементов. В зале Рима стены оформлены картинами замечательных холмов этого города. В зале Асти стоят стеллажи с винами и знаменитым игристым вином «Асти», которое производят именно в этом городе. Зал Милана оформлен фотографиями многочисленных достопримечательностей этого города.

Каждый зал при входе дополнен картами того города, которого он олицетворяет.

Зал Рим оформлен с преобладанием деревянных элементов, за счет чего создается уютная теплая обстановка.

В зале Асти в первую очередь выделяется стена с кирпичной кладкой стеллажи с вином. Создается ощущение нахождения в винном погребе где-то на севере Италии.

Зал Милан оформлен в таком же сдержанном стиле, но имеет одну ярко выделяющуюся особенность, которую можно сравнить со всеми достопримечательностями города, это красивая люстра и подсветка рядом с ней, за счет которой создается чувство объема и большого пространства.

Прогрессивные технологии обслуживания

Одним из основных направлений развития современных технологий обслуживания в предприятиях общественного питания являются:

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

На проектируемом предприятии применяются внутренний и внешний мерчандайзинг. Основными приемами внутреннего мерчандайзинга являются: дизайн блюд и напитков, внедрение новых методов обслуживания, агитация в торговом зале, убеждающая продажа, предложение в выборе альтернативной продукции и услуг, распространение купонов, конкурсы, лотереи, розыгрыши, презентации блюд, фестивали и другие специальные события.

Дизайн блюд и напитков предусматривает их эстетическое оформление для зрительного воздействия на потребителя, блюда оформляются в соответствии с их оригинальным названием, это стимулирует продажи. Также используются новые направления в подаче блюд. В ресторане “Dolce vita” используются презентации блюд, официанты предлагают пробные порции нового блюда. Это является эффективным способом формирования интереса потребителей и увеличения объема продаж.

В зале ресторана на столиках размещают тайбл-тенды с фотографиями блюд.

В ресторане также организуется выездное обслуживание - на территории заказчика в соответствии с его требованиями. На основании сделанного заказа рассчитывается количество посуды, приборов, столового белья, определяется количество официантов. В соответствии с меню готовятся закуски, блюда, полуфабрикаты, кондитерские изделия, напитки, которые доставляются в

специально-оборудованном автомобиле на место проведения обслуживания. В ресторане предоставляется социальный кейтринг. Процесс приготовления блюд, доготовка подготовленных в ресторане блюд, подготовка к подаче происходит на территории заказчика под его контролем. Ресторан предоставляет заказчику отдельные предметы сервировки стола и аксессуары для придания элегантности столу.

Реклама

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

На проектируемом предприятии применяются следующие виды рекламы:

- яркие вывески, привлекающие внимание, которые расположены на внешнем фасаде предприятия;
- распространение листовок с фотографиями ресторана;
- реклама по радио, телевидению, интернету, в газетах, журналах;

К внутрифирменным средствам рекламы относятся интерьер зала, меню, эмблемы на посуде и салфетках с названием и фирменным ярлыком предприятия, буклеты, плакаты, листовки, сувениры с широким использованием фирменной символики ресторана: зажигалки, спички, авторучки. План-меню с названиями блюд указан в приложении А.

К основным средствам рекламы, обеспечивающим выполнение процесса обслуживания в ресторане, относятся меню, выполнено в общем с интерьером стиле.

Главная задача меню - предоставлять соответствующую действительности информацию в интересной и развлекательной форме, раскрывать стиль предприятия. Для привлечения внимания гостей к блюдам дается их описание и фото.

В сети интернет расположен сайт ресторана, на котором дана информация о названии и адресе, меню, режиме работы, информация о рекламных компаниях, которые планируется провести. Через сеть интернет можно зайти на страничку ресторана, увидеть фотографии интерьера залов, а также меню предприятия.

Дополнительные услуги

Особое место на проектируемом предприятии отводится оказанию дополнительных услуг.

Дополнительные услуги - все прочие виды деятельности предприятия питания по обслуживанию населения, осуществляемые за пределами утвержденных для них функций и служебных обязанностей.

Основной дополнительной услугой в ресторане является развлекательная вечерняя шоу-программа. Также оказываются такие услуги, как:

- бронирование столов;
- подборка свежей прессы в вестибюле ресторана;

- вызов такси для гостей;
- проведение тематических игр «Qwis»;
- трансляция спортивных матчей.

3.3 Схема движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, официантов

Основные функции предприятий общественного питания заключаются в приготовлении пищи, ее реализации, а так же в организации обслуживания потребителей.

На проектируемом предприятии общественного питания с полным производственным циклом обработку продуктов начинают с приема и хранения сырья и заканчивают реализацией готовой продукции.

Для рациональной организации труда на предприятии организованы наиболее экономичные схемы движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, официантов.

Сырье и покупные товары поступают на предприятие общественного питания через загрузочную и распределяются по кладовым и охлаждаемым камерам (где его хранят непродолжительное время), которые должны находится в непосредственной близости от загрузочной. Загрузочную оборудуют напольными товарными весами и грузовой тележкой.

Из складских помещений ресторана сырье поступает в заготовочные цеха (овощной), в которых производят механическую кулинарную обработку и выработку полуфабрикатов для снабжения ими доготовочных цехов предприятия. Подготовленные полуфабрикаты транспортируют в горячий или холодный цеха, используя передвижные стеллажи с лотками или функциональными емкостями.

В доготовочных цехах осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий, а также подготовка полуфабрикатов высокой степени готовности.

Готовые блюда поступают на раздачу.

Продукция, реализуемая без переработки подступают в сервис-бар для дальнейшего отпуска официантам.

Обслуживание осуществляется по следующей схеме: из зала официант направляется в сервизную, где подбирает посуду для холодных блюд и закусок, приносит ее на раздачу холодного цеха и передает вместе с заказом, сообщив, сколько порций следует положить в каждую вазу, блюдо, салатник, а также пожелания посетителей по приготовлению блюда. При обслуживании группы посетителей по одному заказу и порционному меню блюда отпускают и подают на стол в многопорционной посуде: вазах, салатниках и т. д., емкость которых должна соответствовать количеству порций. Это дает возможность поварам красиво оформить блюдо, а официантам - удобно расставить их на столе.

Из холодного цеха официант направляется в горячий, где передает заказ на горячие закуски, первые и вторые горячие блюда, одновременно передавая посуду для тех блюд, которые готовятся непосредственно в этой посуде

(кокотницы, кокильницы, порционные сковороды, керамические горшочки для запеченных и тушеных блюд и др.).

Заказ официант вносит в систему R-Keeper, заказы автоматически отправляются в холодный и горячий цеха, в сервис-бар.

По просьбе заказчика официант распечатывает пречек, на котором указан полный перечень заказанных блюд, их стоимость и общая сумма. Счет заказчику выносят в специальной кожаной обложке с логотипом ресторана.

Расчет стола производит администратор на специализированном кассовом аппарате. В конце дня администратор производит инкассацию вырученных средств, оставляя в центральной кассе только разменные купюры на следующий день.

Кормовые и технические отходы из всех цехов и моечных отделений направляются в охлаждаемую камеру отходов.

Схема движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, официантов представлена в приложении Ж.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проектируемое предприятие общественного питания будет функционировать как ресторан итальянской кухни. Располагаться оно будет в Октябрьском районе города Красноярск.

Под строительство предприятия подобран участок земли с ровной поверхностью, без прохождения под ним грунтовых вод. Участок сухой, тип земли — суглинок.

Здание проектируется комбинированное, с несущими кирпичными наружными и внутренними перегородками.

Внешний вид ресторана будет отвечать своему назначению, иметь подъездные пути, место для парковки, над входом будет расположена вывеска с названием и логотипом предприятия.

На проектируемом предприятии организован полный производственный цикл. Осуществляет процесс работы 64 сотрудника.

Условия труда работников предприятия отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами, строительными нормами для административных и бытовых зданий.

На предприятии разработан комплекс мероприятий, направленный на устранение возникающих опасностей и вредностей. Эти мероприятия снижают заболеваемость работников профессиональными заболеваниями, повышают производительность труда, обеспечивают безопасность для персонала.

По экономической оценке деятельности проектируемого предприятия было установлено: уровень рентабельности проектируемого предприятия составит 20,11 %, а срок окупаемости составит 2,6 года.

На основании чего, можно сделать вывод о целесообразности внедрения данного проекта.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

- 1 ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 01.01.2016. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 20 с.
- 2 ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 12 с.
- 3 ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 28 с.
- 4 ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 20 с.
- 5 ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 18 с.
- 6 ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 17 с.
- 7 ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва: Стандартинформ, 2015. – 18 с.
- 8 СанПиН 2.3.2.1078–01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - Москва: Минздрав России, 2002. – 164 с.
- 9 СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - Москва: Минздрав России, 2003. – 24 с.
- 10 СанПиН 2.3.2.1324 – 03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - Москва: Минздрав России, 2002. – 24 с.
- 11 СНиП 11-Л. 8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70; введ. 01.01.72. – Москва: Изд – во стандартов, 1972. – 31 с.
- 12 Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва: Магистр, 2008. - 557 с.
- 13 Капелюк, З. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : курс лекций : учеб. пособие для вузов / З. А. Капелюк. – Москва: Омега – Л, 2006. – 222 с.
- 14 Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва: Торговый дизайн, 2004. – 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. – Москва: Экономика, 1990. – 239 с.
- 17 Лоусан, Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва: Проспект, 2004. – 392 с.
- 18 Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва: Колос, 2006. – 247 с.
- 19 Никулина, Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.- практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова; Краснояр. гос. торг.-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 [и др.]; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2006. – 64 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. – Москва: Стройиздат, 1992. – 109 с.
- 24 Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. - Москва: ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
- 25 Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог Тфи_ф_. – Москва: Компания деловая Русь, 2002. – 128 с.
- 26 Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
- 27 Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина. - 2- е изд., изм. и доп. – Москва: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
- 28 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва: Пчелка, 1994. – 621 с.
- 29 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва: Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.

30 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – Москва: ВИКА, 1992. – 624 с.

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

32 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург: Гидрометиздат, 1998. – 296 с.

33 Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М. П. Могильный. – Москва: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.

34 Свиридова, Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 1. Основы строительства / Г. В. Свиридова, Н. В. Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 88 с.

35 Свиридова, Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 2. Инженерное оборудование / Г. В. Свиридова, Н. В. Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 48 с.

36 Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва: КолосС, 2003. – 608 с.

37 Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.

38 Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.

39 Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

40 Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. – 107 с.

41 Холодоснабжение : метод. указания к разделу дипломного проектирования / Краснояр. гос. торг.- экон. ин-т; сост. С. Л. Грицко. – Красноярск, 2009. – 24 с.

42 Цуранов, О. А. Холодильная техника и технология : учебник для вузов / О. А. Цуранов, А. Г. Крысин. – Санкт-Петербург: Питер, 2004. – 448 с.

43 Щербакова, Л. М. Охрана труда в торговле и общественном питании: учеб. пособие / Л. М. Щербакова, В. В. Шевелев. – Москва: Деловая литература, 2000. – 248 с.

44 Экономика предприятий общественного питания : метод. руководства по выполнению экономического раздела дипломного проекта / Краснояр. гос. торг. экон. ин-т; сост. Е. В. Горашенко, Э. А. Батраева. – Красноярск: РИО КГПУ, 2009. – 57 с.