


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

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

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

«21» 06 2016 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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


19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»
профиль

Проект столовой «Комсомолка» на 44 места для работников ТРЦ

«Комсомолл»

тема

Руководитель

 200616
подпись, дата

д-р. с-х. наук, профессор
должность, ученая степень

Г.В.Иванова
инициалы, фамилия

Выпускник

 200616
подпись, дата

ИТ 12-1
группа

Д.С. Ещенко
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

 200616
подпись, дата

Г.В.Иванова
инициалы, фамилия

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1 Технико-экономическое обоснование.....	5
1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия.....	5
1.2 Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и форма его обслуживания. Расчет пропускной способности предприятия.....	5
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся.....	6
1.4 Расчёт дневной производственной программы.....	7
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем..	8
2 Технологический раздел.....	10
2.1 Производственная программа предприятия	10
2.2 Расчет складских помещений.....	13
2.3 Расчет цеха доработки полуфабрикатов.....	21
2.4 Расчет горячего цеха.....	34
2.5 Расчет холодного цеха.....	47
2.6 Расчет кондитерского цеха.....	52
2.7 Расчет моечной столовой посуды	63
2.8 Расчет моечной кухонной посуды.....	64
2.9 Расчет торгового зала.....	65
2.10 Расчет помещения резки хлеба	65
2.11 Экспликация помещений.....	66
3 Организационный раздел.....	
3.1 Организация работы производства.....	
3.2 Организация обслуживания.....	
4 Научно-исследовательский раздел.....	
Заключение.....	
Список использованных источников.....	
Приложение А. Сырьевая ведомость.....	
Приложение Б. Технико-технологическая карта.....	
Приложение В. Технологическая схема приготовления фирменного блюда	
Приложение Г. Расчет пищевой ценности готового фирменного блюда.....	

ВВЕДЕНИЕ

Одним из важных условий жизнедеятельности человека и его нормальной работоспособности является питание. Необходимость развития общественного питания для любой страны, внедрение индустриальных технологий для производства кулинарной продукции не только экономит значительное количество труда и времени, но и высвобождает для работы новые ресурсы, повышает производительность труда. Вместе с тем, правильно организованный отдых населения в свободное время, в сочетании с развлечением и приемом пищи, обеспечивает занятость населения и повышает культуру человека.

До перестройки общественное питание занимало важное место в народном хозяйстве страны. Но, начиная с 1992 года наступил коренной перелом в отрасли, который привел к закрытию и разорению большинства предприятий общественного питания. Начиная с этого времени, сфера питания начала развиваться заново. Среди различных факторов внешней среды, оказывающих воздействие на организм, питание является одним из важнейших. Питание человека должно удовлетворять 3 условиям: быть полноценным, достаточным и доброкачественным. Причем все факторы важны, так как ткани тела постоянно обновляются и, образно говоря, мы становимся тем, что мы едим. Правильно организованное и построенное на современных научных основах рациональное питание обеспечивает нормальное течение процессов роста и развития организма, а также сохранение здоровья.

В настоящее время в России стал увеличиваться уровень и количество заведений общественного питания. Это очень благоприятно, так как в условиях здоровой конкуренции потребитель может выбрать наилучшее заведение, удовлетворяющее его по качеству обслуживания, цене, качеству приготовления пищи.

Основные задачи предприятий общественного питания заключаются в максимальном обеспечении услугами общественного питания различных групп населения, что достигается при максимальном приближении предприятий непосредственно к потребителям.

Еще не так давно организация корпоративного питания не была особенно востребована на рынке. Множество предпринимателей, работающих в данном сегменте рынка, продают бизнес-ланчи, приготовленные из низкокачественных и не очень полезных полуфабрикатов. Или это могут быть владельцы небольших кафе, закусочных расположенных рядом с офисным зданием. Вряд ли такую продукцию можно назвать высококачественной и полезной. Поэтому организация питания при предприятии актуальна. К основным преимуществам столовой будет относиться выгодное местоположение, высокое качество продукции, невысокие цены.

Цель работы – создание проекта столовой при торговом центре «КомсомоЛЛ», который находится в Советском районе города Красноярска, по ул. Белинского, 8.

1. Техничко-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Столовая будет располагаться при торговом центре «КомсоМОЛЛ» на первом этаже, который находится в Советском районе города Красноярска, по ул. Белинского, 8.

При торговом центре «КомсоМОЛЛ», на третьем этаже, организована работа ресторанного двора, где размещены следующие заведения: «Cinnabon»; «Hesburger»; «PizzaNeapolitan»; «Вот Блин!»; «AuntieAnne's». Большинство этих предприятий – предприятия быстрого питания, как известно такая продукция не подходит для употребления каждый день, тем самым еще раз подчеркивается актуальность столовой для работников торгового центра.

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

Посетителями столовой будут являться работники торгового центра «КомсоМОЛЛ».

Аналогичных столовых для работников ТЦ на территории ТЦ нет.

Основным предназначением столовой является удовлетворение потребностей потребителей в качественной вкусной пище. В отличие от других предприятий общественного питания (например, кафе, рестораны), столовые не предоставляют клиентам услуг отдыха – человек приходит в столовую, чтобы пообедать, а затем продолжить работать. Такая узкая направленность столовой облегчает процесс организации ее работы.

Время работы столовой с 9⁰⁰ до 20⁰⁰.

Метод обслуживания – самообслуживание. При самообслуживании с оплатой выбранной продукции после ее получения посетители выбирают блюда и кулинарные изделия на раздаточной стойке, в конце которой оплачивают их стоимость кассиру. В данном случае клиенты не ограничены в выборе блюд, а раздатчики освобождены от операций разбора чеков и сосредоточивают свое внимание на отпуске блюд. В результате этого увеличивается пропускная способность раздаточной стойки.

Для получения необходимых данных я посетила ТЦ «Комсомолл» г.Красноярска.

На основе анализа данных, представленных администрацией ТЦ, я произвела расчет требуемого количества мест в зале проектируемого предприятия общественного питания.

По полученным данным, в горячем питании нуждаются приблизительно 420-430 человек – работников ТЦ.

Режим работы ТЦ с 8.00 до 24.00 ежедневно, воскресенье – у части обслуживающего персонала (технического обслуживания, служба ремонта, служба эксплуатации) - выходной, обеденный перерыв у АУП ТЦ и у обслуживающего персонала ТЦ составляет 30 минут и длится с 13.00 до 15.00 часов. У продавцов обеденный перерыв «плавающий», и также приходится на это время.

Особенность работы заключается в том, что часть работников (технического обслуживания, служба ремонта, служба эксплуатации) начинают работу с 8.00 часов, получают задания на текущий день и осуществляют работу на территории всего ТЦ. Большая часть работников – продавцов- находится на рабочих местах в течение всего рабочего дня и из-за маленького обеденного перерыва выйти за пределы ТЦ не имеет возможности. Поэтому, считаем целесообразным проектирование предприятия питания для обслуживания работников –ТЦ «Комсомолл».

По анкетным опросам, проведенным в ТЦ администрацией, изъявили желание и возможность пользоваться столовой приблизительно 95% от числа потенциальных потребителей, что составляет примерно 400 человек. Из них примерно 50 % - с удовольствием будут пользоваться столовой утром, а 70% не сможет посещать предприятие общественного питания вечером, предпочитая перекусить в кафетерии, следовательно предполагаем проектируемое предприятие на 44 места (это примерно для 700 потенциальных посетителей в день).

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

Режим работы столовой согласован с руководством ТЦ.

Зал столовой будет работать утром с 9.00 до 10.00 и предлагать работникам завтрак. Обед будет предлагаться с 13.00 до 16.00 часов. Такой режим работы объясняется большим количеством цехов и служб на предприятии и «плавающим» графиком обеденного перерыва. Причем, при проектировании столовой учитываем тот факт, что часть работников пользуется услугами столовой в обеденные часы, но завтракать и ужинать в столовой не имеют возможности, т.к. работа АУПа и обслуживающего персонала заканчивается в 18.00.

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

$$N_r = P \times f \times X / 100 \quad (1.1)$$

где N_r – количество потребителей, обслуживаемых за один час работы;

P – вместимость зала;

f – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

X – процент загрузки зала в данный час, %.

Количество посетителей определяется на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня, которые представлены в таблице 1.1.

Таблица 1.1 –График загрузки зала столовой для работников на 44 места

Часы работы Зала	Оборачиваемость места ф за 1 час, раз	Средний процент загрузки зала, X %	Количество посетителей, N, чел. за 1 час
9 ⁰⁰ -10 ⁰⁰	4	80	140
10 ⁰⁰ -11 ⁰⁰	2	70	61
Итого за завтрак	-	-	201
12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	3	75	100
13 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	3	100	132
14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰	2	100	88
15 ⁰⁰ -16 ⁰⁰	3	60	80
Итого за обед	-	-	400
19 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	3	100	132
Итого за ужин	-	-	132
Итого за день	-	-	733

1.4 Расчет дневной производственной программы

Данная столовая реализует комплексные завтраки, обеды и ужины. На выбор предлагается одновременно три комплексных меню. При составлении комплексов должен учитываться принцип сбалансированности основных пищевых веществ с учетом профессиональных, возрастных особенностей. Столовая предлагает три разных рациона для работников, для управленческого персонала, и для работников с проблемами ЖКТ (диетическое питание).

Исходными данными для расчетов, являются количество потребителей, так как при реализации комплексных обедов количество комплексов равно количеству посетителей.

Процентное соотношение рационов представлено в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Процентное (%) соотношение рационов

Рацион	% от общего количества	Количество блюд, (порции,шт)		
		Завтрак	Обед	Ужин
Количество посетителей равно количеству комплексов	100%	201	400	132
Для работников (1 комплекс)	65	131	260	86
Для административно-управленческого персонала (2 комплекс)	20	40	80	26
Для людей с проблемами ЖКТ (3 комплекс)	15	30	60	20

Плюсы данной столовой весьма существенны:

- Отсутствие очередей, быстрое обслуживание клиентов.
- Ввиду ограниченности блюд и при наличии постоянного числа посетителей, можно достаточно точно составить производственный план.
- Численность персонала столовой невелика.
- Рациональное использование оборудования.
- Расчеты с посетителями очень удобны.

Данная столовая актуальна, так как в наше время необходимо следить за здоровьем, а данная столовая соблюдает все необходимые факторы для организации здорового питания.

1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем

Исходя из планируемого месторасположения проектируемого предприятия, определены наиболее удобно расположенные источники снабжения: предприятия пищевой промышленности, оптовые магазины, супермаркеты. Источники снабжения сведены в таблицу 1.3.

Таблица 1.3 – Источники снабжения предприятия

Поставщик	Группа сырья	Частота завоза
ООО «Дары Сибири»	Овощи, зелень и фрукты, консервация, соки и напитки	Раз в неделю
ООО «Аппетитная компания»	Свинина, баранина	Раз в месяц
ООО «Мельник-красноярск»	мука	Раз в месяц
ООО «Сибирская губерния»	Курица	Раз в месяц
ООО «ЛАВКА КОФЕ ЧАЯ»	Чай, кофе	Раз в неделю
ООО "Сиблесресурс"	Сахар	Раз в неделю
ООО «Сервис-Холод»	замороженные овощи и морепродукты.	Раз в месяц
ООО «Крупянная слобода»	Поставка различных круп	Раз в месяц
ООО «Саянмолоко»	Кисломолочная продукция	Раз в неделю
ООО «АРТО»	Молочная продукция	Раз в неделю
ООО «Делси»	Рыба	Раз в месяц
ООО «АРГА»	Яйцо	Два раза в неделю
ООО «Дары Сибири»	Ягоды (шиповник)	Каждый день
ООО «Дары Сибири»	Соки	Раз в неделю
СППК "Бондаревский", ООО "Фортуна-М"	Мясо	Раз в месяц
ООО «Краспродукт»	Сыр, масло	Раз в неделю
ООО «Кан»	Грибы консервированные	Раз в месяц
ООО «Красноярский хлеб»	Хлеб, хлебобулочные изделия, кондитерские изделия	Раз в неделю

Делая анализ по таблице 1.3 можно сказать, что у проектируемой столовой широкий выбор поставщиков. Выбор поставщиков зависит от удобства их месторасположения, ценовой политики поставщика, качества и

ассортимента продукции, предлагаемой поставщиком. Частота завоза продуктов сформирована таким образом, чтобы осуществлять ежедневное удовлетворение потребности в сырье и покупных товарах.

[Изъята вторая глава]

3 Организационный раздел

3.1 Организация работы производства

Для производства продукции определенного ассортимента или выполнения той или иной стадии технологического процесса на проектируемом предприятии общественного питания организованы цеха: заготовочные, доготовочные, мучной. Кроме цехов на производстве спроектированы вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, сервизная, моечная кухонной посуды, моечная и кладовая тары и т. д.

Соотношение отдельных подразделений предприятия (цехов, отделений, вспомогательных помещений) определяет структуру производства. Структура производства столовой является бесцеховой.

Планировка рабочего места обеспечивает рациональное размещение оборудования, эффективное использование площади, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов на рабочем месте. Каждое рабочее место оснащено необходимым оборудованием и инвентарем. В каждом производственном цехе организовано несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса. Кроме того в цехе осуществляется правильная организация труда работников цеха.

Организация работы складских помещений

Складские помещения на проектируемом предприятии питания служат для приемки и кратковременного хранения сырья и полуфабрикатов. Складские помещения размещаются в отдельных помещениях на первом этаже предприятия. Они имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия. Количество и наименование складских помещений зависит от типа, мощности предприятия и формы организации производства. Помещение этой группы занимает 15 % общей площади предприятия.

В столовой, работающей на сырье, имеются следующие охлаждаемые камеры: мясо - рыбная, молочно - жировая, для хранения фруктов, ягод, напитков, овощей, а также неохлаждаемые кладовые: сухих продуктов, овощей, солений и квашений.

В складских помещениях устанавливаются подтоварники, стеллажи, весоизмерительные приборы и холодильное оборудование. Складские помещения также оснащены необходимым инвентарем и инструментами.

В столовой применяются следующие способы хранения и укладки сырья и продуктов: стеллажный, ящичный; насыпной, штабельный.

Отпуск продукции повару на производство осуществляется по требованиям - накладным, подписанным начальником столовой, старшим бухгалтером, заведующим складом и заведующим производством. При

получении продуктов со склада проверяется их соответствие требованию - накладной по ассортименту, массе и количеству.

Организация работы овощного цеха

Овощной цех относится к заготовочным цехам, предназначен для механической и гидромеханической кулинарной обработки овощей. Овощной цех вместе с кладовыми размещается рядом со складскими помещениями, что обеспечивает удобство разгрузки овощей при поступлении. Цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, в которых завершается технологический процесс выпуска готовой продукции.

Организация рабочих мест

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов устанавливается моечная ванна ВСМ-1/430, картофелеочистительная машина МОК-150М, специальный стол из нержавеющей стали с углублениями для очищенного картофеля СРЦ-1 и двумя желобковыми отверстиями: слева – для почищенных овощей, справа – для отходов.

На рабочем месте по очистке лука, чеснока, хрена устанавливается специальный стол СР-3 с местным вытяжным устройством, а также необходимым инвентарем (разделочные доски, лотки, ножи и т.д.).

На рабочем месте по обработке фруктов, сезонных овощей и зелени устанавливается производственный стол СР-1, моечная ванна ВСМ-1/430 необходимый инвентарь (разделочные доски, лотки, ножи и т.д.).

Цех также оснащается подтоварником производственным ПТ - 600/3 для кратковременного хранения овощей, стеллажом стационарным СТК - 600 для хранения полуфабрикатов, раковины для рук ВРК и весами настольными АД -5.

Для транспортировки изготовленных полуфабрикатов в доготовочные цеха, используется стеллаж производственный СП - 230.

Оборудование в цехе размещается в линии, пристенно.

Организация труда в овощном цехе

Повар выполняет все операции по обработке овощей и приготовление полуфабрикатов. Заведующий производством по плану - меню составляет график отпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня и сроков хранения полуфабрикатов.

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

Организация работы мясо - рыбного цеха

Мясо - рыбный - это заготовочный цех, предназначенный для обработки мяса, птицы, рыбы, морепродуктов в одном помещении. Цех

удобно связывается с холодным и горячим цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, моечной кухонной посуды.

Организация рабочих мест

В мясо - рыбном цехе предусматривается организация участка для обработки мяса, птицы и рыбы.

На участке обработки мяса организуются рабочие места:

- для обработки мяса, приготовления порционных полуфабрикатов;
- для приготовления рубленых полуфабрикатов.

Организация труда в мясо - рыбном цехе

Общее руководство мясо - рыбного цеха будет осуществляться заведующим производством. Он выделяет бригадира цеха (шеф-повара или повара 5 разряда), который непосредственно выполняет вместе с поварами производственную программу.

На основании плана-меню бригадир цеха дает задание поварам в соответствии с их квалификацией, распределяет продукты между членами бригады и т. д. Бригадир осуществляет контроль за ходом технологического процесса, нормами расхода сырья и выхода полуфабрикатов.

Повар 5 разряда выполняет все операции по изготовлению порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, полуфабрикаты из рыбы и птицы, разделки птицы, рыбы и т.д.

Организация работы холодного цеха

Основная задача холодного цеха заключается в приготовлении, порционировании и оформлении холодных блюд и закусок, сладких блюд.

Поскольку в холодном цехе значительное количество блюд и изделий не подвергается тепловой обработке, здесь особенно строго необходимо соблюдать санитарные правила при организации технологического процесса.

Холодный цех располагается в одном из наиболее светлых помещений. При планировке цеха предусматривается удобная связь с горячим цехом, раздачей, моечной столовой посуды.

Организация рабочих мест в холодном цехе

В холодном цехе выделяются следующие рабочие места:

- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление напитков.

На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов устанавливается стол производственный со встроенной моечной ванной СМВ-СМ, весы настольных АД - 5, холодильный шкаф CRT 122, овощерезка RobotcoupeCL 20 на производственный стол СПСМ-1. Нарезаются сырые или вареные овощи на разных производственных столах, применяя разделочные доски с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножи поварской тройки. Для нарезки сырых овощей (помидоры, огурцы, перец сладкий и т.д.) используется овощерезательная машина.

На рабочем месте для приготовления сладких блюд и напитков устанавливается производственный стол СПСМ-1, весы настольных АД-5, миксер ручной RobotcoupeСМР 160, различную посуду и инвентарь. Цех также оснащается стеллажом передвижным СПП, раковиной для рук ВРК.

Организация труда в холодном цехе

Начало работы цеха начинается за два часа до начала открытия зала, с 5.00ч. Повара работают по ступенчатому графику выхода на работу с 5.00 до 19.00. Продолжительность рабочего дня одного работника 8,2 ч.

Общее руководство цехом осуществляет заведующий производством.

Заведующий производством организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом-меню. В холодном цехе предприятия работают 2 человека (4 разряда). Повара 4 разряда подготавливает продукты, входящие в состав блюд, занимается соединением компонентов, заправкой и доведением до готовности блюд, порционируют и оформляют блюда. По окончании рабочей смены повара отчитываются за количество использованных продуктов и реализованных блюд. В конце рабочего дня составляется отчет о реализации блюд за день.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех является основным цехом предприятия, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляться тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных блюд. Кроме того, в горячем цехе готовятся горячие напитки.

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

Производственная программа горячего цеха определяется планом-меню.

Организация рабочих мест в горячем цехе

В горячем цехе используется оборудование, которое устанавливается в виде отдельных линий, на которых организуются рабочие места. В центральной части цеха устанавливается тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него располагаются рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке.

Горячий цех условно подразделяется на два подразделения – суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном – приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. В горячем цехе осуществляется тепловая обработка продуктов для приготовления холодных блюд.

В суповом отделении организуется одно рабочее место по приготовлению бульонов и первых блюд.

На рабочем месте по приготовлению вторых горячих блюд, гарниров и соусов устанавливается пароконвектомат Rational SCC 61 на подставке ПК-6М, сковорода электрическая СЭСМ-02 со вставкой секционной ВСМ-210, производственный стол СП 1200, весы настольных АД - 5, стол со встроенной моечной ванной С-7АЛ, производственный стол СП 1200 для приготовления продуктов к тепловой обработке, переборки круп, протирачная машина Robotcoupe С80 на подставке ПКП-917Н.

Цех также оснащен холодильным шкафом ШХ-0,5М, стеллажом передвижным СКТ-101 и раковиной для рук ВРК.

Организация труда в горячем цехе

В столовой горячий цех начинает работу за 1 час до открытия по ступенчатому графику. Продолжительность смены одного работника 11,3 ч.

В цехе работают 6 человек (три повара 5 разряда и три повара 4 разряда). Повар 5 разряда prepares and оформляет блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки. Повар 4 разряда готовит первые, вторые блюда, пассерует овощи, томат-пюре.

Организация работы мучного цеха

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

Организация производственных участков рабочих мест

Рабочим местом применительно к мучному цеху называется отдельное помещение. В составе мучного цеха выделены помещения:

- 1) кладовая суточного запаса сырья;
- 2) помещение подготовки сырья;
- 3) помещение подготовки яиц;
- 4) помещение замеса теста и разделки полуфабрикатов;
- 5) помещение выпечки изделий;
- 6) помещение обработки инвентаря;
- 7) помещение для кратковременного хранения готовой продукции;

В помещении для обработки яиц устанавливается стол производственный СРОР-1 с овоскопом ПКЯ-10, ванны моечные ВСМ-1/430 (4 шт.) для санитарной обработки яиц, подтоварник ПТ-2А. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

Просеивание муки осуществляется в помещении для кратковременного хранения и подготовки сырья по соседству с отделением замеса теста. На этом рабочем месте установлен мукопросеиватель «Каскад». Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки.

Для подготовки других видов сырья используются подтоварник ПТ-2А, стеллаж производственный стационарный СПС-2 для хранения сырья, холодильный шкаф CRT 122, весы настольные ДВ-Н.

В помещении для замеса теста и выпечки изделий выделено рабочее место для приготовления дрожжевого теста, на нем установлена тестомесильная машина МТМ-60МТ на универсальной подставке ППК 90/60/60, стол производственный СРОР-1, кипятильник КНЭ-25 на подставке ППК, расстоечный шкаф МЕС 94LIX LX864, весы настольные Metos МИИ 2500-1 на производственном столе. На участке выпечки изделий установлена конвекционная печь А9/10RXS /APACH, плита электрическая Metos РП4.

В помещении обработки тары и инвентаря установлен стеллаж СПС-2, подтоварник и моечная ванна ВСМ-1/430.

Также выделено место для хранения готовой продукции, где установлен стеллаж передвижной Metos 203Р.

Организация труда работников цеха

Начало работы мучного цеха начинается за два часа до начала открытия столовой, с 5.00 до 19.00ч. Руководство цехом осуществляет начальник цеха. В цехе работают 3 человека - два пекаря 4 разряда и один пекарь 3 разряда. Пекарь 4 разряда занимается изготовлением ватрушек, плюшек, оформлением изделий. В обязанности пекаря 3 разряда входит подготовка сырья, замес теста, изготовление начинок.

3.2 Организация обслуживания

Характеристика метода обслуживания

Наравне с функцией производства продукции, предприятие питания выполняет функцию обслуживания потребителей.

Несмотря на то, что предприятие является столовой, в нем обеспечивается высокая культура обслуживания, в сочетании с отпуском посетителям разнообразного ассортимента кулинарных, мучных изделий.

В зале столовой посетители выбирают место за столом.

Интерьер предприятия

Известно, что от интерьера во многом зависит настроение посетителей, а также условия работы персонала, культура и качество обслуживания, то есть помимо эстетических функций он еще и обеспечивает оптимальные условия для обслуживания, создает комфорт.

Зал столовой – это основное помещение предприятия, где обслуживают посетителей. Архитектурными и декоративными элементами, уютной, располагающей к отдыху обстановкой зал должен создавать определенное психологическое воздействие на посетителя. Все элементы интерьера обеденного зала, внутренние пропорции помещения, цветовая гамма покраски стен, потолков, колонн выдержанны в светлых тонах, одинаковая

расцветка обеденных столов и посуды органически связана и создает единый ансамбль.

При оформлении интерьера применяются современные материалы: керамика, стекло, дерево и т.д. На стенках и простенках между окнами размещаются большие по размерам эстампы пейзажного характера, фотографии разнообразной тематики: от природных пейзажей до бытовых интерьеров, между колоннами и в свободных простенках устанавливаются стойки - решетки для цветов, а на колоннах - зеркала. На окнах вывешиваются жалюзи нежно-розового цвета .

Мебель подходит соответствующему интерьеру, мебель столовой выполнена из пластика постформинга, квадратные четырёхместные и прямоугольные шестиместные столы, удобные стулья и скамейки с высокими спинками и мягкой подстилкой.

Также имеется отдельное помещение для административно-управленческого состава с удобной мебелью, диваном и плазменным телевизором.

Освещение зала дневное боковое с использованием декоративных люстр небольшого размера в виде плафонов, расположенных по всему периметру потолка.

Просторный, светлый зал, высокие потолки, спокойные, неброские цвета, с одной стороны успокаивающие, с другой – укрепляющие военную дисциплину за счет простоты и строгих и правильных форм.

Для транспортировки посуды будут применяться передвижные тележки. Будет использоваться способ расстановки столов рядами.

3.5 Схема движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции

Столовая проектируется с полным производственным циклом обработки продуктов, который начинается с приема и хранения сырья и заканчивается реализацией готовой продукции.

Сырье и покупные товары поступают на предприятие общественного питания через загрузочную и распределяются по кладовым и охлаждаемым камерам, которые расположены в непосредственной близости от загрузочной.

Из складских помещений и камер сырье поступает в заготовочные цеха (мясной, овощной), в которых производится механическая обработка сырья и выработка полуфабрикатов для снабжения ими доготовочных цехов предприятия.

Подготовленные полуфабрикаты транспортируются в горячий или холодный цех. Из горячего цеха готовая продукция направляется в помещение комплектации обедов.

[Изъята четвертая глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В результате написания бакалаврской работы было рассчитано и спроектировано новое предприятие общественного питания – столовая для работников торгового центра «КомсомоЛЛ» на 44 места.

В расчетно-пояснительной записке последовательно изложены технологические расчеты складских помещений, производственных цехов, моечных кухонной и столовой посуды и других помещений. Составлены расчетные таблицы и графики выхода на работу, рассчитана численность производственного персонала, определено количество торгово-технического оборудования.

В организационном разделе представлено описание рабочих мест в цехах, дана характеристика дополнительных услуг и рекламы предприятия, описан интерьер залов.

В научно-исследовательском разделе разработано фирменное блюдо. На фирменное блюдо разработана технологическая карта, составлена схема технологического процесса, рассчитана пищевая и энергетическая ценность, а также разработана технико-технологическая карта.

Разработанное фирменное блюдо рекомендуется внедрить в проектируемое предприятие общественного питания с целью расширения ассортимента блюд.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2009. – М.: Стандартинформ, 2008. – 11 с.
2. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 01.01.2009. – М.: Стандартинформ, 2008. – 10 с.
3. ГОСТ Р 50935 - 2007. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. – Введ. 01.01.2010. – М.: Стандартинформ, 2009. – 15 с.
4. ГОСТ Р 53104 - 2008. Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2010. – М.: Стандартинформ, 2009. – 15 с.
5. ГОСТ Р 53105 - 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию – Введ. 01.01.2010. – М.: Стандартинформ, 2009. – 15 с.
6. ГОСТ Р 53106 - 2008. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания – Введ. 01.01.2010. – М.: Стандартинформ, 2009. – 14 с.
7. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2011. – М.: Стандартинформ, 2010. – 11 с.
8. СанПиН 2.3.2.1078 – 01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы.- М.: 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. - 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. 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.
13. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2004. – 135 с.

14. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-экон. ин. – т ; сост.: Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. – 82 с.
15. 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.
16. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.
17. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – М.: Колос, 2006. – 247 с.
18. 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.
19. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – С. 1-58.
20. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева, Е. А. Белоголовкина и др.; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб и доп. – Красноярск, 2006. – 64 с.
21. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
22. 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.
23. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий : Санитарные правила и нормы. - М.: Информационно – издательский центр ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА России, 1996. – 64 с.
24. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе. Каталог. – М.: Компания деловая Русь, 2002. – 128 с.
25. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2009. – 512 с.
26. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина. – М.: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
27. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – М.: Пчелка, 1994. – 621 с.
28. 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.

- 29.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Под ред. проф. Васюковой А.Т. – М.: Издательский дом «Дашков и Ко», 2008. – 816 с.
- 30.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 296 с.
- 31.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Гидрометиздат, 1998. – 296 с.
- 32.Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.
- 33.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. – 88с.
- 34.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. – 48с.
- 35.Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина, М.А. Николаевой и др. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.
- 36.Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов, Г. С. Фонарева и др. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.
- 37.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник; Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2007. – 276 с.
- 38.Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
- 39.Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост.: Е.О. Никулина, Г.В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.

[Изъяты приложения]