

СОДЕРЖАНИЕ

ВЕДЕНИЕ.....	3
1. Техничко – экономическое обоснование	4
1.1 Экономико – географическая характеристика района деятельности предприятия.....	4
1.2 Расчет пропускной способности предприятия, обоснование выбора типа проектируемого предприятия и формы обслуживания.....	4
1.3 Обоснование режима работы предприятия, определение количества питающихся	5
1.4 Расчет дневной производственной программы	6
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами реализуемыми без переработки	6
2. Технологический раздел	9
2.1 Составление планово-расчетного меню	9
2.2 Расчет складского хозяйства	11
2.3 Расчет заготовочных цехов.....	17
2.4 Расчет доготовочных цехов.....	31
2.4.1 Расчет горячего цеха	31
2.4.2 Расчет холодного цеха	43
2.5 Расчет мучного цеха	47
2.6 Расчет моечной столовой посуды	58
2.7 Расчет моечной кухонной посуды	60
2.8 Расчет раздаточных.....	61
2.9 Расчет торгового зала	62
2.10 Расчет сервис бара.....	62
3 Организационный раздел	64
3.1 Организация работы производства	64
3.2 Организация обслуживания на предприятии.....	69
4 Научно-исследовательский раздел.....	72
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	88
ПРИЛОЖЕНИЕ А Расчет сырья и покупных товаров.....	91
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Расчет технологического оборудования.....	98
ПРИЛОЖЕНИЕ В Состав и площадь помещений.....	106
ПРИЛОЖЕНИЕ Г Технологическая схема приготовления фирменного блюда.....	107
ПРИЛОЖЕНИЕ Д Пищевая ценность фирменного блюда.....	108

ВВЕДЕНИЕ

Человек всегда стремится узнать мир, в котором живет. Миллионы туристов, деловых людей путешествуют по планете в поисках интересных впечатлений, установления деловых контактов. Международный туризм является третьей по значимости статьёй дохода в мире. На сегодняшний день, согласно статистическим данным, границу Российской Федерации ежегодно пересекает 200 мил. туристов.

При этом необходимо отметить, что данное направление является перспективнейшим в развитии рынка и выгоднейшим вложением средств. Самобытность национальной кухни нашей страны позволяет удивить иностранцев самыми разнообразными кушаньями, являющимися достоянием отечественной материальной культуры.

Однако в настоящий момент в развитии национальной русской кухни возникло множество проблем, связанных в первую очередь с проникновением в сферу питания европейской и азиатской кухонь. Данная проблема коснулась в частности и г.Красноярска.

На сегодняшний день в городе возможно посещение китайских, немецких ресторанов, суши-баров, но, к сожалению, иностранный гость не сможет насладиться национальной кухней в тихом и уютном ресторанчике. Функционирующие сегодня предприятия общественного питания г.Красноярска стараются включить в меню европейские блюда. Прослеживается тенденция увеличения числа предприятия быстрого питания по американскому типу.

Русская кухня складывалась на основе хозяйственного уклада древних славянских народов – земледельцев и скотоводов. В хозяйстве большую роль играли также охота и рыболовство. Поэтому в основе ее лежит гармоничное сочетание продуктов животного и растительного происхождения.

Специалисты общественного питания должны бережно относиться к национальным традициям и обычаям, отражая их в ассортименте блюд, способах приготовления, оформления и сервировки стола. Необходимо увеличивать число предприятий питания специализирующихся на национальной русской кухне, творчески развивать и совершенствовать традиции народной кухни применительно к современным условиям, уровню развития техники, новым видам пищевого сырья и особенностям массового производства кулинарной продукции.

1 Техничко–экономическое обоснование

1.1 Экономико–географическая характеристика района деятельности предприятия

Проектируемое предприятие общественного питания - ресторан «Цветок папоротника» на 52 мест предполагается строить в городе Красноярске в зоне отдыха в районе заповедника «Красноярские столбы». Вблизи предприятия располагается зоопарк «Роев лучей»

В районе, где расположено предприятие, проживает 7 тыс. человек, большую часть которых составляет молодежь, с точки зрения экономики это выгодный район для данного предприятия, так как в этом месте находятся туристические базы.

Расчеты представлены в таблицах 1.1.

Таблица 1.1 – Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Кафе «Тандыр»	Туристская 86	120	с 12 до 01	официантами	Меню кафе основано на приготовлении блюд в тандыре. Интерьер выбран в стиле минимализма, простоты (деревянные стулья, столы накрытые клеенкой, стены и потолок белые).
Кафе «Хуторок»	Свердловская 245	78	с 12 до 24	официантами	В меню кафе входят блюда украинской кухни. В интерьере используются фрагменты мультфильма «Жил - был пес»

1.2 Расчет пропускной способности предприятия, обоснование выбора типа проектируемого предприятия и формы обслуживания

При расчете общей потребности мест для населения в микрорайоне строительства проектируемого предприятия учитываем ступенчатую

систему размещения общедоступных предприятий общественного питания в зависимости от величины городов.

Расчет необходимого количества мест в общедоступном предприятии общественного питания производим на основании норматива мест на 1000 жителей. Метод расчета по нормативам мест на 1000 человек является универсальным и используется для определения количества мест в обеденных залах всех типов доготовочных и работающих на сырье предприятий. Расчет ведется по формуле:

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

где P - необходимое количество мест;

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

P_H- норма мест на 1000 человек, принимаем 28 [18]

$$P = 8000 * 28 / 1000 = 224 \text{ мест}$$

Общее число мест для данного района составляет 196 мест, которые распределяется между отдельными типами предприятий общественного питания по процентному соотношению [18]:

$$\text{для ресторана: } 224 * 30 / 100 = 68 \text{ мест;}$$

Данный район только начали возводить и еще не заложено строительство сети предприятий общественного питания.

На основании расчетов можно сделать вывод о необходимости и целесообразности строительства в данном микрорайоне ресторана на 52 места

Форма обслуживания посетителей в ресторане производится официантами.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

Принимая во внимание контингент питающихся, продолжительность рабочего дня и режим работы предприятий общественного питания, находящихся в данном районе, для обеспечения максимальной загрузки зала, наилучшим вариантом режима работы ресторан 11⁰⁰ - 24⁰⁰ ч с перерывом с 17-18 ч

Количество потребителей рассчитываем по графику загрузки зала, составленному с учетом режима работы предприятия, оборачиваемостью места в зале в течение данного часа, процента загрузки зала по часам его работы, вместимостью зала.

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяем по формуле:

$$N_{ч} = \frac{P \times X \times \varphi}{100}, \quad (1.2)$$

где $N_{ч}$ - количество посетителей за данный час работы предприятия;

P - количество мест в зале;

X - процент загрузки зала в данный час, % [18];

φ - оборачиваемость места за час работы предприятия [18].

Все расчеты представлены в форме таблицы 1.2

Таблица 1.2 – График загрузки зала ресторана

Часы работы зала	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, φ	Процент загрузки зала, $X\%$	Количество потребителей за час работы предприятия, $N_{ч}$, чел.
11-12	1,0	20	11
12-13	1,0	30	16
13-14	1,0	90	48
14-15	1,0	70	37
15-16	1,0	40	21
16-17	1,0	30	16
Перерыв			
18-19	0,4	50	11
19-20	0,4	100	21
20-21	0,4	90	19
21-22	0,4	80	17
22-23	0,4	40	8
23-24	0,4	-	6
Итого:			231

1.4 Расчет дневной производственной программы

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

$$Q = N * m, \quad (1.3)$$

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

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

Расчет коэффициентов потребления каждой группы блюд (коэффициент потребления холодных блюд, супов и т.д.) производим в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд.

Дневная производственная программа предприятия представлены в таблицах 1.3.

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

Основными источниками снабжения сырьем и товарами предполагаются:
Таблица 1.3 - Расчет дневной производственной программы ресторана в групповом ассортименте

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции					Итого
		Холодные блюда и закуски	Горячие закуски	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	
		Коэффициент потребления блюд					
		обед	0,1	0,3	0,7	0,6	
	ужин	1,8	0,6	-	1	0,6	4
		Реализация блюд по часам					
11-12	11	14	1	3	8	7	33
12-13	16	21	2	5	11	10	49
13-14	48	62	5	14	34	29	144
14-15	37	48	4	11	26	22	111
15-16	21	27	2	6	15	13	63
16-17	16	21	2	5	11	10	49
Итого за обед	149	193	16	44	105	91	449
17-18		Перерыв					
18-19	11	20	7	-	11	7	45
19-20	21	38	13	-	21	13	85
20-21	19	34	11	-	19	11	75
21-22	17	31	10	-	17	10	68
22-23	8	14	5	-	8	5	32
23-24	6	11	4	-	6	4	25
Итого за ужин	82	148	50	44	82	50	330
Всего за день	231	341	66	44	187	141	779

птицефабрика, мясокомбинат, молочный завод, хлебозавод, оптовые базы. Удобство расположения данных предприятий в одном городе с проектируемым предприятием обеспечит поставку сырья и товаров за короткие сроки. Данные об источниках снабжения представлены в таблице 1.4.

Таблица 1.4 – Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
ООО «Интра-Красноярск»	Мясо, субпродукты	3 раза в неделю
ООО «Орион»	Колбасные изделия, мясная гастрономия	2 раза в неделю
ООО «Милко»	Молоко, кисло-молочные продукты	4 раза в неделю
ООО «Маслотрейд»	Растительное, сливочное масло, маргарин, жир пищевой	2 раза в неделю
ООО «Делси»	Рыба, морепродукты	2 раза в неделю
ООО «Фруктовая компания»	Фрукты, ягоды	3 раза в неделю
Красноярский краевой союз потребительских обществ	Овощи	2 раза в неделю
Рынок	Зелень	3 раза в неделю
ООО «Каравай»	Мука, крупа	3 раза в месяц
ООО «Сибирский крупяной центр»	Соль, сахар, макаронные изделия	3 раза в месяц
ЗАО «Краскон»	Конфеты	3 раза в месяц
ООО «Сладко»	Мороженое	3 раза в неделю
ООО «Гурман +»	Приправы, специи	3 раза в месяц
ООО «Атлантида»	Минеральная вода	2 раза в неделю
ООО «Ваша соковая компания»	Соки	3 раза в месяц

[Изъят второй раздел]

3 Организационный раздел

3.1 Организация работы производства

Для производства широкого ассортимента блюд и выполнения всех стадий технологического процесса в ресторане «Цветок папоротника» организованы цеха. Цеха ресторана делят на отделения, производственные участки, технологические линии и рабочие места. На заготовочные (мясорыбный и овощной) доготовочные (горячий и холодный), и мучной цех. Кроме цехов на производстве имеются вспомогательные помещения, к которым относятся моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, моечная и кладовая тары.

В ресторане применяют бесцеховую структуру производства, так как это предприятие с небольшим объемом производственной программы. Плановое задание и объем выполняемых работ устанавливается в целом для всего производства, которое возглавляет заведующий производством.

Каждое рабочее место данного предприятия оснащено кухонной посудой, приспособлениями для хранения и перемещения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, передвижными тележками, стеллажами, функциональными ёмкостями. В каждом цехе организуют несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса.

Организация работы складского хозяйства

Складские помещения предприятия служат для приемки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов, их краткосрочного хранения и отпуска.

Складские помещения размещают в отдельных помещениях, они имеют удобную связь с производственными помещениями.

Компоновка складских помещений производится по направлению движения сырья и продуктов для обеспечения наиболее рационального выполнения складских операций и погрузочно-разгрузочных работ.

На предприятии оборудованы следующие охлаждаемые камеры: мясорыбная, молочно-жировая, для хранения фруктов, сезонных овощей, напитков, зелени; камера пищевых отходов. Неохлаждаемые камеры: кладовая сухих продуктов, вино - водочная, сырых овощей, кладовая инвентаря, загрузочная.

При планировке складских помещений необходимо учитывать определенные объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования.

Объемно-планировочные требования:

Складская площадь должна быть рационально (компактно) спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции. Оборудование должно быть рационально размещено с учетом необходимой площади для проездов, проходов и перемещения грузов. Транспортировка сырья и полуфабрикатов из загрузочных в кладовые и охлаждаемые камеры должна осуществляться без пересечения потоков

сырья, полуфабрикатов, тары по кратчайшим маршрутам с максимальной механизацией трудоемких работ.

Охлаждаемые камеры должны размещаться единым блоком с общим тамбуром глубиной 1,6 м, камера пищевых отходов с тамбуром должна размещаться на первом этаже с выходом наружу. Складские помещения должны быть непроходными.

Санитарно-гигиенические требования:

Помещения предприятия должны содержаться в чистоте, температура и влажность должны соответствовать режимам хранения и строительным нормам и правилам (СНиП), освещение неохлаждаемых складских помещений комбинированное (искусственное и естественное), в кладовых овощей, напитков, охлаждаемых камерах освещение только искусственное. Вентиляция в складских помещениях естественная и механическая.

Стены в складском помещении должны быть защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской, а стены охлаждаемых камер – облицованы глазурованной плиткой. Полы должны обеспечивать безопасное и удобное передвижение грузов, людей и транспортных средств, быть прочными, влагонепроницаемыми.

Организация работы заготовочных цехов

Организация работы заготовочных цехов используется на предприятиях с полным производственным циклом, где выполняются все стадии технологического процесса по приготовлению пищи и ее реализации.

В ресторане организованы следующие цеха: овощной и мясо – рыбный. В овощном и мясо – рыбном цехе созданы универсальные рабочие места, для того чтобы один работник смог совмещать несколько производственных операций, что позволит сделать технологический процесс производства более эффективным.

Организация работы овощного цеха

Овощной цех ресторана занимается очисткой овощей и выпуском овощных полуфабрикатов, он располагается рядом с камерой хранения овощей. Цех имеет удобную связь с холодным и горячим цехами, в которых завершается технологический процесс выпуска готовой продукции.

В цехе организованы следующие рабочие места:

очистка картофеля и корнеплодов, доочистка и промывание их;

очистка лука репчатого, чеснока, обработка свежей капусты, свежей зелени и других сезонных овощей;

нарезка овощей;

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлены моечные ванны ВМ-1А, настольная картофелеочистительная машина КБН-80, производственный стол из нержавеющей стали СП-1260, необходимый инвентарь: тара для очищенных овощей и отходов, желобковый нож.

На рабочем месте по нарезке овощей: стол производственный СП-1260, настольная овощерезательная машина «ROBOT COUP», стеллаж производственный СПС-1, необходимый инвентарь (разделочные доски, ножи, лотки).

На рабочем месте по очистке лука, чеснока, и обработки сезонных овощей устанавливают секция стол со встроенной ванной СМВ-СМ.

Организация труда работников цеха

Организует работу овощного цеха заведующий производством, в цехе работает один человек с 9-00 до 17-30

В овощном цехе планируется работа одного человека. Режим работы односменный, восьмичасовой, начало рабочего дня работника овощного цеха с 9.ч до 17 ч 30 минут, а для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты подготавливают заранее с учетом их сроков хранения и реализации.

Чистильщик овощей 3-го разряда, выполняет все операции по обработке овощей и приготовлению полуфабрикатов. Заведующий производством, в соответствии с планом-меню, согласовывает график выпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня и сроков хранения полуфабрикатов. В конце дня заведующий производством составляет отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

Организация работы мясорыбного цеха

Мясо - рыбный цех имеет удобную связь с холодным и горячим цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, моечной кухонной посуды.

В мясо - рыбном цехе организованы универсальные рабочие места для обработки мяса, птицы и рыбы.

На участке обработки мяса осуществляют: оттаивания, промывания, приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

Для оттаивания устанавливают производственный стол СП-1260 и моечную ванну ВМ-1А для обмывания мяса.

Для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов устанавливают производственный стол СП-1260, кладут на него разделочную доску, слева от нее располагают лоток с сырьем, а справа – с полуфабрикатами.

При приготовлении мясных полуфабрикатов используют доски разделочные «М.С», за доской размещают настольные весы. Для приготовления фарша и рыхления мяса используют настольную мясорубку с мясорыхлителем ТW 70/TFS.

На участке обработки рыбы осуществляется: размораживание и потрошение рыбы, приготовления порционных полуфабрикатов. На рабочем месте установлена ванна моечная ВМ-1А производственный стол СП-1260, где готовят рыбные полуфабрикаты с комплектом ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и настольные весы. Рыбные полуфабрикаты укладывают в лотки и хранят в холодильной камере. Для хранения мясных и рыбных полуфабрикатов в цехе установлен холодильный шкаф ШХ-1,40К. В цехе размещен стеллаж передвижной СПП для транспортировки полуфабрикатов в горячий цех.

В цехе работают два человека, повара 4 разряда которые выполняют все технологические операции. Один работник выходит с 10-00 до 18-30, второй с 12-00 до 20-30, график выхода на работу ступенчатый.

Организация работы доготовочных цехов

На предприятии работающих, на сырье выделяют два цеха: горячий и холодный, производственной программой которых является план-меню.

Режим работы цехов строго согласуется со временем работы зала.

Организация работы холодного цеха

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных напитков.

Холодный цех расположен рядом с горячим цехом, раздачей и моечной столовой посуды.

Организация рабочих мест в холодном цехе

для нарезки сырых и варенных овощей, порционирования и оформления салатов;

для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд, для приготовления бутербродов;

для порционирования сладких блюд и напитков.

На рабочем месте для приготовления салатов используют секцию стол со встроенной моечной и ванной СМВ-СМ для промывки свежих овощей.

Нарезают сырье и варенные овощи на производственном столе СП-1260, применяя разделочные доски с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножи поварской тройки, и настольную овощерезку «ROBOT COUP».

Рабочее место для приготовления бутербродов, порционирования и оформления блюд из мясных и рыбных гастрономических продуктов оборудуют производственным столом СП-1260, необходимым инвентарем (ножи, разделочные доски) для резки хлеба и гастрономических продуктов.

В цехе установлен холодильный шкаф ШХ-1,40К для хранения полуфабрикатов, и стеллаж СПС-1 для готовой продукции.

В холодном цехе работают 2 человека, повар 5 и 4 разряда. Работают в одну смену по ступенчатому графику. Начало работы первого повара с 9-00 до 17-30, второго с 15-30 до 24-00. Руководство цехом осуществляет заведующий производством, организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом-меню.

Повар 4 разряда подготавливает продукты, соединяет компоненты, порционирует и оформляет несложные блюда. Повар 5 разряда осуществляет приготовление и оформление наиболее сложных холодных блюд и закусок. В конце рабочего дня заведующий производством составляет отчет о количестве использованных продуктов и о реализации блюд за день.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех является основным цехом предприятия и занимает в центральное место. Он имеет удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями, с торговым залом и моечной кухонной посуды. Широкий ассортимент блюд не позволяет в цехе создавать специализированные рабочие места для каждого вида блюд, поэтому рабочие

места организуют с учетом возможности выполнения поварами несколько операций одновременно.

Основным тепловым оборудованием в горячем цехе являются: сковорода электрическая СЭСМ-02, плита электрическая ЭП4-4ЖШ, с секционными вставками к тепловому оборудованию, жарочный шкаф ЖШЭ-3, кипятильник устанавливают напротив линию. В линию немеханического оборудования устанавливают столы производственные СП-1260 на котором установлена фритюрница LT-8, секция стол со встроенной ванной СМВ-ВМ, стеллаж СПП, универсальный привод МО-100, из холодильного оборудования в цехе устанавливают ШХ-0,656-01.

Руководит горячим цехом заведующий производством, который в соответствии с планом-меню организует и контролирует отпуск и качество блюд. В цехе работают два повара 5 разряда, график работы ступенчатый. Цех работает с 9-00 до 24-00 часов.

Организация работы мучного цеха

Мучной цех занимает особое место на предприятии общественного питания, он работает самостоятельно, независимо от других цехов, сбыт своей продукции осуществляет в зале ресторана, пирожковой и через сеть розничной торговли.

Мучной цех предприятия выпускает широкий ассортимент изделий из дрожжевого вида теста: пирожков, пирогов, расстегаев, ватрушек и кулебяк. Производственная программа мучного цеха составляется на основании заявок из ресторана, пирожковой и предприятий розничной торговли оформляется в форме наряда-заказа.

Мучной цех начинает работу с 8-00 до 18-00, в цехе работают два кондитера график выхода на работу ступенчатый

Мучной цех включает следующий состав помещений:

- для обработки яиц;
- для просеивания муки и замеса теста;
- для разделки и выпечки изделий;
- кладовая суточного запаса сырья;
- для мойки инвентаря, тары;
- для хранения готовых изделий.

На рабочем месте для обработки яиц устанавливают стол производственный СП-1260 с овоскопом для проверки яиц, 4 ванны для их мытья и санитарной обработки ВМСМ, стеллаж СПС-1. Из инвентаря используют решетчатые корзины, волосяные щетки.

Просеивание муки осуществляют в отдельном помещении по соседству с отделением замеса теста. Здесь устанавливают стол производственный СП-1260, мукопросеиватель «Каскад» производительностью 150 кг/ч, стеллаж передвижной СПП. Сбор муки осуществляется в передвижной деже. Мешки с мукой устанавливают на подтоварник ПТ-2А.

На рабочем месте для замеса, разделки и выпечки теста устанавливают: тестомесильную машину со съёмной дежей 25/S, расстоечный шкаф LIEVO X-041, охлаждаемый стол MSP. Для формовки изделий рабочее место

оборудуют столами СП-1260, весами настольными передвижными стеллажами с кондитерскими листами. Формуют изделия в основном в ручную, для нарезки теста применяют резцы.

На участке выпечки изделий из теста устанавливают пароконвектомат СВР 6Е. Готовые кулинарные изделия направляются в кладовые для кратковременного хранения. Изготовленные изделия укладывают в специализированную тару.

В моечном отделении мучного цеха устанавливают ванну моечную ВМ-1А, стационарный подтоварник ПТ-2А, стеллаж стационарный СПС-1. Для мытья посуды используют моющие средства, щетки, инвентарь промывают в содовой воде и ополаскивают горячей водой и 2%-ным раствором хлорной извести. После мытья инвентарь просушивают и хранят на стеллажах.

3.2 Организация обслуживания на предприятии

Организация труда работников обслуживания

Наравне с функцией производства продукции, предприятия питания выполняют функцию обслуживания потребителей (реализация продукции и организация ее потребления). В ресторане «Цветок папоротника» большое внимание уделяют организации услуги досуга в сочетании с высоким классом обслуживания посетителей. Услуги по организации досуга включают: организацию музыкального обслуживания, организацию проведения концертов, предоставление газет, журналов, настольных игр, игровых автоматов, бильярда и т.д.

На данном предприятии используется индивидуальный метод обслуживания персоналом (официантами и барменом). При индивидуальном методе обслуживания за каждым официантом закрепляют отдельный участок зала 2 – 3 столика. Процесс обслуживания складывается из следующих операций: встречи и размещение посетителей, прием и оформление заказа, передача заказов на производство, получение и подача заказных закусок, блюд, напитков, расчет с клиентами. Также он осуществляет замену посуды и уборку со стола.

Официанты работают в две смены по четыре человека, через два дня по ступенчатому графику выхода на работу.

Интерьер предприятия

Интерьеру залов предьявляют большое значение, т. к. от этого во многом зависит настроение посетителей, условия работы персонала, культура и качество обслуживания.

Современный интерьер характеризуется четкостью и единством стиля, лаконичностью и выразительностью художественных средств.

Интерьер зала ресторана отделан в классическом стиле, акцентом интерьера зала является деление зала на отдельные зоны.

Стены и потолок зала отделаны звукопоглощающими плитами, покрывая стены декоративной штукатуркой однотонных тёплых тонов.

Потолок имеет сводчатое строение и оформлен декором из темного дуба. Декорация потолков плавно спускается вниз, создавая тем самым очертание колонн вдоль стен зала. Для отделки полов использовался ламинат, цветом темного дерева, он имеет нескользкую поверхность, влагоустойчив и устойчив к истиранию. Освещение зала смешанное, по стенам вдоль столиков, помещены несколько хрустальных бра и подсвечников со свечами из позолоченной бронзы. В центре зала находится люстра, выполненная из бронзы и хрусталя. В дневное время суток зал ресторана освещается естественным светом из окон имеющим сводчатое строение.

Мебель в ресторане «Цветок папоротника» изготовлена из одного материала, используются квадратные и прямоугольные столы из натурального дуба, прямоугольные столы расположены в основном в нишах и у стен квадратные столы располагаются в центре зала. Для сидения используют полукресло и диваны с мягкой атласной обивкой выдержанные в едином стиле перекликающиеся с цветом штор. Для деления зала на изолированные зоны в ресторане используют деревянные ширмы, серванты, диваны, выполненные в старинном классическом стиле. Серванты (шкафы официантов) и подсобные столы расположены вдоль стен зала у входа для персонала. Скатерти используются темно-синего цвета с белоснежными салфетками. Красивая, стильная посуда и приборы высокого качества украшают стол и весь зал, создавая праздничную атмосферу, уют и в определенной степени способствуют аппетиту. В зале имеется также небольшая сцена для выступления артистов и проведения тематических вечеров.

Реклама предприятия. Мерчандайзинг

Реклама является одним из важнейших направлений работы предприятия, так как позволяет предприятию увеличить объем выпускаемой продукции, повысить ее качество в конкурентной борьбе на современном рынке. В ресторане используют средства внешней и внутренней рекламы. К внешним средствам рекламы относятся: вывеска - это своего рода визитная карточка ресторана. Вывеска выполнена с помощью художественно-архитектурных средств, является яркой, заметной издали, подчеркивающая стиль и уровень ресторана. На входе в ресторан имеется указатель с информацией о типе предприятия, о перечне оказываемых услуг, режиме его работы.

К внутренним средствам относятся средства, рассчитанные на потребителей, такие как: интерьер залов, обслуживание, меню, эмблема ресторана. Одна из форм рекламы ресторана «Цветок папоротника» является проведения в нем воскресных семейных обедов, о чем предварительно сообщается на рекламных щитах города. На них приглашение посетить «всей семьей на русские блины, русское застолье, приглашение на вареники». Также используется видео и радиореклама.

Основными направлениями развития современных технологий обслуживания в ресторане являются:

- внедрение мерчандайзинга (сбыт продукции и услуг).

Для увеличения объема продаж в ресторане применяются следующие приемы мерчандайзинга:

- дизайн блюд и напитков;
- убеждающая продажа.

Дизайн блюд и напитков предусматривает их эстетическое оформление для зрительного воздействия на потребителя и стимулирование продаж, а также включает в себя использование новых направлений в подаче блюд.

Убеждающая продажа является эффективным средством, используемым обслуживающим персоналом ресторана, официант может предложить гостю коктейль, фирменное блюдо или закуску демонстрируя образцы на подносе. Убеждающая продажа является одним из методов качественного обслуживания, она помогает предугадать желания гостей и сделать посещение ресторана приятным и незабываемым.

Дополнительные услуги

Дополнительными услугами в предприятии питания отводится значительное место.

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

В качестве дополнительных услуг в ресторане «Цветок папоротника» предлагается:

прием заказов на изготовление полуфабрикатов и кондитерских изделий;

организация тематических выставок – с дегустаций новых фирменных блюд и напитков;

бронирование столиков, вызов такси, продажа цветов;

доставка обедов на дом;

прием заказов на приготовление блюд для семейных торжеств и обслуживания на дому.

[Изяты четвертый раздел, приложения]

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12. 2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>.
2. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 11 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 10 с.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 11 с.
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 15 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
8. 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. – 14 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, 2014. – 135 с.

15. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. 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.-эконом. ин.-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
20. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – 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, 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.- эконом. 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, 2012. – 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 для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е.

Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. И доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.

31.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.

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

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

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

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

36.Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.

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

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

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

40. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

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)

«15» 06 2017 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки

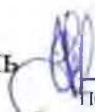
19.03.04.01. «Технология и организация ресторанного дела»

профиль

Проект ресторана «Цветок папоротника» на 52 места

тема

Руководитель

 15.06.2017
подпись, дата

доцент, канд.техн. наук

должность, ученая степень

Е.О. Никулина

инициалы, фамилия

Выпускник

 15.06.2017
подпись, дата

ТОП-12-1

группа

Е.С. Кузьменко

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

 15.06.2017
подпись, дата

Е.О. Никулина

инициалы, фамилия

Красноярск 2017