

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	3
1. Техничко-экономическое обоснование .....	4
1.1. Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся .....	4
1.2. Расчет дневной производственной программы .....	5
1.3. Определение источников производственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.....	7
2. Технологический раздел.....	8
2.1. Составление планово-расчетного меню .....	8
2.2. Расчет складского хозяйства .....	10
2.3. Расчет заготовочных цехов.....	14
2.4. Расчет холодного цеха.....	25
2.5. Расчет горячего цеха.....	32
2.6. Расчет моечной столовой посуды .....	49
2.7. Моечная кухонной посуды .....	52
2.8. Расчет раздаточных .....	53
2.9. Расчет торговой группы помещений .....	54
3. Организационный раздел .....	55
3.1. Организация работы производства .....	55
3.2. Организация обслуживания на организации .....	60
4. Научно-исследовательский раздел.....	62
ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....	79
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ .....	80
ПРИЛОЖЕНИЕ А Расчет сырья и покупных товаров.....	83
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Состав и площадь помещений.....	91
ПРИЛОЖЕНИЕ В Технологическая схема приготовления фирменного Блюда.....	92
ПРИЛОЖЕНИЕ Г Пищевая ценность фирменного блюда.....	93

## ВВЕДЕНИЕ

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

Сеть предприятий питания, которой пользуется население, представлена различными типами: столовыми, ресторанами, кафе, закусочными, барами и др. необходимость различных типов определяется: разнохарактерностью спроса населения на различные виды питания (завтраки, обеды, ужины, промежуточные приемы пищи, бизнес-ланчи); спецификой обслуживания людей и во время коротких обеденных перерывов, и во время отдыха; необходимостью обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающихся в здоровом питании.

В данной дипломной работе приведены основные характеристики предприятия, технологические расчеты, связанные с работой и реализацией блюд в торговом зале. На основе этих расчетов можно проанализировать эффективность производства проектируемого предприятия, наметить его основные особенности, связанные с осуществлением производственной и экономической деятельности.

При написании дипломного проекта широко использовалась не только специальная литература и нормативно-техническая документация, но и практические материалы по проектированию предприятий общественного питания данного типа.

Целью данного проекта выступает закрепление и обоснование теоретического материала рассмотренного в процессе обучения. Также данный проект является итоговой работой в подтверждении квалификационного навыка и подтверждения квалификации специалиста-технолога общественного питания.

## 1. Технико-экономическое обоснование

Технико-экономическое обоснование содержит конкретные данные, подтверждающие необходимость и целесообразность проектирования в данном населенном пункте (районе, микрорайоне). В ТЭО следует охарактеризовать район строительства, его климатические и географические условия, контингент, наличие в данном районе предприятий общественного питания и пищевой промышленности, привести сведения об источниках снабжения сырьем, полуфабрикатами и покупной продукцией.

Технико-экономическое обоснование позволяет правильно разместить и выбрать тип предприятия, определить его мощность, режим работы, конкретизировать производственную программу.

### 1.1 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся.

При определении режима работы проектируемого предприятия учитывается тип предприятия, его месторасположение, состав потенциального контингента потребителей. Так как вблизи данного предприятия другие точки питания не располагаются, наиболее целесообразный режим работы проектируемого предприятия с 8<sup>00</sup> до 22<sup>00</sup> часов. Определяется количество посетителей на основе графика загрузки зала в течение дня.

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч работы предприятия, определяется по формуле:

$$N_r = (P * f * X) / 100, \quad (1.2)$$

где  $N_r$  – количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч работы;

$P$  – вместимость зала;

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

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

График загрузки зала представлен в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – График загрузки зала

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, $f$	Процент загрузка зала, %, $X$	Количество потребителей за 1 час работы, $N$
8 <sup>00</sup> –9 <sup>00</sup>	2	50	53
9 <sup>00</sup> –10 <sup>00</sup>	2	30	32
10 <sup>00</sup> –11 <sup>00</sup>	2	30	32
11 <sup>00</sup> –12 <sup>00</sup>	2	40	42
12 <sup>00</sup> –13 <sup>00</sup>	2	90	95

### Окончание таблицы 1.1

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, $f$	Процент загрузка зала, %, $X$		Количество потребителей за 1 час работы, $N$
13 <sup>00</sup> –14 <sup>00</sup>	2	90		95
14 <sup>00</sup> –15 <sup>00</sup>	2	100		106
15 <sup>00</sup> –16 <sup>00</sup>	2	60		64
16 <sup>00</sup> –17 <sup>00</sup>	2	40		42
17 <sup>00</sup> –18 <sup>00</sup>	2	40		42
18 <sup>00</sup> –19 <sup>00</sup>	2	60		64
19 <sup>00</sup> –20 <sup>00</sup>	1,5	90		72
20 <sup>00</sup> –21 <sup>00</sup>	1,5	90		72
21 <sup>00</sup> –22 <sup>00</sup>	-	-		
Итого				811

По данным таблицы 1.1 в кафе «Счастливый путник» за день обслуживается 811 потребителей.

### 1.2 Расчет дневной производственной программы

Для расчета общего количества блюд и количества блюд в групповом ассортименте реализуемых в проектируемом предприятии необходимы данные количества потребителей за день и коэффициенты загрузки зала на каждый час.

Общее количество блюд определяется по формуле:

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

где  $m$  – коэффициент потребления блюд

$N$  – Общее число потребителей

Для определения общего количества блюд, необходимо рассчитать коэффициент потребления каждой группы блюд в соответствии с таблицей процентного соотношения между группами блюд. [19]

Расчет коэффициента потребления блюд представлен в таблице 1.3.

Таблица 1.2 – Расчет коэффициента потребления блюд

Группы блюд	Процентное соотношение блюд, %			Коэффициент потребления блюд, $m$		
	завтр.	обед	ужин	завтр.	обед	ужин
Холодные блюда и закуски	35	35	30	0,9	0,9	0,8
Супы	-	5	-	-	0,1	-
Вторые блюда	45	40	45	1,1	1	1,1
Сладкие блюда и горячие напитки	20	20	25	0,5	0,5	0,6
Итого	100	100	100	2,5	2,5	2,5

По данным таблицы 1.1 и 1.2 разрабатывают дневную производственную программу предприятия, в которой отражают количество блюд по группам.

Расчет количества блюд реализуемых за день представлен в таблице 1.3.

Таблица 1.3 – Расчет количества блюд реализуемых за день

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		Холодные блюда	Первые блюда	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
		Норма потребления блюд				
		Завтрак	0,9	-	1,1	0,5
Обед	0,9	0,1	1	0,5	2,5	
Ужин	0,8	-	1,1	0,6	2,5	
		Реализация блюд по часам				
08:00-09:00	53	48		58	27	133
09:00-10:00	32	29		35	16	80
10:00-11:00	32	29		35	16	80
Итого за завтрак	117	106	-	128	59	293
11:00-12:00	42	38	4	42	21	105
12:00-13:00	95	85	10	95	48	238
13:00-14:00	95	85	10	95	48	238
14:00-15:00	106	95	11	106	53	265
15:00-16:00	64	58	6	64	32	160
16:00-17:00	42	38	4	42	21	105
Итого за обед	444	399	45	444	223	1111
17:00-18:00	42	34	-	46	25	105
18:00-19:00	64	51	-	70	38	160
19:00-20:00	72	58	-	79	43	180
20:00-21:00	72	58	-	79	43	180
21:00-22:00	-		-			
Итого за ужин	250	201	-	274	149	625
Итого за весь день	811	706	45	846	431	2029

По данным таблицы 1,3 количества блюд реализуемых за день в кафе «Счастливый путник» на 53 места равно 2029 блюд.

### 1.3 Определение источников производственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки

Исходя из расположения планируемого предприятия необходимо определить источники поступления сырья.

Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания оформляются в таблицу 1.4.

Таблица 1.4 – Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров	Частота завоза
ООО «Дары Сибири»	Ягоды, овощи, зелень	Один раз в три дня
Суфудэ	Специи	Один раз в неделю
ООО «АРГА»	Яйцо	Два раза в неделю
ОАО «Милко»	Молочные продукты	Каждый день
ООО «Зам зам»	Сухофрукты	Один раз в две недели
ТД «Моошко»	Сыры	Через день
ТМ «33 пингвина»	Мороженное	Три раза в неделю
ООО «Мельник»	Мука	Один раз в неделю
ООО «Азимут»	Масло растительное	Один раз в неделю
«Березовский хлебозавод» (Березовский район);	Хлебобулочные изделия	Каждый день
ООО «Римский Дом»	Чай, кофе, сиропы, топинги	Один раз в неделю
METRO Cash&Carry	Алкогольная продукция	Один раз в неделю
ООО «Русли»	Орехи	Один раз в неделю
Соса-Сола, Красноярск	Безалкогольная продукция (газир.вода, минер.вода, соки)	Один раз в две недели

[Изъят второй раздел]

## **3 Организационный раздел**

### **3.1 Организация работы производства**

Соотношение отдельных подразделений предприятия (цехов, отделений, вспомогательных помещений) определяют структуру производства. На данном предприятии установлена бесцеховая структура, при которой для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья и способам кулинарной обработки цеха выделяются условно.

Важным фактором успешной работы цехов является правильная организация рабочих мест. На предприятии с бесцеховой структурой производства организованы универсальные рабочие места, где осуществляется несколько неоднородных технологических операций. В каждом производственном цехе организованы несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса. Каждое рабочее место обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с нормами оснащения. Следующим фактором успешной работы в цехе является правильная организация труда работников цеха.

К основным требованиям организации труда на производстве относятся:

- правильное составление производственной программы с учетом специфики изготавливаемой продукции, производственной мощности цеха, численности и квалификации работников;
- четкое распределение обязанностей между работниками в соответствии с их квалификацией и производственным зданием;
- правильный учет движения продукции и своевременная отчетность о проделанной работе.

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

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

В каждом цехе организованы технологические линии. Технологической линией называется участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определённого технологического процесса.

В составе помещений проектируемого предприятия выделяются следующие основные группы помещений:

Складская группа для кратковременного хранения сырья и продуктов в охлаждаемых камерах и неохлаждаемых складах с соответствующими режимами хранения (склад сухих продуктов, кладовая овощей, молочно-жировая камера, мясо-рыбная камера, кладовая фруктов и зелени)

Производственная группа для переработки продуктов, сырья и выпуска готовой продукции (заготовочные цеха, доготовочные цеха, помещение мучного цеха)

Торговая группа для реализации готовой продукции и организации ее потребления (Зал кафе, вестибюль с гардеробом и сан. узлами, сервиз-бар)

Административно-бытовая группа для создания нормальных условий труда и отдыха работников (кабинет директора, контора, мужская и женская раздевалки, душ и санузел для персонала, комнаты отдыха).

Производственные помещения расположены в кафе в наземных этажах и ориентируются на север и северо-запад. Высота производственных помещений не менее 3,3м. Стены на высоту 1,8м от пола облицованы керамической плиткой, остальная часть покрыта светлой клеевой краской, что улучшает условия санитарной обработки. В производственных помещениях создан оптимальный микроклимат (температура, влажность, скорость движения воздуха). Оптимальная температура в заготовочном и холодном цехах 16-18С°, а в горячем 23-25С°. Относительная влажность воздуха в цехах 60-70%. Данные микроклиматические условия в кафе создаются путем устройства приточно-вытяжной вентиляции. В цехах обязательно предусмотрено естественное освещение, чтоб не снижалась утомляемость работников и чтоб предотвратить травматизм. Производственные помещения имеют подводку горячей и холодной воды к моечным - ваннам, электрокипятильникам, пищеварочным котлам. Канализация обеспечивает удаление сточных вод при эксплуатации ванн, пищеварочных котлов.

В проектируемом предприятии соблюдается правила товарного соседства.

В каждом производственном цехе организуют несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса. Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды.

Первым среди заготовочных цехов является овощной цех.

В кафе овощной цех расположен таким образом, что он с одной стороны находится вблизи от кладовой овощей, а другой – имеет удобное сообщение с холодным и горячим цехами. Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, дочистки после механической очистки, промывания, нарезки. Рабочие места оснащены инструментами, инвентарём для выполнения определенных операций.

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

1. Очистка картофеля и корнеплодов, дочистка и промывания их. На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлены моечная ванна, картофелечистка периодического действия, специальный стол из нержавеющей стали с углублениями для очищенного картофеля и двумя желобковыми отверстиями: слева – для очищенных овощей, справа – для отходов и другой необходимый инвентарь (тара для очищенных овощей и отходов, желобковый нож и т. д.).

2. Обработка сезонных овощей и очистка лука, чеснока. На рабочее место по обработке белокочанной капусты и сезонных овощей, лука



устанавливается специальный стол со встроенной ванной и другой необходимый инвентарь(разделочные доски, лотки, ножи и т.д.).

3. На рабочем месте по нарезке овощей установлен стол производственный, овощерезательная машина, а также необходимый другой инвентарь.

Для организации технологического процесса принимаем к установке следующее оборудование: картофелечистку Fimar PPN/5 380 с производительностью 60 кг/ч, с мойкой вкладываемого сырья; овощерезку «ЕКА» ROBOT COUPE CL20 с производительностью 40 кг/ч; 2 ванны моечных односекционных ВМ 1/4 э; раковину AQUATON ПРЕМЬЕР 40; стеллаж стационарный «ЕКА» ТЕСНОЕКА СП; 2 стола производственных «Чувашторгтехника» СПСМ – 3; подтоварник «ЕКА» ПТ-500/1.

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает повар 3-го разряда. Для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты заготавливают заранее с учётом их сроков хранения и реализации. Зав. производством согласно производственной программе составляет график выпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня, и сроков хранения полуфабрикатов. В конце рабочего дня ответственный работник цеха составляет отчёт о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

В мясо-рыбном цехе организованы отдельные участки для обработки мяса, птицы и рыбы.

На участке обработки мяса организовано рабочее место для обработки крупнокусковых полуфабрикатов и приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

На рабочем месте установлен производственный стол для размораживания мяса и моечная ванна для его обмывания. После обсушивания мясо поступает на разрубочный стул, а затем на производственный стол, где производится обвалка, зачистка мяса и выделение порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Также установлена разделочная доска, с левой стороны от нее расположен лоток с сырьем, а справа – с полуфабрикатами. За доской размещен металлический ящик со специями и настольные циферблатные весы.

На участке обработки рыбы организуют рабочее место для размораживания и потрошения рыбы и для приготовления порционных полуфабрикатов.

На рабочем месте размещены ванна для дефростации и вымачивания соленой рыбы, стол для очистки и потрошения рыбы. На столе установлены настольные весы, разделочные доски, ящики для специй и ножи поварской тройки.

Для организации технологического процесса принимаем к установке следующее оборудование: мясорубку «ЕКА» ТМ – 32М с производительностью 180 кг/ч., комбинированный шкаф (холодильный, морозильный) Cryspi (S1400M inox) вместимостью 235 кг., 2 производственных стола СПСМ – 3 «Чувашторгтехника», ванну моечную

двухсекционную в/мц э 2, ванну моечную односекционную ВМЦ Э1, весы METLER ICS465, раковину AQUATON.

Повар 4 разряда разделяет рыбу и птицу, нарезает мясо, осуществляет разруб туш мяса, обвалку частей и выделение крупнокусковых полуфабрикатов, изготавливает котлетную массу и полуфабрикаты из нее, нарезает мелкокусковые полуфабрикаты.

В холодном цехе установлено механическое, холодильное и немеханическое оборудование, которое сгруппировано в соответствии с расположением рабочих мест.

Рабочие места в холодном цехе расположены по ходу технологического процесса. В холодном цехе выделяют следующие технологические линии:

- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков.

На этих линиях организованы следующие рабочие места:

1. Для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов.

На рабочем месте установлен производственный стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей и зелени, холодильный шкаф, производственный стол для нарезки вареных овощей. Для нарезки сырых и вареных овощей применяют разделочные доски с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножи поварской тройки.

2. Для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд.

На рабочем месте установлен производственный стол для нарезки гастрономических продуктов.

3. Для порционирования сладких блюд и напитков.

На рабочем месте установлена ванна моечная, производственные столы, холодильный шкаф, весы, различная посуда и инвентарь.

Для организации технологического процесса принимаем к установке следующее оборудование: раковина AQUATON ПРЕМЬЕР 40, весы METLER, стеллаж стационарный «ЕКА», 2 производственных стола СПСМ – 3 «Чувашторгтехника», стол с моечной ванной «ЕКА» ТЕСНОЕКА СМВСМ – 3, холодильный шкаф Cryspi S700 M inox объемом 700 литров, морозильная камера бирюса F 100 K, слайсер «Convito» HBS-220JS, Овощерезку «ЕКА» ROBOT COUPE CL20 с производительностью 40 кг/ч, ванна моечная односекционная «ЕКА» ВМ 1/4 э.

В цехе работают два человека. Повар V разряда осуществляет приготовление и оформление наиболее сложных блюд. Повар IV разряда приготавливает продукты, входящие в состав блюда, а также занимается соединением компонентов, заправкой и доведением до готовности блюд массового спроса, порционирует и оформляет блюда.

Горячий цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка

продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе приготавливаются горячие напитки. Из горячего цеха готовые блюда поступают в раздаточную для реализации потребителю. Горячий цех расположен на одном этаже с торговым залом. В средней части цеха в одну линию установлено тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него располагают рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке.

Горячий цех подразделяется на два специализированных подразделения – суповое и соусное.

В суповом отделении организуются два рабочих места:

- по приготовлению бульонов;
- по приготовлению первых блюд.

Все оборудование в суповом отделении установлено в две линии.

В линии теплового оборудования установлены плиты, на которых готовят блюда в посуде малой вместимости.

В линии немеханического оборудования установлен стол с охлаждаемым шкафом, стол со встроенной моечной ванной, стол производственный.

В соусном отделении осуществляется приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. Кроме того, в горячем цехе осуществляется тепловая обработка для приготовления и холодных сладких блюд.

Широкий ассортимент вторых блюд не позволяет в горячих цехах предприятия создавать специализированные рабочие места для приготовления каждого вида блюд, поэтому рабочие места для варки, тушения, запекания продуктов организовано с учетом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно. Соответственно с этим группируют по назначению тепловое и другое технологическое оборудование. На этом участке в линию теплового оборудования установлен жарочный шкаф, электроплиты, электросковороды, фритюрница.

В линии немеханического оборудования установлены производственные столы для подготовки продуктов к жарке и пассерованию, переборки круп и макаронных изделий. Для промывки круп, откидывания отварного риса и круп установлена производственная раковина. Наряду с тепловым и немеханическим установлено механическое оборудование: универсальный привод с комплектом сменных механизмов, протирочная машина.

Горячие напитки изготавливают в соусном отделении на плите, где организованы специализированные участки, которые оснащены кипятильниками, кофеварками для приготовления и подачи горячих напитков.

Согласно нормам оснащения принимаем следующее вспомогательное оборудование: стол производственный СПСМ-1 (1050\*840) (4шт).

Другие виды вспомогательного оборудования принимаются без расчетов с учетом номенклатуры и характеристик по справочникам оборудования: стол со встроенной моечной ванной С-7АЛ, раковину

производственную, стеллаж передвижной СТС 220/806 (1шт), весы настольные, раковину для мытья рук.

Режим горячего цеха зависит от режима работы кафе. Работники горячего цеха начинают свою работу с 6.00 заканчивают 24.00 часов. Руководит горячим цехом бригадир, который организывает и контролирует отпуск и качество блюд. Работники горячего цеха работают по ступенчатому графику. Количество работников в горячем цехе проектируемого предприятия составляет три человека. Повар V разряда занимается оформлением блюд, требующих сложной кулинарной обработки, готовит вторые блюда. Повара IV разряда готовят первые блюда, пассируют овощи, томат-пюре, подготавливают продукты (нарезают овощи, варят крупы, жарят картофель, и др.).

### **3.2 Организация обслуживания на организации**

К современным видам услуг и формам обслуживания относят:

- шведский стол;
- репинский стол;
- зал – экспресс;
- стол – экспресс;
- бизнес – ланч;
- воскресный бранч;
- кофе – брейк;
- happy hour.

В кафе «Счастливым путник» применяется такой вид услуг, как счастливый час - этот вид обслуживания организуется по будням с 17.00 до 20.00 часов по меню на карту напитков со скидкой до 25%.

В условиях растущей конкуренции на ресторанном рынке и так же растущей требовательности клиентов, большое значение приобретают мероприятия, связанные с привлечением и удержанием потребителя. Здесь свое слово могут сказать многие составляющие: оригинальность кухни, качество обслуживания, ценовая политика, атмосфера, интерьер и т.д.

Необходимо стремиться к тому, чтобы у людей, проходящих в ресторан, была возможность не только вкусно поесть, но и пообщаться с друзьями, послушать хорошую музыку, иными словами, погрузиться в такую атмосферу, чтобы хотелось прийти вновь.

В кафе «Счастливым путник» предполагается организация персонального внимания к каждому конкретному гостю, а именно использование дисконтной системы. Дисконтная система предполагает некую персональную работу с клиентами за счет вручения им магнитных пластиковых карт. На этих картах накапливаются бонусы и скидки, которые посетители могут использовать в дальнейшем.

В кафе «Счастливым путник» предполагается использовать такой метод привлечения гостей, как оригинальная упаковка для товаров на вынос и заказанных блюд с логотипом предприятия. Предусматривается использование пластиковых контейнеров и бумажных пакетов, что создаст

удобство для гостя и не возникнет неловких ситуаций при упаковке еды на вынос (в том случае, если бы она не была предусмотрена).

Также обязательно наличие бесплатного беспроводного интернета в заведении. В настоящее время бесплатный Wi Fi – признак хорошего уровня обслуживания. С беспроводным интернетом гости могут занять свое время ожидания блюд и напитков.

Стоит организовать детский угол – небольшой столик и стулья для детей, на котором будут располагаться различные детские игрушки, раскраски, бумага и карандаши. Родители, приходя в заведение, смогут прекрасно отдохнуть, а детям будет весело.

Наравне с функцией производства продукции, предприятия питания выполняют функцию обслуживания потребителей (реализация блюд и организация их потребления). В новых условиях хозяйствования и организации общественного питания большое значение приобретает их высокая культура обслуживания, качество выпускаемой продукции.

В кафе применяется метод самообслуживания с последующей оплатой через кассира в конце линии раздачи. Данный вид обслуживания выбран в связи с оптимизацией эксплуатационных расходов (сокращение обслуживающего персонала).

Раздаточная – важный участок производства, так как именно здесь при выдаче готовой продукции завершается процесс производства. Нечеткая работа раздаточной может привести к снижению качества готовых блюд и ухудшает обслуживание посетителей.

В кафе работает кассир и раздатчик.

График выхода на работу работников обслуживания представлен на рисунке 6.

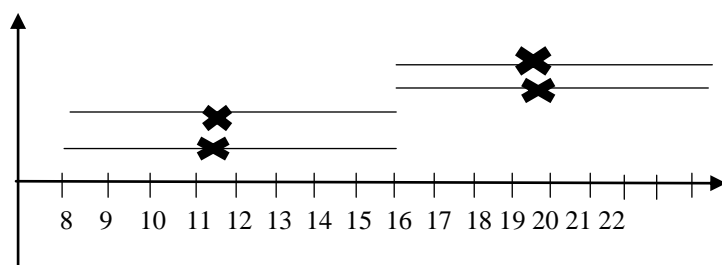


Рисунок 6 – График выхода на работу обслуживающего персонала

[Изъяты четвертый раздел и приложения]

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе выполнения работы спроектировано придорожное кафе «Счастливым путник» на 53 места.

Определено место расположения ресторана. Разработана производственная программа предприятия.

Производственной программой предприятия общественного питания явилось расчетное меню. Для составления меню определено число потребителей, состоящее из 811 человек, общее количество блюд, составившее 2131 блюдо.

Для проектируемого предприятия рассчитано складское хозяйство. Для каждого склада рассчитана площадь и подобрано оборудование.

Выполнен расчет по заготовочным и доготовочным цехам. Для каждого цеха была рассчитана площадь, подобрано оборудование в соответствии с производственной программой проектируемого предприятия.

Произведен расчет моечной столовой посуды, моечной кухонной посуды, раздаточной, торгового зала, сервиз-бара. Для каждого помещения рассчитана площадь, подобрано оборудование.

Рассчитав все помещения для данного предприятия в данной работе рассчитана площадь всего предприятия в целом и показана схема движения сырья. В каждом помещении указано оборудование для выполнения производственной программы, указана спецификация оборудования и помещений.

В данной работе описана организация предприятия и формы обслуживания.

Для расширения ассортимента проектируемого предприятия разработано фирменное блюдо «Свинина в дижонской горчице» с предоставлением к нему схем приготовления фирменного блюда и пищевую ценность фирменного блюда.

## 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

 И.Л. Камоза

(подпись) (инициалы, фамилия)

«20» 06 2017 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 придорожного кафе «Счастливый путник» на 53 места

тема

Руководитель

 20.06.17  
подпись, дата


доцент, канд.техн. наук

должность, ученая степень

Е.О. Никулина

инициалы, фамилия

Выпускник

 20.06.17  
подпись, дата

ТОП-12-1

группа

И.В. Мальцев

инициалы, фамилия

Нормоконтролер



20.06.17 Е.О. Никулина  
подпись, дата

инициалы, фамилия

Красноярск 2017