

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
инициалы, фамилия

подпись

« 31 » 06 2017 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки

19.04.04.01. «Технология и организация ресторанного дела»
профиль

Проект ресторана «White Rabbit» на 60 мест
тема

Руководитель Е. А Струпан
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник В.И. Шимель
подпись, дата ИТ-13-1 группа инициалы, фамилия

Нормоконтролер Е. А Струпан
подпись, дата инициалы, фамилия

Красноярск 2017

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1 Технико-экономическое обоснование	7
1.1 Экономико- географическая характеристика района деятельности предприятия	7
1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания.....	8
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся	9
1.4 Расчет дневной производственной программы	10
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки	12
2 Технологический раздел.....	13
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	13
2.2 Расчет складских помещений	17
2.2.1. Расчет потребности сырья и покупных товаров.....	17
2.2.2. Расчет площади кладовой сухих продуктов.....	21
2.2.3. Расчет площади охлаждаемых камер и кладовых.....	27
2.3 Расчет заготовочных цехов.....	31
2.3.1. Расчет мясо-рыбного цеха.....	31
2.3.2. Расчет овощного цеха.....	36
2.3.3 Расчет горячего цеха.....	46
2.3.4 Расчет холодного цеха.....	67
2.3.5 Расчет кондитерского цеха.....	73
2.4 Моечная столовой посуды	87
2.5 Моечная кухонной посуды.....	87
2.6 Расчет торговой группы помещений.....	88
2.7 Помещения для посетителей.....	88
2.8 Административно-бытовые помещения	88
2.9 Технические помещения	89
2.10 Сервис-бар	89
3 Организационный раздел	90
3.1 Организация работы складских помещений	90
3.2 Организация производства.....	92
3.3 Организация обслуживания	96
3.4 Прогрессивные технологии обслуживания	97
4 Научно – исследовательский раздел	100
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления блюда	100
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда.....	101
4.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда	103
4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда	103

4.5 Лабораторный контроль качества фирменного блюда	103
4.6 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда «Мясо по-кремлёвски»	105
4.6 Разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо	105
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	106
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	107
ПРИЛОЖЕНИЕ А Расчет сырья и покупных товаров	129
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Технологическая схема приготовления фирменного блюда	143
ПРИЛОЖЕНИЕ В Пищевая ценность фирменного блюда.....	145
ПРИЛОЖЕНИЕ Г Техничко-технологическая карта на фирменное блюдо.....	148

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание является специфической отраслью, которая выполняет три функции — производство, реализацию и организацию потребления.

Общественное питание - одна из немногих отраслей, которая позволяет получить законченный производственный цикл при невысокой стоимости основных фондов. Основу данной отрасли составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации.

Только с помощью предприятий общественного питания можно наладить питание людей на производстве, в учреждениях, больницах, садах, школах, в высших и средних учебных заведениях, а также организовать специальное лечебное питание.

Ресторанный бизнес отличается от всех остальных видов бизнеса. Это предприятие, которое объединяет в себе искусство и традиции, механизмы деятельности и опыт маркетологов, философию обслуживания и концепцию формирования потенциальной аудитории. В предприятия общественного питания приходят не только для того, чтобы поесть, но и отметить юбилей, важное событие в жизни человека, того или иного коллектива, провести свадебное торжество, деловую или официальную встречу, просто отдохнуть в кругу близких людей.

Из года в год ресторанный бизнес стремительно развивается. Идет серьезная конкурентная борьба за посетителей. Именно этот фактор заставляет топ - менеджеров продумывать не только основную стратегию и стиль деятельности ресторана, но и детали, придающие заведению уникальность и неповторимость.

Только при формировании грамотно разработанной концепции и последовательного комплексного внедрения всех составляющих ресторанный бизнес, гарантирован успех в развитии деятельности ресторана.

Темой моего дипломного проекта является разработка проекта семейного ресторана «White Rabbit» на 60 мест.

Цель проекта – спроектировать ресторан первого класса с музыкальными программами и разнообразным меню.

Задачами дипломного проекта является – разработка производственной программы предприятия и системы организации производства и обслуживания, расчет и подбор современного технологического оборудования, разработать прогрессивные технологии обслуживания, применяемые на данном предприятии, и дать их характеристику.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико- географическая характеристика района деятельности предприятия

Проектируемый ресторан предполагается разместить в Советском районе города Красноярска на улице Молокова около бизнес-центра «Феникс» в ЖК «Иннокентьевский».

Рядом с проектируемым предприятием располагаются деловой центр «Перспектива», центр делового сотрудничества ООО «Траст энд респект», фитнес-центр Jaga, продуктовые магазины и салоны красоты.

К предполагаемому месту строительства имеется: подвод электричества; подвод теплосети; подвод воды и удобные подъездные пути.

Время работы ресторана 11:00-24:00.

Мощность предприятия – 60 посадочных мест.

Контингентом данного ресторана будут являться работники бизнес-центра, жильцы данного района и города

Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого ресторана «White rabbit» представлен в таблице 1.1

Таблица 1.1 – Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого предприятия общественного питания

Наименование объектов в радиусе до 500м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, учащихся, работающих	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Бизнес-центр Феникс	Красноярск, ул. Молокова,14	800	07:30-21:00	13:00-14:00
Деловой центр Перспектива	Красноярск, ул. Алексеева, 23	500	09:00-21:00	13:00-14:00
Салон красоты Ева-Бьюти	Красноярск, ул. Алексеева, 25	10	10:00-20:00	Без обеда
Экран, рекламное агенство	Красноярск, ул. Молокова, 8	15	09:00-18:00	12:00-13:00
Центр делового сотрудничества «ООО Траст энд респект»	Красноярск, ул. Молокова,8	25	09:00-18:00	13:00-14:00
ALCINA салон красоты	Красноярск, ул. Алексеева 19	10	09:00-21:00	Без обеда
Jaga фитнес - центр	Красноярск, ул. Алексеева 21	20	10:00-22:00	12:00-13:00
Гостиный дом, сеть хостелов	Красноярск, ул. Алексеева 7	100		
Сеть гастрономов Красный Яр	Красноярск, ул. Молокова, 17	50	07:00-01:00	Без обеда
Жилой комплекс	-	5500	-	-
Итого		7030		

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

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Паб Залечь на дно в Брюгге	Красноярск, ул. Авиаторов, 50	180	12:00-02:00	официантами	Паб европейской кухни, стоимость бизнес-ланча: 350р. Время бизнес-ланча: 12:00—16:00, заказ столиков, еда с собой
Ресторан Хмельницкий	Красноярск, ул. Авиаторов, 38	120	12:00-02:00	официантами	Ресторан домашней украинской кухни, бизнес-ланч, спортивные трансляции, живая музыка, детское меню, вегетарианское меню
Итого		330			

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

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале. Расчет ведется по формуле:

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

где P – необходимое количество мест;

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

P_H – норма мест на 1000 человек.

$$P = 7030 \times 28 / 1000 = 197$$

Определяется степень обеспеченности местами в общедоступной сети по формуле

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

где P_ϕ – фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания;

P – необходимое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания по нормативу.

Степень обеспеченности местами в общедоступной сети находится по формуле (1.2):

$$C=120/197*100\%=60,9\%$$

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

Количество питающихся является основанием для определения общего количества блюд, и количества блюд по основным группам в соответствии с процентной разбивкой.

Количество потребителей может быть определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.

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

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

где N_r – количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы;

P – вместимость зала;

f – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

X – процент загрузки зала в данный час, %.

В залах ресторана предполагается обслуживание официантами. Расчёты сводятся в таблицу 1.3.

Таблица 1.3 График загрузки зала ресторана на 60 места

Часы работы зала	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, % X	Количество потребителей за час работы, чел, Nr
11 - 12	1	20	12
12-13	1	30	18
13 -14	1	90	54
14 - 15	1	70	42
15 - 16	1	40	24
16 - 17	1	30	18
17 - 18	перерыв		
18 -19	0,4	50	12
19 -20	0,4	100	24
20 – 21	0,4	90	21
21 – 22	0,4	80	19
22 – 23	0,4	40	9
23 - 24	0,4	30	7
Итого:			260

В зале ресторана численность потребителей в день составляет 260 человек.

1.4 Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для расчета дневной производственной программы являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд. Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте определяется по формуле:

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

где Q – плановое количество блюд, реализуемых за час в торговом зале;
 m – коэффициент потребления блюд, реализуемых в среднем на одного потребителя. Данные расчета сведены в таблицу 1.4.

Таблица 1.4 Расчет коэффициентов потребления блюд в зале ресторана

Группы блюд	День		Вечер	
	Процентное соотношение блюд, %	Коэффициент потребления блюд, m	Процентное соотношение блюд, %	Коэффициент потребления блюд, m
Холодные блюда и закуски	45	1,4	50	2,0
Горячие закуски	5	0,1	5	0,2
Супы	10	0,3	-	-
Вторые блюда	25	0,8	30	1,2
Сладкие блюда и горячие напитки	15	0,4	15	0,6
Итого:	100	3,0	100	4,0

По данным таблиц 1.3 и 1.4 разрабатывают дневную производственную программу предприятия, в которой отражают количество блюд по группам. Расчеты представлены в таблице 1.5.

Таблица 1.5 Расчет дневной производственной программы зала ресторана

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					
		Холодные закуски	Горячие закуски	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
	Коэффициент потребления блюд						
	День	1,4	0,1	0,3	0,8	0,4	3,0
	Вечер	2,0	0,2	-	1,2	0,6	4,0
Количество блюд реализуемых по часам							
День:							
11-12	12	17	1	4	10	5	37
12-13	18	25	2	5	14	7	53
13-14	54	76	5	16	43	22	162
14-15	42	59	4	13	34	17	127
15-16	24	34	2	7	19	10	72
16-17	18	25	2	5	14	7	53
Итого за обед	168	236	16	50	134	68	504
Вечер:							
18-19	12	24	2	-	14	7	47
19-20	24	48	5	-	29	14	96
20-21	21	42	4	-	25	13	84
21-22	19	38	4	-	23	11	76
22-23	9	18	2	-	11	5	36
23-24	7	14	1	-	8	4	27
Итого ужин:	92	184	18	-	110	54	366
Итого:	260	420	34	50	244	122	870

Общее количество блюд реализуемых за день в семейном ресторане «White Rabbit» мощностью 60 посадочных мест составит 870.

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

Источники сырья выбирают так, чтобы они располагались территориально недалеко от проектируемого предприятия и снабжали его качественной продукцией по доступным ценам.

Доставка продуктов на проектируемое предприятие будет осуществляться централизованным способом, силами и средствами поставщиков.

Исходя из планируемого месторасположения проектируемого предприятия, определяются наиболее выгодно расположенные источники снабжения: продовольственные базы, предприятия пищевой промышленности, заготовочные предприятия. Материалы оформлены в таблице 1.6.

Таблица 1.6 Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
АС-ТРЕЙД	Рыба, морепродукты	2 раза в неделю
ООО Компания «Таймерс»	Рыба, морепродукты	2 раза в неделю
ООО «Владелита»	Говядина, свинина охл.	2-3 раза в неделю
ИП Тасейко	Мясо охлажд	3-4 раза в месяц
Мираторг	Мясо	2 раза в неделю
Агросфера	Цыпленок бройлер тушка потрошенная;	2-3 раза в неделю
ООО «АРТА»	Яйцо	Два раза в неделю
ООО «Дары Сибири»	Ягоды свеж	Каждый день
ООО «Дары Сибири»	Овощи	Каждый день
Сибирские Земли	Замороженные овощи, фрукты	По необходимости
ОАО «Мол Торг», «Саянмолоко Милко»	Молочная продукция	Каждый день
ООО «Владелита»	Сыры	Каждый день
Середа	Консервация, крупы	2 раза в неделю
Экспресс-доставка	Консервация, бакалея	2 раза в неделю
ФОРС	Чай, кофе	2 раза в месяц
ООО «Владелита»	Сиропы, топинги	Один раз в неделю
ООО «Владелита»	Специи, приправы, пряности	Один раз в неделю
ООО «Мельник»	Мука	Два раза в неделю
ООО «Азимут»	Масло растительное	Два раза в неделю
МЕТРО	Алкогольная продукция	Два раза в неделю
ООО «Римский Дом»	Чай, кофе	Два раза в неделю
ТМ «33 пингвина»	Мороженое	Два раза в неделю
АгроСтандарт	зелень	Каждый день

[Изъят второй раздел]

3 Организационный раздел

В данном разделе рассматривается структура предприятия, организация работы производственных цехов, складских групп помещений, организация обслуживания на предприятии, организация труда работников предприятия.

В состав складских групп помещений входят: охлаждаемые камеры (молочных продуктов, жиров и гастрономии; мясо-рыбная; фруктов, овощей, ягоды зелени и напитков; хранение сезонных овощей; вино-водочных изделий), кладовая сухих продуктов, кладовая тары, кладовая инвентаря, загрузочная.

В состав производственных помещений входят: мясо-рыбный цех, овощной цех, холодный цех, горячий цех, кондитерский цех, моечная (столовой и кухонной посуды), помещение официантов, сервис-бар.

В состав группы помещений для посетителей входят: вестибюль, торговый зал, сан. узлы для посетителей.

В состав административно-бытовой группы помещений входят: контора, кабинет директора, гардероб персонала, душевые и сан. узлы персонала, гардероб официантов, бельевая, помещение персонала.

На предприятиях общественного питания с состав технических помещений входят: машинное отделение холодильных камер, тепловой пункт, электрощитовая, вентиляционные камеры (приточная).

На данном предприятии установлена бесцеховая структура, при которой для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья и способам кулинарной обработки цеха выделяются условно.

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.

3.1 Организация работы складских помещений

Складские помещения на проектируемом предприятии служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья. Складские помещения размещены в отдельных помещениях, они имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия. Компонировка складских помещений в ресторане произведена по направлению движения сырья и продуктов при обеспечении наиболее рационального выполнения складских операций и погрузочно-разгрузочных работ.

На проектируемом предприятии оборудованы следующие охлаждаемые камеры: молочных продуктов, жиров и гастрономии; мясо-рыбная; фруктов, овощей, ягоды зелени и напитков; хранение сезонных овощей; вино-водочных

изделий, а так же неохлаждаемые: кладовая сухих продуктов, кладовая тары, кладовая инвентаря.

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

Складская площадь рационально спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции. Продукты хранятся в таре на подтоварниках, стеллажах, в поддонах, контейнерах в пределах допустимых сроков и при строго определенных условиях. Поступление продуктов предусмотрено партиями с учетом вместимости производственного и холодильного оборудования. Для хранения пищевых продуктов имеется необходимое холодильное оборудование со среднетемпературными и низкотемпературными режимами хранения.

При хранении товаров учитываются их свойства и специфические особенности: легкость восприятия запахов, возможность изменения качества под влиянием солнечного света. Обеспечивается оптимальная температура и влажность для хранения продуктов, также соблюдается товарное соседство.

Все продукты необходимо хранить в соответствии со строго установленным температурным режимом:

- Мясо и мясопродукты хранят в холодильных камерах на стеллажах. Срок хранения в охлаждаемых камерах при температуре 0°С - до 5 суток. Мясо, предназначенное для приготовления блюд в холодном цехе, должно сразу поступать в горячий цех на тепловую обработку;

- Птицу мороженую и охлажденную хранят в таре, в которой она поступила от поставщиков. Срок хранения при температуре 0°С - до 5 суток.;

- Рыбу охлажденную крупную хранят в холодильниках до 2 суток, рыбу мороженую в таре, в которой она поступила хранят при температуре до 2°С – до 3 суток;

- Молочные продукты хранят при температуре от 0°С до 8°С и относительной влажности воздуха от 80 до 85%. Срок хранения до 10 суток.

- Яйца хранят в таре или на лотках при температуре до 2С ;

- Фрукты хранятся в ящиках на подтоварниках, напитки на подтоварниках в коробках;

- Для хранения сухих продуктов помещения оборудуются стеллажами и подтоварниками. В кладовых необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность воздуха;

- Кладовые для хранения инвентаря, тары оборудованы стеллажами.

При производстве, хранении и транспортировке пищевых продуктов должны соблюдаться меры, препятствующие любому виду загрязнения пищевых продуктов и предупреждающие их порчу.

Подъезд транспорта и загрузка товаров осуществляется со стороны хозяйственного двора. Для приемки грузов оборудована разгрузочная площадка.

Складские помещения содержатся в чистоте.

Вентиляция в складских помещениях предусмотрена как естественная, расположенная на крыше здания, так и механическая. Для охлаждаемых камер хранения овощей, фруктов и пищевых отходов – отдельная вентиляция.

Охлаждаемые камеры размещены на большом расстоянии от горячего и кондитерского цеха. Стены в складских помещениях защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской на высоту 1,8 м, а стены охлаждаемых камер облицованы кафельной плиткой, для систематической влажной уборки. Полы обеспечивают безопасное и удобное передвижение грузов, людей и транспортных средств. Они прочные, влагонепроницаемые, без пустот и выбоин. Ширина коридоров принимается от 1,3 м до 1,8 м, ширина дверей зависит от площади помещений она принимается 1,2 м, в охлаждаемых камерах - 0,9 м.

Систематически проводятся санитарные дни, плановые проверки товаров с учетом сроков их хранения.

Отпуск сырья и покупных товаров на производство осуществляется по заявкам, которые выписывает кладовщик и утверждает директор. Затем требование поступает в бухгалтерию, в которой выписывается накладная, которая подписывается бухгалтером и директором, а после отпуска товара – кладовщиком и материально-ответственным лицом, получившим товар, шеф-повар. Во время приёмки продуктов материально ответственные лица проверяют их соответствие по накладной (ассортимент, масса и качество).

3. 2 Организация производства

Овощной цех в ресторане расположен неподалеку от кладовой овощей и холодным и горячим цехами. Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки после механической очистки, промывания, нарезки. Рабочие места оснащены инструментами, инвентарём для выполнения определенных операций.

В соответствии с технологическим процессом в цехе организованы следующие рабочие места:

- обработка картофеля и корнеплодов, доочистка и промывание их;
- обработка репчатого лука и чеснока;
- обработка свежей капусты, кабачков, свежей зелени и других овощей.

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлена моечная ванна, овощерезательная машина периодического действия, картофелечистка, специальный стол из нержавеющей стали с углублением для очищенного картофеля. Необходимый инвентарь: тара для очищенных овощей и отходов, ножи поварские.

На рабочем месте очистки лука и чеснока установлен специальный стол с вытяжным устройством.

На рабочем месте для очистки и обработке свежей капусты и сезонных овощей установлен производственный стол, разделочные доски, лотки, ножи.

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает один человек – повар 4-го разряда. Режим работы односменный. Смена длится 11 часов и 20 минут с 40 минутным перерывом. Для вечерней смены овощные полуфабрикаты заготавливаются заранее с учётом их сроков хранения и реализации.

Повар выполняет все операции по обработке овощей и приготовлении полуфабрикатов. Согласно план-меню шеф-повар составляет график выпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня и сроков хранения полуфабрикатов.

В конце рабочего дня шеф-поваром составляется отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатах. График выхода на работу повара овощного цеха представлен в рисунке 2.

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

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

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

На рабочем месте установлен производственный стол с разделочной доской, также размещен металлический ящик со специями и настольные весы.

На участке обработки птицы организовано рабочее место для разделки птицы и приготовления полуфабрикатов из нее.

Размораживание тушек птицы осуществляется на стеллажах, изготавливают полуфабрикаты из птицы на производственном столе.

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

На рабочем месте размещены стол с ванной, настольные весы, разделочные доски и ящики для специй.

Для приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы установлен производственный стол с весами, разделочные доски и мясорубка. После использования каждого вида сырья проводят санитарно-гигиеническую обработку рабочего места. Инвентарь и оборудование маркируют в соответствии с сырьем («МС» или «РС»)

Общее руководство мясо-рыбным цехом осуществляется шеф-поваром. Он осуществляет контроль за ходом технологического процесса, нормами расхода сырья и выхода полуфабрикатов. В данном цехе работает повар 4 разряда, который разделяет рыбу и птицу, нарезает мясо, нарезает мелкокусковые полуфабрикаты. Режим работы односменный, 8 часов и 20 минут с 40 минутным перерывом.

Для вечерней смены мясные и рыбные полуфабрикаты заготавливаются заранее с учётом их сроков хранения и реализации.

График выхода на работу повара мясо-рыбного цеха представлен на рисунке 1.

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

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.

2. Для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирование и оформление блюд.

3. Для порционирования сладких блюд и напитков.

Многие операции в холодном цехе выполняются вручную, поэтому с целью облегчения труда и повышения производительности используют средства малой механизации: консервооткрыватель, приспособление для нарезки сыра, для фигурной нарезки овощей и др. В холодном цехе особое внимание следует обращать на санитарный порядок рабочего места и личную гигиену, соблюдение правил товарного соседства и сроков реализации сладких блюд.

Повара холодного цеха работают по ступенчатому графику. В цехе работают два человека. Оба повара имеют 4 разряд. Рабочий день их длится 8 часов и 20 минут с 40 минутным перерывом. График выхода на работу поваров холодного цеха представлен в рисунке 4.

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. Горячий цех проектируемого предприятия имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздачей, и с залами. Рядом с горячим цехом располагается моечная кухонной и столовой посуды.

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.

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.

В линии немеханического оборудования установлены производственные столы для подготовки продуктов к жарке и пассерованию и переборки круп. 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.

Режим горячего цеха зависит от режима работы ресторана. Руководит горячим цехом шеф-повар, который организывает и контролирует отпуск и качество блюд. Работники горячего цеха работают по ступенчатому графику. Количество работников в горячем цехе проектируемого предприятия составляет два человека. Повар V разряда занимается оформлением блюд, требующих сложной кулинарной обработки, готовит вторые блюда. Повар IV разряда готовят первые блюда, пассируют овощи, томат-пюре, подготавливают продукты (нарезают овощи, варят крупы, жарят картофель, и др.). Режим работы 8 часов и 20 минут с 40 минутным перерывом. График выхода на работу поваров горячего цеха представлен в рисунке 3.

Технологический процесс в кондитерском цехе: подготовка продуктов, замес теста, разделка и выпечка изделий, остывание, оформление кондитерских изделий, укладка, хранение, транспортировка.

Производственная программа кондитерского цеха составляется на основании заявок проектируемого предприятия и доготовочных предприятий, реализующих продукцию ресторана.

В состав кондитерского цеха входят помещения: для обработки яиц; суточного хранения и подготовки сырья; для замеса теста, его разделки и выпечке изделий из теста; помещение для приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий; помещение для кратковременного хранения готовой продукции и помещение для мойки посуды и инвентаря.

В зависимости от мощности и выпускаемого ассортимента организованы следующие рабочие места:

- для обработки яиц;
- для просеивания муки;
- для подготовки других видов сырья;
- для замеса песочного, бисквитного теста;
- для разделки теста;
- для выпечки изделий;
- для приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий
- для мойки инвентаря и тары;
- отделение хранения готовой продукции.

На рабочем месте для обработки яиц установлены стол производственный, овоскоп, ванна моечная двухсекционная, подтоварник.

На рабочем месте для суточного хранения и подготовки сырья установлен стол производственный, мукопросеиватель, стеллаж, шкаф холодильный.

В помещении для замеса теста, его разделке и выпекании установлена взбивальная машина со сменными насадками для разных видов теста, печь конвекционная, кипятильник, стеллаж, раковина производственная и три производственных стола.

В помещении для мойки посуды и инвентаря установлена ванна моечная и стеллажи.

В помещении для кратковременного хранения готовой продукции устанавливается холодильный шкаф и передвижной стеллаж.

В кондитерском цехе работают два кондитера. Режим работы каждого составляет 8 часов и 20 минут с 40 минутным перерывом. График выхода на работу работников кондитерского цеха представлен в рисунке 5.

3.3 Организация обслуживания

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.

Музыкальный ресторан «White Rabbit» – уютное заведение, где можно расслабиться и поужинать с коллегами, либо в домашней атмосфере под живую или фоновую музыку. Концепция ресторана основана на музыкальной тематике. Дизайн основного зала будет соответствовать музыкальному названию ресторана – стены расписаны нотами, светильники имеют вид духовых труб, а на входе подвешен настоящий рояль.

В зале ресторана присутствует танцевальная площадка и сцена для артистов. Каждый вечер для посетителей будут организованы концерты с живой музыкой, а по выходным и праздничным дням тематические вечера.

В ресторане применяется индивидуальный метод обслуживания официантами. Суть этого метода сводится к тому, что за каждым отдельным официантом закрепляют определенный участок зала (10 – 11 посадочных мест). Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант.

Режим работы официантов установлен с учётом производственно-трудовой деятельности предприятия с 11⁰⁰ до 24⁰⁰ часов. В музыкальном ресторане «White Rabbit» работают шесть официантов.

График выхода на работу официантов представлен в рисунке 6.



Рисунок .6 – График выхода на работу официантов

Порядок обслуживания посетителей означает последовательность действий, начиная с прибытия гостей в кафе и заканчивая их уходом. Если за столы, обслуживаемые одним официантом, садятся одновременно несколько компаний гостей, необходимо учесть пожелания каждой из компаний и убедиться, что выполнение заказов не приведет к перегрузке официанта.

После процедуры приветствия и рассаживания гостей им предлагаются аперитивы.

Напитки подают, обходя стол против часовой стрелки. Хозяина банкета обслуживают последним. Прежде чем предложить меню, официант должен его хорошо изучить, чтобы суметь описать блюдо, знать, из чего оно приготовлено и как его подать. Официанту следует знать тонкости фирменных блюд. Подают меню гостю с правой стороны.

Заказы следует принимать, как только посетители сделают выбор. Нельзя заставлять посетителей ждать. После принятия заказа следует повторить его гостям, чтобы убедиться в правильности. Чтобы избежать путаницы в заказах, официанту желательно записывать информацию.

После этого официант информирует кухню, какие блюда следует приготовить, и следит, кому из гостей что подать в соответствии с его заказом. Счет оформляет таким образом, чтобы было ясно, что заказано и сколько это стоит.

3.4 Прогрессивные технологии обслуживания

Одними из основных направлений развития прогрессивных технологий обслуживания в ресторанных заведениях являются:

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

В проектируемом предприятии используются следующие виды кейтеринга:

1. Приготовление пищи в помещении.

Это самый распространенный вид кейтеринга, похожий на обыкновенное обслуживание в ресторане. Клиент при этом заказывает не только определенные блюда, но и платит за аренду банкетного зала, где состоится мероприятие (проведение банкетов: юбилеи, свадьбы, дни рождения, новый год).

2. Приготовление пищи вне помещения (выездное ресторанное обслуживание).

Данный вид кейтеринга предполагает следующее. Сотрудники компании устраивают своим клиентам шикарное празднество, выезжая на указанное место. Это может быть банкет в честь дня рождения, празднование всевозможных корпоративов, организация праздника по случаю проведения успешных переговоров. Единственное условие для данного вида кейтеринга – предварительно обсудить меню и сервировку стола с заказчиком.

3. Кейтеринг напитков и коктейлей (выездной бар).

В том случае, когда заказчику необходим просто небольшой фуршет, а не целое пиршество, и можно спокойно обойтись только коктейлями и напитками, организуется кейтеринг в форме выездного бара. Он подразумевает не только напитки, но и легкие закуски.

Мерчандайзинг общественного питания – деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания.

Внутренний мерчандайзинг:

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

В проектируемом ресторане «White Rabbit» будут проходить презентации новых и фирменных блюд, при которых официанты предлагают пробные порции блюда, которые не нужно оплачивать. Это является эффективным способом формирования интереса потребителей и увеличения объема продаж.

Также эффективным способом внутреннего мерчандайзинга служат различные скидки и акции на меню ресторана, это могут быть такие скидки как:

- при покупке фирменного блюда в определенные часы работы ресторана (14:00-18:00), второе блюдо гость получает бесплатно;
- скидка 10% на все меню при заказе на сумму более 3 000 рублей;
- скидка 20% на все меню при заказе еды навынос;
- happy hour (счастливый час) – с 16.00 до 17.00 часов, посетитель может заказать любые блюда со скидкой 15%;
- бизнес – ланч – это комплексный обед по доступной цене.

Внешний мерчандайзинг:

Реклама в газетах, журналах, баннерах, СМИ и раздача листовок.

Раздача листовок осуществляется промоутарами в массовом скоплении людей, например на остановках общественного транспорта, в центре города, парках и т.д.

Реклама в газетах, журналах и на телевизионных каналах стоят больших денег, но это важный аспект в продвижении бизнеса.

Очень эффективным методом рекламы может служить распространение информации на популярных сайтах в интернет сети. Через них можно проводить различные розыгрыши на бесплатный обед в ресторане, либо предложение скидки, тем самым стимулируя интерес потребителей к своему предприятию.

В проектируемом предприятии также будут предлагаться следующие виды дополнительных услуг:

1. Организация тематических вечеров в выходные и праздничные дни;
2. Музыкальная программа с приглашением артистов и кавер-певцов;
3. Бронирование столов (по телефону службы бронирования и через сайт ресторана в Интернете);
4. Подборка свежей прессы в вестибюле ресторана.
5. Средства для ухода за обувью в вестибюле ресторана;
6. Упаковка для заказов на вынос. Бумажная фирменная упаковка.
7. Беспроводной Интернет Wi-Fi. Эта услуга важна для ресторана и всегда пользуется отдельным интересом потребителей.
8. Доставка еды на дом.
9. Вызов такси по заказу гостя.
10. Предоставление гостям зарядного устройства для телефонов.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В выполненном мной дипломном проекте была достигнута поставленная цель – спроектирован ресторан первого класса с музыкальными программами и разнообразным меню.

В ходе достижения цели были решены следующие задачи:

– разработана производственная программа предприятия и система организации производства и обслуживания;

– рассчитано и подобрано современное технологическое оборудование для музыкального ресторана;

– разработаны прогрессивные технологии обслуживания, применяемые на данном предприятии;

– для проектируемого предприятия разработано фирменное блюдо: «Филе индейки с овощами и грибным соусом», рассчитана его пищевая ценность.

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 рецептов 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 рецептов 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


_____ Т.Л. Камоза
подпись инициалы, фамилия

«21» 06 2017 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки

19.04.04.01. «Технология и организация ресторанного дела»
профиль

Проект ресторана «White Rabbit» на 60 мест
тема

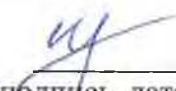
Руководитель


подпись, дата

д-р техн. наук, доцент, профессор
должность, ученая степень

Е. А Струпан
инициалы, фамилия

Выпускник


подпись, дата

ИТ-13-1
группа

В.И. Шимель
инициалы, фамилия

Нормоконтролер


подпись, дата

Е. А Струпан
инициалы, фамилия

Красноярск 2017