

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1 Технико-экономическое обоснование.....	5
1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия.....	5
1.2 Расчет пропускной способности предприятия.....	6
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся.....	7
1.4 Расчет дневной производственной программы.....	8
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами.....	9
2 Технологический раздел.....	11
2.1 Расчет производственной программы предприятия.....	11
2.2 Расчет складских помещений.....	13
2.3 Расчет мясо-рыбного цеха.....	18
2.4 Расчет овощного цеха.....	22
2.5 Расчет холодного цеха.....	33
2.6 Расчет горячего цеха.....	39
2.7 Расчет кондитерского цеха.....	48
2.8 Расчет моечных.....	60
2.9 Расчет сервис-бара.....	63
2.10 Расчет раздаточной.....	63
2.11 Расчет торговой группы помещений.....	64
2.12 Расчет помещения для посетителей.....	64
2.13 Расчет административно-бытовых помещений.....	64
2.14 Расчет технических помещений.....	64
3 Организационный раздел.....	65
4 Научно-исследовательский раздел.....	72
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	79
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	80
ПРИЛОЖЕНИЕ А Расчет сырья и покупных товаров.....	82
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Расчет технологического оборудования.....	87
ПРИЛОЖЕНИЕ В Состав и площадь помещений.....	91
ПРИЛОЖЕНИЕ Г Технологическая карта.....	93
ПРИЛОЖЕНИЕ Д Акт отработки рецептуры фирменного блюда.....	94
ПРИЛОЖЕНИЕ Е Технологическая схема приготовления фирменного.....	95
ПРИЛОЖЕНИЕ Ж Дегустационный лист.....	96
ПРИЛОЖЕНИЕ И Пищевая ценность фирменного блюда.....	97
ПРИЛОЖЕНИЕ К Технико-технологическая карта.....	100

## ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание – это отрасль хозяйства, основу которой составляют предприятия общественного питания, предназначенные для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализация и организация потребления, которые различаются по типам, специализации и классам.

Одним из самых распространенных заведений общественного питания на сегодняшний день во всех странах является кафе.

Кафе молодежное – это предприятие по организации питания и отдыха молодежи и студентов с предоставлением ассортимента блюд по ценам среднегородского уровня, не осуществляющие продажу алкогольной продукции, пива и табачных изделий и имеющие перечень услуг по организации досуга молодежи.

На сегодняшний день в жизни ресторанной индустрии особое внимание заслуживает кафе для молодежи, так как эта та целевая аудитория, которой необходимо место для встреч с друзьями, с интересными дизайнерскими решениями в оформлении, возможность атмосферно провести вечер и вкусно поесть по демократичным ценам.

Цель бакалаврской работы – проявить уровень знаний, практические навыки и умения самостоятельно осуществлять профессиональную деятельность по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

## 1 Технико-экономическое обоснование

Технико-экономическое обоснование (ТЭО) один из важнейших документов при создании и развитии предприятия, который предоставляют в банк для получения кредита. В ТЭО содержатся конкретные данные, подтверждающие необходимость и целесообразность проектирования молодежного кафе в планируемом населенном пункте.

Задачи этого раздела следующие:

- охарактеризовать район строительства, географические условия;
- изучить контингент населения и установить численность населения;
- проанализировать предприятия общественного питания в данном районе;
- привести сведения об источниках снабжения сырьем

### 1.1 Экономико-географическая характеристика района

Проектируемое кафе будет располагаться в Советском районе на улице Молокова 34. Кафе направлено на молодежь от 18 до 27 лет, имеет свой стиль в интерьере и развлекательную программу на эту целевую аудиторию, соответственно средний чек будет составлять 300-600 рублей. Время работы: 09<sup>00</sup>-22<sup>00</sup>, используется метод обслуживания официантами.

Кафе будет располагаться вблизи бизнес-центра «Первая башня» и очень удобной автотрассы. Также, здесь присутствуют жилые массивы, 2 школы, фитнес центры, салоны красоты, хостел, строительные компании, торговый комплекс Командор.

В зоне проектируемого кафе из предприятий общественного питания находятся «Bistro & Bakery», кофейня «GREENHOUSE» и ресторан «Шельф». Проектируемое кафе внесет свою нотку в «жизнь» заведений общественного питания находящиеся вблизи, так как кафе имеет свою направленность.

Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого кафе молодежного представлен в таблице 1.1

Таблица 1.1 - Расчёт потенциального контингента потребителей проектируемого кафе молодежного на 62 места

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Первая башня	78 Добровольческо й бригады, 15	6500	8:00-17:00	скользящее
Жилые массивы		10000	-	-
Итого		16500		

По итогам таблицы 1.1 число потенциальных потребителей проектируемого предприятия составляет 16500 человек.

Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия, представлен в таблице 1.2.

Таблица 1.2 - Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого кафе молодежного на 62 места

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Bistro&Bakery	78 Добровольческой бригады, 15	10	7 <sup>00</sup> -20 <sup>00</sup>	бариста	Кафейня
GREENHOUSE	Молокова, 17	20	8 <sup>00</sup> -23 <sup>00</sup>	бариста	Кофейня
Шельф	78 Добровольческой бригады, 15	125	12 <sup>00</sup> -00 <sup>00</sup>	официантами	Ресторан
Итого		155			

В районе строительства предприятия работает 3 предприятия общественного питания с общим количеством посадочных мест равным 155.

## 1.2 Расчет пропускной способности предприятия

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале [19]. Расчет ведется по формуле

$$\text{---} \tag{1.1}$$

где  $P$  – необходимое количество мест;

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

$P_H$  – норма мест на 1000 человек.

Пропускная способность кафе составляет (1.1)

$$\text{---}$$

Определяется степень обеспеченности местами в общедоступной сети по формуле

$$C = \frac{P_\phi}{P} \times 100\%, \tag{1.2}$$

где  $P_\phi$  - 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)

$$C_1 = \frac{155 + 62}{462} \times 100\% = 47\%.$$

Степень обеспеченности местами в общедоступной сети без учета проектируемого предприятия

$$C_2 = \frac{155}{462} \times 100\% = 33\%.$$

Степень обеспеченности местами кафе

$$C_3 = \frac{62}{139} \times 100\% = 44\%$$

Проектирование данного предприятия обеспечит местами кафе на 44%. Без учета проектируемого предприятия степень обеспеченности составляет 33%, поэтому целесообразно размещать предприятие здесь. С учетом проектируемого предприятия степень обеспеченности составляет 47%.

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

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

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия; оборачиваемость места в зале в течение данного часа; процент загрузки зала по часам его работы и вместимость зала (заданная величина) [19].

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

$$\text{---} \tag{1.3}$$

где N- количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы;

P- вместимость зала;

φ - оборачиваемость места в зале в течение 1 часа;

X- процент загрузки зала в данный час, %.

Расчеты сведены в таблицу 1.3

Таблица 1.3 – Определение количества кафе молодежное на 62 места

Часы работы зала	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, % X	Количество потребителей за час работы, чел, Nг
9 - 10	1,5	30	28
10-11	1,5	30	28

### Окончание таблицы 1.3

Часы работы зала	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, % X	Количество потребителей за час работы, чел, Nг
11 -12	1,5	40	37
12–13	1,5	90	84
13-14	1,5	90	84
14-15	1,5	100	93
15-16	1,5	90	84
16-17	санитарный час		
17-18	1,5	30	28
18-19	0,5	60	18
19-20	0,5	90	28
20-21	0,5	90	28
21-22	0,5	60	18
Итого			558

В зале кафе численность потребителей за день составляет 558 человек.

### 1.4 Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для расчета дневной производственной программы являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд [19]. Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте рассчитывается по формуле

$$(1.4)$$

где Q – плановое количество блюд, реализуемых в час в торговом зале;  
m – расчетная норма потребления блюд, реализуемых в среднем на одного потребителя.

Данные расчета сведены в таблицу 1.4.

Таблица 1.4 – Расчет коэффициентов потребления блюд

Блюда	Процентное соотношение блюд, %		Коэффициент потребления блюд, m	
	день	вечер	день	вечер
Холодные блюда и закуски	25	25	0,9	0,9
Вторые горячие блюда	50	50	1,0	1,0
Сладкие блюда и горячие напитки	25	25	0,6	0,6
Итого	100	100	2,5	2,5

По данным таблицы 1.3 и 1.4 разрабатывают дневную производственную программу предприятия, в которой отражают количество блюд по группам.

Расчеты оформлены в таблице 1.5.

Таблица 1.5 – Расчет дневной производственной программы кафе молодежного на 62 места

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте			Итого
		Холодные блюда	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	
		Коэффициент потребления блюд			
день		0,9	1,0	0,6	2,5
вечер		0,9	1,0	0,6	2,5
		Реализация блюд по часам			
9 <sup>00</sup> -10 <sup>00</sup>	28	25	28	17	70
10 <sup>00</sup> -11 <sup>00</sup>	28	25	28	17	70
11 <sup>00</sup> -12 <sup>00</sup>	37	33	37	22	93
12 <sup>00</sup> -13 <sup>00</sup>	84	76	84	50	210
13 <sup>00</sup> -14 <sup>00</sup>	84	76	84	50	210
14 <sup>00</sup> -15 <sup>00</sup>	93	84	93	56	233
15 <sup>00</sup> -16 <sup>00</sup>	84	76	84	50	210
За день	438	395	438	262	1096
17 <sup>00</sup> -18 <sup>00</sup>	28	25	28	17	70
18 <sup>00</sup> -19 <sup>00</sup>	18	16	18	11	45
19 <sup>00</sup> -20 <sup>00</sup>	28	25	28	17	70
20 <sup>00</sup> -21 <sup>00</sup>	28	25	28	17	70
21 <sup>00</sup> -22 <sup>00</sup>	18	16	18	17	45
За вечер	120	107	120	79	300
Итого за весь день	558	502	558	341	1396

Расчетное количество блюд за день составит 1396 блюд.

### 1.5 Определение источников снабжения

При организации работы с поставщиками учитываются следующие критерии их отбора: наличие необходимого товара, включенного в ассортиментный перечень; наличие необходимых сопроводительных документов; удобный график приема заказов и бесплатная доставка товара на предприятие.

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 кафе молодежного на 62 места

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
ООО Рыбпром, Красноярск	Рыба	Два раза в неделю
ООО Мясничий	Мясо, мясная продукция	3 раза в неделю

## Окончание таблицы 1.6

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
Торговая компания «Вимм-Билль-Данн»	Молоко, молочная продукция	Каждый день
ООО Дикоросы от Лешего	Фрукты	4 раза в неделю
ООО Дары Сибири	Овощи, зелень	3 раза в неделю
ООО «АРГА»	Яйца	Два раза в неделю
ООО «Римский Дом»	Кофе, чай	1 раз в неделю
ООО «КрасЮгАлко»	Алкогольная продукция	1 раз в неделю
METRO	Мука, соль, сахар, крупы, специи, масло растительное, шоколад	1 раз в неделю
ООО Ашот	Сухофрукты	1 раз в неделю
ООО Сливочный берег	Сыры	2 раза в неделю
ООО Кока-кола ЭйчБиСи Евразия, торгово-производственная компания	Газированная вода, минеральная вода	1 раз в неделю
ООО Эстра	Мороженое	2 раза в неделю
ООО Бельгийские пекарни	Хлеб и хлебобулочные изделия	Каждый день
ООО Соки Юга	Соки	2 раза в неделю
ООО Славянский	Консервированная продукция	1 раз в неделю
ООО Краскон	Шоколад, конфеты	1 раз в неделю



## **2 Технологический раздел - изъят**

### 3 Организационный раздел

В организационном разделе рассматривается инфраструктура предприятия, организация работы цехов, складская группа, организация обслуживания на предприятии, организация труда работников предприятия.

#### *Производственная инфраструктура*

Проектируемое кафе молодежное имеет бесцеховую структуру производства, так как, работает на полуфабрикатах мясных, рыбных и полуфабрикатах из птицы. Цеха являются условными, лишь разграничивают некоторые технологические процессы и операции, с учетом требований санитарии. К основным функциям относятся: производство блюд; реализация блюд и организация потребления.

В состав кафе входят следующие группы помещений:

1. Складская группа состоит из: кладовой сухих продуктов, охлаждаемых камер (молочных продуктов, жиров и гастрономии; мясо-рыбная; фруктов, овощей, ягоды зелени и напитков; хранение сезонных овощей; вино-водочных изделий), кладовой тары, кладовой инвентаря, загрузочная.

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

3. Помещение для посетителей, сюда входят: вестибюль, торговый зал.

4. Административно-бытовая группа имеет удобную связь с торговыми помещениями и состоит из следующих помещений: гардероб персонала, душевые и санитарные узлы персонала, гардероб официантов, бельевая, контора, кабинет директора, помещение персонала.

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

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

#### *Организация работы складских помещений*

Складские помещения служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья. Они размещены в отдельных помещениях и имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами предприятия. Компонировка складских помещений в кафе произведена по направлению

движения сырья и продуктов при обеспечении наиболее рационального выполнения складских операций и погрузочно-разгрузочных работ.

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. При хранении продуктов принимается во внимание допустимость товарного соседства. Остро пахнущий товар не хранят с продуктами, легко воспринимающими запахи. Не хранят совместно сырье и готовые кулинарные изделия.

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

Транспортировка сырья и полуфабрикатов из загрузочной в кладовые и охлаждаемые камеры осуществляются без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, тары по кратчайшим маршрутам, с помощью различных видов тележек. Подъезд транспорта и загрузка товаров осуществляется со стороны хозяйственного двора. Для приемки грузов оборудована разгрузочная площадка. Охлаждаемые камеры размещены одним блоком с общим тамбуром.

Складские помещения содержатся в чистоте. Естественное освещение присутствует только в кладовой мучных изделий и кладовой моечной тары. В остальных складских помещениях поддерживается искусственное освещение. Вентиляция в складских помещениях предусмотрена как естественная, так и механическая. Для охлаждаемых камер хранения овощей, фруктов и пищевых отходов – отдельная вентиляция.

Способы хранения и укладки сырья и продуктов в кафе молодежном:

- стеллажный – продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах (макаронные изделия, специи, приправы, печенье, конфеты, овощные консервы);
- ящичный – продукция хранится в ящиках (плоды, овощи, яйца);
- штабельный – продукция хранится на подтоварниках (мука, крупа, бобовые, сахар, соль, сухофрукты, повидло);
- наливной – используется для хранения жидких и полужидких продуктов, поступающих в бочках, бидонах, бутылках (растительное масло и др.).

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

#### *Организация производства*

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

- заготовочный – мясо-рыбный, овощной;
- доготовочный - горячий, холодный;

- специализированный - кондитерский.

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

Мясо-рыбный цех предназначен для механической кулинарной обработки мясного сырья, птицы и рыбы.

На участке обработки мяса и птицы выделены следующие рабочие места:

- для обработки мяса и субпродуктов и приготовления из них порционных и мелкокусковых полуфабрикатов;
- для разделки птицы и приготовления полуфабрикатов из птицы.

На рабочем месте по обработке мяса и субпродуктов устанавливают производственный стол ТЕХНО-ТТ СПРП-1806 ц для нарезка порционных и мелкокусковых и весы электронные Cas ad-25.

На рабочем месте по приготовлению полуфабрикатов из птицы и рыбы устанавливают производственный СПРП-1506ц и электронные Cas ad-25.

Также в мясо-рыбном цехе установлена двухсекционная моечная ванна ВМ2/7э, а для кратковременного хранения рыбных и мясных полуфабрикатов в цехе устанавливают холодильный шкаф ШХ-0,40М.

Общее руководство мясо-рыбным цехом осуществляет заведующий производством. На основании план-меню заведующий производством дает задание поварам в соответствии с их квалификацией, распределяет продукты между работниками.

Режим работы цеха односменный с 7-00 до 16-00 ч. График выхода на работу повара 3 разряда линейный (рисунок 2.1).

Овощной цех в кафе расположен недалеко от кладовой овощей и 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 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 ВМ-2/7оц, овощерезательная машина периодического действия ROBOT COUPE CL20, картофелечистка FAMA FP103E, специальный стол из нержавеющей стали с углублением для очищенного картофеля СПК. Необходимый инвентарь: тара для очищенных овощей и отходов, ножи поварские.

На рабочем месте очистки лука и чеснока установлен специальный стол со встроенной моечной ванной СМВСМ.

На рабочем месте для очистки и обработке свежей капусты и сезонных овощей установлен производственный стол СПРП-1506ц, разделочные доски, лотки, ножи.

Работу овощного цеха организует заведующий производством.

Повар выполняет все операции по обработке овощей и приготовлению 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. Режим работы цеха односменный с 7-00 до 16-00 ч. График выхода на работу повара 3 разряда линейный (рисунок 2.2).

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

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 этом участке установлен стол производственный СПРП-1506ц, весы электронные Cas ad-25.

2. Для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирование и оформление блюд. На этом месте установлена машина для нарезки гастрономии Lusso 20 GSL.

3. Для порционирования сладких блюд и напитков. Этот участок оборудован взбивальной машиной В-6, столом производственным со встроенной ванной СМВСМ.

А также в холодном цехе имеется следующее оборудование: Шкаф холодильный ПРЕМЬЕР ШСУП1ТУ-0,7К, стеллаж стационарный CRYMRI СК 600/400, стеллаж передвижной СПП, шкаф для хранения хлеба ШХ-2 и стол для раздачи СПРП.

Режим работы цеха односменный с 7-00 до 22-00 ч. График выхода на работу производственных работников линейный (рисунок 2.3). В холодном цехе работает повар 4 и 5 разряда.

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.

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.

Подготовку продуктов к варке производят на производственных столах СПРП-1506ц, а доведение до готовности блюд производят в наплитной посуде, на плите электрической ПЭ-0,48М и электрической сковороде Сэсм-0.3Н.

В горячее цехе установлен жарочный шкаф Гомельторгмаш, блинница AtesyBA-2/5. Кроме того, в цехе установлен кипятильник Ksitex ML-15 D 16L, стеллаж производственный Лайт0,5 и шкаф холодильный Lotos XLS-220W (для хранения жиров для жарки, яиц, молока и других продуктов, используемых для приготовления блюд).

Руководит горячим цехом шеф-повар, который организывает и контролирует отпуск и качество блюд. Режим работы цеха односменный с 7-00 до 22-00 ч. График выхода на работу производственных работников линейный (рисунок 2.4). В горячее цехе повара 4 и 5 разряда

Кондитерский цех в кафе молодежное организуется для выпуска: тортов, пирожных, кексов.

В состав кондитерского цеха входят помещение для суточного хранения сырья, помещение для обработки яиц, помещение для замеса теста, разделки и выпечки, помещение для приготовления крема и отделки изделий, моечное отделение для мытья посуды, инвентаря, экспедиция.

Производственная программа кондитерского цеха составляется на основании заявок предприятия и выражается в форме наряда-заказа. Наряд-заказ составляется для всего цеха.

Руководство кондитерского цеха осуществляется шеф-поваром. В кондитерском цехе работают 2 человека: кондитер 4-го разряда и пекарь. Кондитеры 4-го разряда изготавливают кексы, торты и пирожные, украшения для тортов, оформляет изделия. В обязанности пекаря входит выпечка изделий, просеивание муки, замес и разделка теста, взбивание кремов, варка сиропов, глазирование изделий.

В помещении для обработки яиц устанавливается стол производственный с овоскопом для проверки качества яиц, 2 двухсекционные ванны МВ-2/530 для их санитарной обработки и стеллаж подтоварник ПТ-2А для хранения яйца.

Просеивание муки осуществляется в кладовой суточного запаса сырья, что по соседству с отделением замеса теста. Здесь устанавливают мукопросеиватель Atesy Каскад. Для мешков с мукой установлен подтоварник ПТ-2А, а также: шкаф холодильный SC-80, стеллаж стационарный СПС-2.

Рабочее место для приготовления и выпечки теста оборудуется миксером Ergo В30, кипятильником «Convito» WB-6, шкафом жарочно-

пекарским ЭШП-2с, столом производственным СРП1200/600 СРПЦ, а также 4 стеллажа передвижные СТС-220/406.

На участке отделки кондитерских изделий: миксер Ergo B20, плита ПЭ-0,48М, шкаф холодильный SC-80, весы CAS SW15, стол производственный СРП1200/600 СРПЦ, стеллаж стационарный СПС-2 и передвижной СТС-220/406, ванна моечная с рабочей поверхностью ВСЛ 12\*6/5.

В помещении моечной инвентаря установлена ванна моечная трехсекционная ВМ-3/4 оц, стерилизатор Feleti и два стеллажа - стационарный СПС-2 и передвижной СТС-220/406.

Помещение для хранения готовой продукции оборудован стеллажом СПС-2 и шкафом холодильным SC-80.

#### *Организация обслуживания*

В кафе индивидуальный метод обслуживания официантами. При этой форме обслуживания потребители и официант устанавливают личный контакт.

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 09<sup>00</sup> до 22<sup>00</sup> часов. В кафе работают 4 официанта.

График выхода на работу официантов представлен в рисунке 2.6.

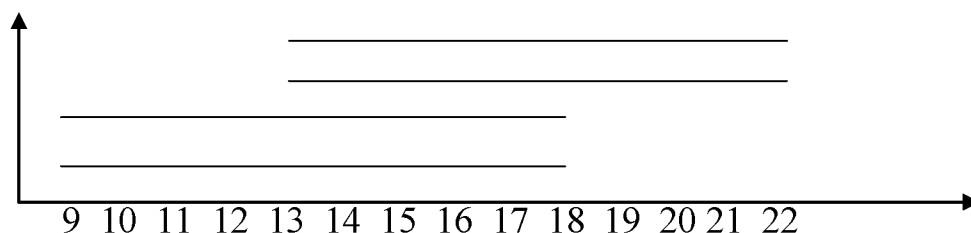


Рисунок 2.6 – график выхода на работу официантов

Хостес встречает гостей на входе и размещает за столы, дает меню и карту вин, предлагает принести им напитки. Как только гость расположился за столиком и готов сделать заказ, подходит официант. После принятия заказа официант повторяет его гостям, после одобрения выбивается чек на кухню. Официант приносит гостям готовые блюда и рассчитывает их.

В молодежном кафе девушки - официанты одеты в серые платья и у них зачесанные по особому назад хвосты, а парни в белую рубашка, серый жилет и черные брюки с белой полоской по бокам. Хостес в расклешенное платье коричневого цвета, с логотипом на спине.

#### *Разработка интерьера кафе молодежного*

Кафе молодежное выдержано в едином стиле. На полу в кафе лежит ламинат, серого цвета, с голубым оттенком и легкой потертостью, в стиле лофт.

Потолок белый с низкими люстрами, в которых большое количество лапочек с черной напыленностью, создающий эффект приглушения. Стены темно-серого цвета, на которых задрапирована ткань белого цвета с легким переходом в голубой цвет.

В зоне коричневые столы имеют круглую и квадратную форму. Квадратные столы идут в комплекте с кожаными стульями, а круглые с деревянными стульями, на которых выгравирован логотип заведения, буква «М». На столах стоят соль и перец, индивидуальная салфетка и задекорированная свеча в винной бутылке.

#### *Прогрессивные технологии обслуживания*

В кафе молодежном используются приемы мерчандайзинга:

Персональный мерчандайзинг:

В кафе каждую субботу проходит тематический вечер по молодежным сериалам, фильмам, играм, с различными презентациями. В этот день проходит лотерея на бесплатный десерт и различные призы от партнеров.

Также в кафе каждый понедельник проходят интеллектуальная игра «Quiz» на различные темы.

Внешний мерчандайзинг :

Реклама молодежного кафе только в социальных сетях в контакте и инстаграме.

#### *Программы работы с потребителями*

Для привлечения гостей в проектируемом заведении введена система дисконтных карт. В проектируемом молодежном кафе имеются дисконтные карты со скидкой, которые приобретаются поэтапно. Сначала 5 %, получить ее можно сразу после первого посещения кафе, далее 10 % при предъявлении чека на 15000, 15% - через 6 месяцев после первого прихода в кафе, но гость должен активно выкладывать фотографии в социальные сети на вечеринках, играх и просто блюд в кафе.

В проектируемом предприятии предложены следующие дополнительные услуги:

1. Бесплатные газеты и журналы. Кафе может предложить гостям различные газеты и журналы общей направленности.
2. Упаковка для заказов на вынос. Бумажная фирменная упаковка.
3. Беспроводной Интернет. Эта услуга важна для кафе, так как оно расположено в зоне активной деловой жизни.
4. Доставка еды на дом.
5. Вызов такси по заказу гостя.



#### **4 Научно-исследовательский раздел - изъят**

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данном проекте кафе молодежное на 62 мест были выполнены следующие разделы:

- технико-экономическое обоснование, в котором анализируется выбранное место проектируемого кафе - Молокова 34, контингент посетителей и источники продовольственного снабжения;

- технологический, в данном разделе выполнены расчеты складских помещений, заготовочных цехов, доготовочных цехов, моечные столовой и кухонной посуды, раздаточной, сервис-бара, рассчитаны помещения для гостей и приняты по СНиП остальные помещения;

- организационный раздел, описывающий организацию работы всех групп помещений, интерьер и прогрессивные технологии;

- научный, в котором представлена разработка фирменного «Куриный рулетик с соусом «Клюковка», разработана нормативная документация, представлена технологическая схема и пищевая ценность сырьевого набора фирменного блюда.

В данной работе кафе на 62 мест прикреплены приложения формата А0 – «Расстановка технологического оборудования на плане ОТМ» и на формате А1 – «Технологическая схема фирменного блюда» и «Расчет пищевой ценности сырьевого набора фирменного блюда, с учетом потерь основных веществ при тепловой обработке».

## 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.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ А – К - изъяты**

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

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
  
(подпись) (инициалы, фамилия)  
«ГД» 06 2017 г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

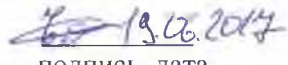
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»  
код и наименование направления подготовки

19.03.04. «Технология организации ресторанного дела»  
профиль

Проект кафе молодежное «Дежавю» на 62 места  
тема

Руководитель  19.06.17 доцент, к.т.н.  
подпись, дата должность, ученая степень

О.М. Сергачева  
инициалы, фамилия

Выпускник  19.06.2017 ТОП-12-1  
подпись, дата группа

А.В. Челноков  
инициалы, фамилия

Нормоконтролер  19.06.17  
подпись, дата

О.М. Сергачева  
инициалы, фамилия

Красноярск 2017