

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 2016г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

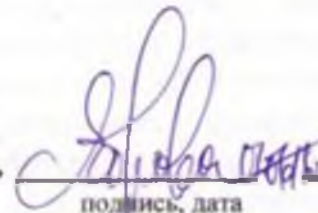
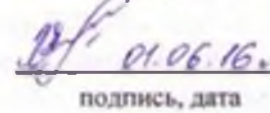
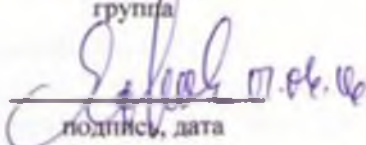
код и наименование направления

19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»

профиль

Проект кафе «Майами» на 59 мест

тема

руководитель		д-р экон. наук, профессор	О.А. Яброва
	подпись, дата	должность, учетная степень	инициалы, фамилия
выпускник		ТОП-14-1	А.В. Хомченко
	подпись, дата	группа	инициалы, фамилия
ормоконтролер			О.А. Яброва
	подпись, дата		инициалы, фамилия

Красноярск 2016

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	3
1 Технико-экономическое обоснование.....	5
1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия.....	5
1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания.....	6
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся.....	7
1.4 Расчет дневной производственной программы проектируемого кафе.....	8
1.5 Определение источников снабжения сырьем и товарами, реализуемыми без переработки.....	10
2 Технологический раздел.....	11
2.1 Составление производственной программы предприятия.....	11
2.2 Расчет складских помещений.....	14
2.2.1 Расчет потребности сырья и покупных товаров.....	14
2.2.2 Расчет площади охлаждаемых камер	18
2.2.3 Расчет площади кладовой сухих продуктов.....	21
2.3 Расчет заготовочных цехов.....	23
2.3.1 Мясо-рыбный цех. Производственная программа.....	23
2.3.2 Расчет овощного цеха. Разработка производственной программы.....	28
2.4 Расчет горячего цеха.....	38
2.5 Расчет холодного цеха.....	57
2.6 Расчет моечных столовой и кухонной посуды.....	65
2.6.1 Расчет моечной столовой посуды	65
2.6.2 Расчет моечной кухонной посуды.....	67
2.7 Раздаточная.....	69
2.8 Расчет торговой группы помещений.....	71

2.9	Расширение ассортимента продукции.....	72
3	Организационный раздел.....	74
3.1	Организация работы производства.....	74
3.2	Организация обслуживания.....	82
4	Научно-исследовательский раздел.....	87
4.1	Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда.....	88
4.1.1	Характеристика сырья с точки зрения пищевой ценности.....	89
4.2	Разработка технологической карты фирменного блюда.....	92
4.2.1	Разработка проекта технологической карты фирменного блюда.....	92
4.2.2	Отработка рецептуры и технологии разрабатываемого блюда.....	94
4.3	Составление схемы технологического процесса.....	97
4.4	Контроль качества разработанного фирменного блюда «Перепелиное гнездо».....	97
4.4.1	Органолептический контроль качества разработанного блюда.....	97
4.4.2	Лабораторный контроль качества разработанного фирменного блюда «Перепелиное гнездо».....	99
4.4.3	Определение микробиологических показателей.....	101
4.5	Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда.....	101
4.6	Разработка нормативной документации на фирменное блюдо.....	103
	Заключение.....	105
	Список используемой литературы.....	107
	Приложения А-Ж.....	108

ВВЕДЕНИЕ

Пища-основа жизни человека. От того, как человек питается, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность. Следовательно, питание человека-это не только его личное, но и общественное дело.

Предприятия общественного питания оснащены механическим, холодильным и тепловым оборудованием с газовым, электрическим и паровым обогревом. В связи с этим технолог должен знать оборудование предприятий общественного питания и другие технические дисциплины. Не менее важно для технолога знание экономики и проектирование общественного питания. Достигнуть высокой производительности труда, повысить культуру обслуживания нельзя без знания основ организации и проектирования предприятий общественного питания.

Повышение эффективности общественного питания основывается на общих для всего народного хозяйства принципах интенсификации производства – достижение высоких результатов при наименьших затратах материальных и трудовых ресурсов.

Общественное питание – отрасль народного хозяйства, которая была, есть и будет самой рыночной сферой деятельности.

Общественное питание одной из первых отраслей народного хозяйства встало на рельсы преобразования, приняв груз острейших проблем переходного периода на рыночные отношения. Быстрыми темпами прошла приватизация предприятий, изменилась организационно-правовая форма предприятий общественного питания

Тема данной дипломной работы – разработка проекта кафе на 59 посадочных мест. Актуальность данной темы в современных условиях неоспорима, так как сейчас с развитием экономических отношений и стабилизации экономической ситуации в нашем регионе остро встал вопрос об обеспечении населения высококачественными услугами общественного питания.

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 производственно 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

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Проектируемое предприятие общественного питания - кафе «Майами» на 59 мест. Строительство предполагается в г. Красноярск, по улице Степана Разина вблизи Покровского Сквера. Основным контингентом предприятия являются посетители, приехавшие в сквер, а также жители и гости города, которых привлекает сочетание высококачественной кухни, оригинального интерьера и великолепного панорамного вида на город. На проектируемом предприятии в зале кафе применяется самообслуживание. Наиболее оптимальным временем работы кафе является с 09.00 до 22.00 часов ежедневно.

Таблица 1.1 - Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого общедоступного предприятия

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работы их объектов	Время обеденных перерывов на объектах
«Автодок »,магазин автозапчастей	Ул. Степана Разина, 62	10.00-20.00	20	скользящий
Россельхознадзор , Управление Федеральной службы по ветеринарному и фитисанитарному надзору	Ул .Гагарина,48а	8.00-17.00	150	12.00-13.00
Краевой центр психолого-медикосоциального сопровождения	Ул.Гагарина 48а/1	9.00-18.00	150	13.00-14.00
Вираж ,ООО,транспортная компания	Ул.Чернышевского ,51а	9.00-18.00	50	12.00-13.00
Радиус ,ООО	Ул.Чернышевского ,51а	9.00-18.00	80	скользящий
Автомир ,автотехцентр	Ул.Енисейская ,2	9.00-19.00	150	скользящий

Окончание таблицы 1.1

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих их объектов	Время обеденных перерывов на объектах
ООО АвтоПартс24	Ул.Енисейская ,2	9.30-17.30	100	12.00-12.30
Жилые дома	Ул.Авиационная,ул.Гагарина ул.Степана Разина	-	775	-
Итого			1475	

В зоне проектируемого кафе действующих предприятий общественного питания нет, тем самым это снижает уровень конкуренции для проектируемого предприятия.

Высокая численность людей в проектируемой зоне позволяет предположить, что проектируемое предприятия будет востребовано и рентабельно.

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

Пропускную способность предприятия определяем по количеству мест в зале. Расчет количества мест в зале производим по нормативам мест на 1000 человек.

Метод расчета по нормативам мест на 1000 человек является универсальным, используется для определения количества мест в обеденных залах предприятий, и определяется по формуле:

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

где: P – необходимое число мест;

N – численность жителей населённого пункта, чел;

P_n – норма мест на 1000 человек. [19]

$$P = \frac{1475 \times 40}{1000} = 59(\text{мест})$$

Анализ рынка общественного питания взятого для проектируемого предприятия района показал, что на его территории отсутствуют предприятия общественного питания данного класса и специализации. На предприятии, в зале кафе, применяется самообслуживание.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

Наиболее оптимальным временем работы кафе является с 09.00 до 22.00 часов ежедневно. Количество потребителей определяется на основе графика загрузки зала.

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия, продолжительность приема пищи одним потребителем и процент загрузки зала по часам его работы. Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяется по формуле:

$$N_{\text{ч}} = (P * f * X) / 100, \quad (1.2)$$

где N – количество потребителей, обслуживаемых за 1 час, чел.;

P – вместимость зала, мест;

f – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

X – загрузка зала в данный час, % .

Расчеты количества потребителей кафе сведены в таблице 1.2.

Таблица 1.2– Определение количества потребителей зала кафе на 59 мест

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час, f	Средний процент загрузки зала, % X	Количество потребителей за 1 час работы, N
9-10	1,5	30	26
10-11	1,5	30	26
11-12	1,5	40	35
12-13	1,5	90	79
13-14	1,5	90	79
14-15	1,5	100	88
15-16	1,5	90	79
16-17	1,5	59	52
17-18	1,5	30	26
18-19	1,5	60	17
19-20	1,5	90	26
20-21	1,5	90	26
21-22	1,5	60	17
Итого:			576

1.4 Расчет дневной производственной программы проектируемого кафе

Исходными данными для расчетов являются: количество потребителей и коэффициент потребления блюд.

Общее количество блюд определяют по формуле

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

где m – коэффициент потребления блюд (сумма коэффициентов потребления холодных блюд, супов, вторых блюд, сладких блюд и горячих напитков);

N – количество человек за день

Определяем что $m=2,5$.

$$n=576 \times 2,5=1440$$

Вначале производят расчет коэффициентов потребления каждой группы блюд в соответствии с таблицей процентного соотношения между различными группами блюд. Расчет коэффициентов потребления блюд сводим в таблицу 1.3

Таблица 1.3 – Расчет коэффициентов потребления блюд

Группа блюд	Процентное соотношение блюд, %			Коэффициент потребления блюд, т		
	Завтрак	Обед	Ужин	Завтрак	Обед	Ужин
Холодные блюда и закуски	25	25	25	0,6	0,6	0,6
Супы	-	5	-	-	0,1	-
Вторые блюда	45	45	50	1,2	1,2	1,3
Сладкие блюда и горячие напитки	30	25	25	0,7	0,6	0,6
Итого	100	100	100	2,5	2,5	2,5

По данным таблицы 1.2 и 1.3 разрабатываем дневную производственную программу предприятия, в которой отражаем количество блюд по группам. Расчеты оформляем в таблицу 1.4.

Таблица 1.4 - Расчет дневной производственной программы предприятия в групповом ассортименте

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		Холодные блюда	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
		Норма потребления блюд				
Завтрак		0,6	-	1,2	0,7	2,5
Обед		0,6	0,1	1,2	0,6	2,5
Ужин		0,6	-	1,3	0,6	2,5
		Реализация блюд по часам				
09:00-10:00	26	15	-	31	18	
10:00-11:00	26	15	-	31	18	
11:00-12:00	35	21	-	42	24	
Итого завтрак	87	51	-	104	60	215
12:00-13:00	79	47	8	95	47	
13:00-14:00	79	47	8	95	47	
14:00-15:00	88	53	4	106	23	
15:00-16:00	79	47	8	95	47	
16:00-17:00	52	31	5	62	31	
Итого обед	377	225	33	453	195	906
17:00-18:00	26	15	-	34	15	
18:00-19:00	17	10	-	22	10	
19:00-20:00	26	15	-	34	15	
20:00-21:00	26	15	-	34	15	
21:00-22:00	17	10	-	22	10	
Итого ужин	112	65	-	146	65	276
Итого		341	33	703	320	1397

1.5 Определение источников снабжения сырьем и товарами, реализуемыми без переработки.

Проектируемому предприятию необходим широкий круг поставщиков. Выбор поставщика зависит от удобства их месторасположения, ценовой политики, качества и ассортимента продукции, предлагаемой поставщиком. Частота завоза продуктов на предприятии выбрана таким образом, чтобы осуществлять ежедневное удовлетворение потребности предприятия в сырье и покупных товарах.

Таблица 1.5- Источники продовольственного снабжения

Вид сырья	Наименование источника снабжения	Частота завоза
ООО «Айсберг» Владелита	Мясо, мясопродукты	2 раза в неделю
Птицефабрика «Инская»	Яйцо, птица	2 раза в неделю
ОАО «Милко»	Молоко и молочные продукты	Ежедневно
ООО "Агролес"	Зелень	3 раза в неделю
ООО "Агролес"	Овощи и фрукты	2 раза в неделю
Компания «Дельфин»	Консервы, чай, кофе	1 раз в месяц
ОАО «Делси»	Рыба и морепродукты	2 раза в неделю
ЧП Су-фуде В М	Специи, приправы, пряности	1 раз в неделю
ОАО «Краскон»	Мука	3 раза в месяц

3 ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ

3.1 Организация работы производства

В проектируемом кафе для производства продукции определенного ассортимента и выполнения стадий технологического процесса организуются цеха. Они подразделяются на заготовочные (мясо-рыбный, овощной), доготовочные (горячий, холодный) и специализированный (мучной), а так же имеются вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, помещение заведующим производства.

Структура производства предприятия является бесцеховой, так как цеха выделяются условно, для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья и способам кулинарной обработке. Плановое задание и объем выполняемых работ устанавливается в целом для всего производства, которое возглавляется заведующим производством.

Важным фактором успешной работы цехов является правильная организация рабочих мест. На данном предприятии преобладают универсальные рабочие места, где осуществляется несколько неоднородных технологических операций.

Планировка рабочего места обеспечивает рациональное размещение оборудования, эффективное использование площади, создание безопасных условий труда, удобное расположение инвентаря и инструментов на рабочем месте. Каждое рабочее место оснащено кухонной посудой, приспособлениями для хранения и перемещения сырья и готовой продукции, стеллажами, функциональными емкостями и др.

Оперативное планирование работы производства

Управление производственным процессом осуществляется с помощью оперативного планирования, которое позволяет установить задание для каждого участка предприятия с учетом комплексного выпуска продукции и наиболее полного использования возможностей производства.

Оперативное планирование сводится к составлению производственной программы – это обоснованный план выпуска всех видов продукции собственного производства, она включает показатели, характеризующие как общий объем выпуска продукции, так и ассортимент.

Исходными данными при оперативном планировании работы производства проектируемого предприятия являются ассортимент продукции, формирующийся на основании спроса населения и нормативно технологическая документация.

Оперативным планированием работы производства на проектируемом предприятии занимаются заведующий производством. Он ежедневно составляет план-меню, в котором указывает наименование блюд и напитков, их количество в целом и по отдельным партиям (в соответствии с графиком реализации продукции по часам), выход блюд и номер по сборнику рецептур, ответственные за приготовление определенной продукции.

План-меню служит основанием для составления меню, которое находится в зале. План-меню также является основанием для расчета потребности в сырье и составления заведующим производством требования в кладовую на отпуск сырья, необходимого для изготовления блюд на предстоящий день.

Расчет количества сырья производится на основе технологических карт и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. На основании плана-меню разрабатываются производственные задания по выпуску определенного ассортимента и объема продукции.

Организация работы складского хозяйства

Складские помещения на предприятии служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья.

Они размещены в отдельных помещениях предприятия. Складские помещения имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группой помещений предприятия.

Предприятие работает на сырье, для этого оборудуют следующие охлаждаемые камеры: мясо-рыбную, молочно-жировую, для хранения фруктов,

ягод, напитков, зелени и сезонных овощей, а также неохлаждаемые: кладовая сухих продуктов, овощей, кладовая инвентаря и тары, загрузочная.

При планировке складских помещений учтены следующие объемно-планировочные требования: складская площадь рационально спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции; оборудование размещено с учетом необходимой площади для проходов и перемещения грузов; транспортировка сырья из загрузочных в кладовые и охлаждаемые камеры осуществляется без пересечения потоков сырья, тары и кратчайшим маршрутом; для приемки груза оборудована разгрузочная площадка; подъезд транспорта и разгрузку товаров осуществляется со стороны хозяйственного двора; охлаждаемые камеры размещаются единым блоком с общим тамбуром глубиной 1,6 метров; камера пищевых отходов с тамбуром планируются с выходом наружу; складские помещения непроходимы.

Складские помещения оборудуют стеллажами и подтоварниками для размещения и хранения продуктов, весоизмерительными приборами и другим оборудованием.

Все продукты хранятся в соответствии со строго установленным температурными режимами для каждой групп сырья и товаров.

Для поддержания кладовых в необходимом санитарном состоянии и соблюдения сроков хранения товаров систематически проводят влажную уборку помещений. Ведут борьбу с вредителями (грызунами, насекомыми) для этого стены покрашены масляной краской на высоту 1,8 метров, а стены охлаждаемых камер облицованы глазурированной плиткой.

Для обеспечения безопасного и удобного перемещения грузов, людей полы в проектируемом предприятии устраиваются прочными, влагонепроницаемыми, без пустот и выбоин, без порогов.

Освещение неохлаждаемых складских помещений как искусственное, так и естественное; в кладовых овощей, напитков, а также охлаждаемых камер освещение только искусственное.

При хранении продуктов принимается во внимание допустимость товарного соседства.

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

Организация работы заготовочных цехов

Заготовочные цеха предназначены для механической кулинарной обработки сырья и выпуска полуфабрикатов для снабжения ими горячего и холодного цехов предприятия. На проектируемом предприятии общественного предприятия организуют овощной и мясорыбный заготовочные цеха. В цехах организуют универсальные рабочие места. При организации заготовочных цехов достигнуты: поточность производства и последовательность технологических процессов.

Организация работы овощного цеха

На предприятии овощной цех располагается недалеко от кладовой овощей, что обеспечивает удобство разгрузки овощей при поступлении, с другой – имеет удобное сообщение с горячим и холодным цехом. В этом случае созданы удобства для доставки в цех картофеля и овощей, а также технологическая цепочка: склад - овощной цех (предварительная обработка) – горячий цех (завершающаяся обработка).

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

- очистки картофеля и корнеплодов, дочистки и промывания их;
- очистке лука репчатого, хрена, чеснока; обработки капусты свежей белокочанной, кабачков, свежей зелени и других сезонных овощей;
- нарезка овощей.

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлена ванна моечная секционная модулированная на одно отделение ВМ1-1СМ, картофелечистка КБН-80, специальный стол из нержавеющей стали с углублениями для очищенного картофеля и двумя желобковыми отверстиями СПК: слева – для почищенных овощей, справа – для отходов, подтоварник металлический ПТ-2, для кратковременного хранения сырья, стеллаж производственный стационарный СПС-2, а также инвентарь (тара для очищенных овощей и отходов, желобковый нож).

На рабочем месте по очистке лука, чеснока и хрена над производственным столом устанавливают вытяжное устройство.

На рабочем месте по обработке белокочанной капусты, сезонных овощей и лука, хрена и чеснока устанавливается стол производственный секционный модулированный СП-1200, ванна моечная секционная модулированная на одно отделение ВМ1-1СМ, необходимый инвентарь (разделочные доски, лотки, ножи).

На рабочем месте по нарезке овощей устанавливается стол производственный секционный модулированный СП-1200, стол производственный секционный малой механизации СММСМ, Овощерезательная машина СL – 20.

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает 1 человек. Режим работы овощного цеха односменный. Для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты заготавливают заранее с учетом их сроков хранения и реализации. Согласно план-меню заведующий производством составляет график выпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня и сроков хранения полуфабрикатов.

Организация работы мясо-рыбного цеха

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

В цехе организованы следующие рабочие места: по обработке мяса, птицы и выделению крупнокусковых полуфабрикатов; по приготовлению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы; по приготовлению рубленых полуфабрикатов из мяса и птицы; по обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов из нее.

На первом рабочем месте по обработке мяса и выделению крупнокусковых полуфабрикатов устанавливают стол производственный СП-1050, предназначенный для размораживания мяса, ванна моечная на одно отделение ВМ1-1СМ для промывания мяса.

На втором рабочем месте для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса установлен производственный стол СП-1050, для приготовления полуфабрикатов, оснащенный ящиками для специй, разрубочный стул РС-1А.

На третьем рабочем месте по приготовлению рубленых полуфабрикатов из мяса и птицы установлен стол производственный СПР-1, мясорубка М 75.

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

На рабочем месте размещают ванну моечную ВМ1-1СМ, предназначенную для дефростации и вымачивания солёной рыбы; производственный стол типа СП-1050 для очистки и потрошения рыбы. После соответствующей санитарной обработки, этот - же стол используют для приготовления порционных полуфабрикатов. Для этого на него устанавливают ящики для специй, оснащают соответствующим инвентарём: разделочными досками и ножами поварской тройки.

Для продуктов, подлежащих хранению, используют шкаф холодильный ШХ-0,6М. Также устанавливают стеллаж стационарный СПС-2. График выхода на работу поваров мясо-рыбного цеха представлен на рисунке 2.1.

Общее руководство мясо - рыбным цехом осуществляется заведующим производством.

В цехе работает 1 человек: повар 5-го разряда, который изготавливает полуфабрикаты для блюд из птицы, мяса, рыбы; порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, полуфабрикаты для рыбы, фри.

Организация работы доготовочных цехов

В связи с тем, что проектируемое кафе работает на сырье, организована работа доготовочных цехов: горячего и холодного. Производственной программой доготовочных цехов является план-меню. Режим работы цехов устанавливается от условий реализации блюд и кулинарных изделий. Работа производственных бригад доготовочных цехов строго согласуется со временем работы залов и графика потока потребителей на предприятии. Производственная программа и режим работы доготовочных цехов тесно связаны между собой.

Организация работы холодного цеха

Для приготовления холодных блюд и закусок, бутербродов, сладких блюд, холодных супов организуют холодный цех. Холодный цех располагают таким образом, чтобы достигалась кратчайшая связь с горячим цехом, где проводят тепловую обработку продуктов для последующего приготовления холодных блюд. Такая же удобная связь должна быть с раздачей и моечной столовой посуды. Рабочие места в цехе расположены по ходу технологического процесса.

В холодном цехе выделяют следующие технологические линии: 1) по приготовлению холодных блюд и закусок; 2) сладких блюд и напитков.

С учётом ассортимента выпускаемой продукции на предприятии организуют отдельные рабочие места: для нарезки сырых и варёных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов; для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов; для приготовления сладких блюд и напитков; для нарезки хлеба.

На рабочем месте для приготовления салатов устанавливается стол со встроенной моечной ванной СМВ-СМ для промывки свежих овощей и производственный стол СП-1050, овощерезательную машину Robot coupe CL 20

и шкаф холодильный комбинированный ШКХ-400М. Нарезают сырые и вареные овощи на разделочных досках с маркировкой «ОС» и «ОВ», ножами поварской тройки.

На рабочем месте для нарезки гастрономических мясных, рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд принимаем производственный стол СММСМ, а так же разделочные доски, машину для нарезки гастрономии Lusso 220 GSL, весы, ножи поварской тройки, стеллаж производственный стационарный СПП.

На рабочем месте для приготовления сладких блюд устанавливают производственный стол с весами, различную посуду и инвентарь.

Руководство цехом осуществляется заведующим производством. Он организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом-меню. В цехе работают 2 повара (4 и 5 разряда): Повар 4 разряда занимается соединением компонентов, заправкой и доведением до готовности, порционированием и оформлением блюд. Повар 5 разряда занимается приготовлением, порционированием и оформлением блюд.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех является центральным производственным участком предприятия. Здесь осуществляется тепловая обработка продуктов – одна из основных операций технологического процесса приготовления пищи.

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

Горячий цех подразделяется на 2 специализированных подразделения - суповое и соусное. В суповом помещении осуществляется приготовление бульонов и супов, в соусном - приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков.

Поскольку проектируемое предприятие малой мощности это деление условно. Кроме того, в нем производится тепловая обработка продуктов, для приготовления холодных и сладких блюд.

Всё оборудование в суповом отделении выстраивают в одну технологическую линию. На этих рабочих местах устанавливают стол производственный СПСМ - 3, плиту электрическую ПЭП-0,34М, а также снабжают необходимым инвентарём. В соусном- производят приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. Кроме того, в нём осуществляют тепловую обработку продуктов для приготовления холодных и сладких блюд. На этом участке в линию теплового оборудования устанавливают : пароконвектомат ТЕСНОЕКА ЕКФ 411 AL UD, фритюрницу «Convito» HDF4, Универсальный привод «чувашторгтехника» УКМ - 8, стол производственный СПСМ - 3.

В линию немеханического оборудования устанавливают стол с моечной ванной «ЕКА» ТЕСНОЕКА СМВСМ - 3 для подготовки продуктов к жарке и пассерованию. Для приготовления горячих напитков в соусном отделении устанавливается Кипятильник «ЕКА» ТЕСНОЕКА СР15.

Для кратковременного хранения запаса сырья: жиров, кисло- молочных продуктов, яиц и других продуктов, горячий цех оборудуется холодильным шкафом ШХ-0,5 ДС. В качестве вспомогательного оборудования используется стеллаж передвижной ТЕСНОЕКА СП, также в цехе устанавливается раковина для мытья рук ПРЕМЬЕР 40.

В горячем цехе работают два повара V и IV разряда. Повар V разряда готовит и оформляет блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки. Повар IV разряда готовит первые и вторые блюда массового спроса, пассерует овощи и т.д.

3.2 Организация обслуживания

Наравне с функцией производства продукции, предприятия питания выполняют функцию обслуживания потребителей (реализация продукции и организация ее потребления).

Культура обслуживания – один из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания относятся: наличие современной материально-технической базы, объем и виды предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции, внедрение прогрессивных методов и форм обслуживания, уровень рекламно-информационной работы, профессиональное мастерство работников общественного питания, санитарное состояние помещений, степень комфортности и уюта залов.

Организация труда работников обслуживания

Кафе при сравнительно небольшом ассортименте реализуемых блюд применяет форму самообслуживания с последующей оплатой после получения блюд. Посетители выбирают блюда и кулинарные изделия на раздаточной стойке, в конце которой оплачивают их стоимость кассиру. В данном случае посетители не ограничены в выборе блюд, а раздатчики освобождены от операции разбора чеков и сосредотачивают свое внимание на отпуске блюд. В результате этого увеличивается пропускная способность раздаточной стойки.

Посетители могут знакомиться с меню еще в вестибюле. На раздаточной линии выбирают все необходимые блюда, напитки и кулинарные изделия. В конце раздаточной линии производят расчет в кассе. И использованную посуду убирает работник зала. Продолжительность рабочей смены раздатчика, кассира и работника составляет 11 ч. 20 мин. с перерывом на обед. График выхода на работу работников обслуживания представлен на рисунке 2.8.

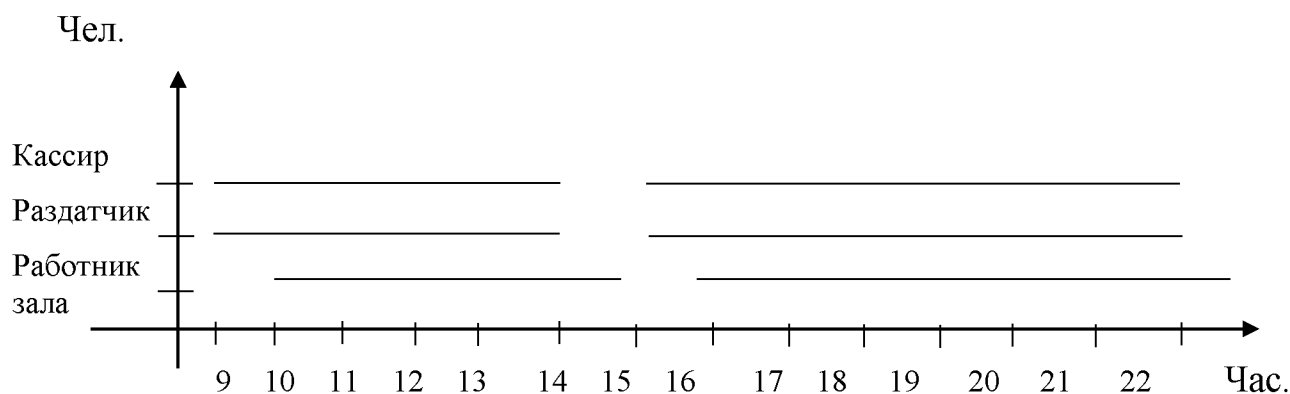


Рисунок 2.7-График выхода на работу работников обслуживания

Интерьер предприятия

От интерьера во многом зависит настроение посетителей, условия работы персонала, культура и качество обслуживания.

В кафе люди приходят для того, чтобы насладиться кухней и окружающей их атмосферой. Потребители выбирают кафе «под настроение»: иногда человеку хочется отведать что-нибудь восточное, в другой раз – из меню итальянской или русской кухни, в третий – блюда из морепродуктов. При этом посетитель ориентируется не только на оригинальные блюда, но и интерьер кафе, его детали.

В проектируемое кафе интерьер залов и униформа персонала выполнены в одном морском стиле. В стиле кафе читается морская тематика, волны на стенах, вокруг волшебный подводный мир, аквариумы, ракушки, звук льющейся воды создают ощущение безмятежного спокойствия, которое только море может дарить.

В зале кафе царят море и солнце, синий и оранжевый цвета. Прозрачные занавеси, свисающие в виде кораллов, напоминают наряд русалки, поблескивающий на солнце. Вдоль стен расположены небольшие подсвеченные аквариумы, на столиках в больших раковинах покоятся свежие цветы, необычный пол, словно затейливая инкрустация. Так же на стенах расположены плазменные экраны, на которых изображены морские пейзажи, сопровождающиеся звуками прибоя.

Мебель является функциональным элементом в интерьере кафе. Мебель кафе обеспечивает максимальный комфорт для посетителей.

Обеденные столы имеют достаточную площадь столешниц, устойчивую конструкцию и полиэфирное покрытие столешницы, устойчивое к воздействию температуры и влаги.

Стулья соответствуют антропометрическим данным человека, т.е. имеют правильно выбранную высоту, ширину и глубину сиденья. Стулья предусмотрены на деревянном основании, с мягким покрытием.

Свет обладает большим психологическим воздействием. Свет может выделить структуру стен, придать особую выразительность декоративным украшениям, сделать помещение более уютным, располагающим к отдыху.

Зал предприятия освещается естественным и искусственным светом. Искусственное освещение является одним из наиболее значительных элементов интерьера. Используется смешанное освещение, т. е. сочетание общего и местного освещения. Зал освещается общим светом, используются легкие красивые люстры. Отдельные элементы выделяются дополнительным, направленным светом: настенные светильники с художественно оформленными абажурами.

Реклама предприятия

В условиях конкурентного рынка реклама предприятия имеет большое значение. Реклама не просто информирует потенциальных покупателей, но и формирует их вкусы и представления.

Цель рекламы – с минимальными затратами донести информацию об услуге до максимального числа потенциальных потребителей, повысить полезность этой услуги в глазах потребителя.

Для данного предприятия используют информационный вид рекламы, что должно обеспечить формирование первоначального спроса.

Основными средствами воздействия на потребителей в масштабе определенного района является вывеска. На вывеске указывается информация о

типе предприятия, его специализации, режиме работы, изображена эмблема предприятия. Для усиления рекламного воздействия на потребителя вывеска оформляется неоновыми огнями.

Для привлечения посетителей в проектируемое предприятие планируется создать сайт в Интернете с полной информацией и картинками интерьера. Что позволит потребителям своими глазами увидеть все достоинства кафе, разместить статьи в наиболее популярных газетах и журналах.

К основным приемам агитации в торговом зале относятся фотографии блюд, помещенные в меню.

Прогрессивные технологии обслуживания

В кафе "Майами" планируется использовать такой вид прогрессивных технологий как социальный кейтеринг. Социальный кейтеринг - это предоставление услуг кафе на территории заказчика с использованием его оборудования для приготовления блюд. Заказчик и кафе, будут заранее оговаривать дату, меню, особенности сервировки и обслуживания. В обязанности кафе так же будет входить уборка помещения после проведения мероприятия. Услугами социального кейтеринга пользуется заказчик при организации семейного торжества.

Так же в кафе будет практиковаться мерчендайзинг общественного питания – деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания.

В кафе будет использоваться два вида мерчендайзинга-это внутренний и внешний мерчендайзинг. К внутреннему виду мерчендайзинга относятся купоны-самый популярный метод предложения скидки. Кафе использует различные типы купонов, например, покупая одно блюдо("Плов из свинины"), второе("Блинчики с джемом") получаете бесплатно; при заказе трех разных блюд скидка 3%. Внешний вид мерчендайзинга в кафе будет заключаться в рекламных листовках и объявлениях по городу, которые распространяются в проходимых частях города.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

При разработке данного дипломного проекта были проведены расчеты, по которым были определены площади помещений для посетителей, производственных, складских, административно-бытовых и технических помещений; количественный и качественный состав теплового, механического, холодильного, вспомогательного, торгового и прочего оборудования. Также были разработаны производственная программа предприятия, требования производственной санитарии к проектированию предприятия.

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. 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 кафе, но и детали, придающие заведению уникальность и неповторимость. Только при формировании грамотно разработанной концепции и последовательного комплексного внедрения всех составляющих ресторанного бизнеса гарантирован успех в развитии деятельности кафе.

Кафе играют довольно важную роль в жизни человека. Кроме удовлетворения физиологических нужд в питании, «выход» в кафе несет важную социальную функцию. Человеку нужно не только поесть, но и пообщаться. Кафе – это одни из немногих мест, где работают все органы чувств, которые генерируют общее чувство удовлетворения.

Вкус, зрение, обоняние, тактильные ощущения объединяются в оценке кушаний, обслуживания и атмосферы кафе. Эффективная работа кафе зависит от нескольких факторов. Как и любая сложная система, кафе начинается с замысла его основателей и заканчивается контролем функционирования учреждения. Главную роль в этом выполняет практическая философия его владельца. Ее

раскрывает подход к ведению бизнеса, который определяет этические и моральные ценности, что реализуются в процессе функционирования предприятия.

Главная идея основателей кафе определяет его кредо, и призвана максимально удовлетворять посетителей. Открытие кафе дело весьма хлопотное и ответственное. Любой ресторатор, планируя свой первый или очередной ресторанный проект, тем или иным образом оценивает его – на какую категорию публики рассчитывать и сколько ее придет, какой средний чек должен быть в заведении, какой интерьер, и, наконец, каким образом спланировать финансовую сторону вопроса. А именно подсчитать затраты на открытие, ожидаемый срок возврата вложенных средств и соответственно прибыль. Также следует учитывать затраты на подбор помещения, регистрацию предприятия, согласование перепланировки, проекты, закупка оборудования, закупка мебели, компьютерная система учета, зарплата персонала до открытия, униформа персонала, затраты на продвижения (первичная реклама).

На основании проведенных расчетов и рассуждений можно сделать вывод о целесообразности строительства данного предприятия в г. Красноярск.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2009. – М.: Стандартинформ, 2008. – 11 с.
2. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 01.01.2009. – М.: Стандартинформ, 2008. – 10 с.
3. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2011. – М.: Стандартинформ, 2010. – 11 с.
4. ГОСТ Р 50935 - 2007. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. – Введ. 01.01.2010. – М.: Стандартинформ, 2009. – 15 с.
5. ГОСТ Р 53104 - 2008. Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2010. – М.: Стандартинформ, 2009. – 15 с.
6. ГОСТ Р 53105 - 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию – Введ. 01.01.2010. – М.: Стандартинформ, 2009. – 15 с.
7. ГОСТ Р 53106 - 2008. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания – Введ. 01.01.2010. – М.: Стандартинформ, 2009. – 14 с.
8. СанПиН 2.3.2.1078 – 01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы.- М.: Минздрав России, 2002. – 164 с.
9. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.

10. СанПиН 2.3.2.1324 – 03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2002. – 24 с. 11. СНиП 11-Л. 8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70; введ. 01.01.72. – М.: Изд – во стандартов, 1972. – 31 с.
12. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М. : 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. – М.: Омега – Л. 2006. – 222 с.
14. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2004. – 135 с.
15. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-экон. 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. – М.: Экономика, 1990. – 239 с.
17. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.
18. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – М.: 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.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
20. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – 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, 2006. – 64 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.-экон. 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. – М.: Стройиздат, 1992. – 109 с.
25. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе : каталог. – М.: Компания деловая Русь, 2002. – 128 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов ОТЕЛЬЕРОВ. – М.: 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. – М.: 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. – М.: 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. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
33. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
35. Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 2. Инженерное оборудование / Г. В. Свиридова, Н. В. Смольников, Краснояр. гос. торг. –экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 48с.
36. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.

- 37.Справочник руководителя предприятия общественного питания /А. П. Андронов [и др.]. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.
- 38.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
- 39.Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
- 40.Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.-экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
- 43.Щербакова Л. М. Охрана труда в торговле и общественном питании: учеб. пособие / Л. М. Щербакова, В. В. Шевелев. – М.: Деловая литература, 2000. – 248 с.