

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/31556>

**Тип работы:** Дипломная работа

**Предмет:** Проектирование предприятий общественного питания

#### ВВЕДЕНИЕ 4

#### 1. ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ 8

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности проектируемого предприятия 8

1.2 Обоснование выбора места проектирования предприятия 9

1.3 Обоснование типа и мощности проектируемого предприятия 10

#### 2. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ 12

2.1 Характеристика конструкции и отделки здания, дизайнерские решения. Помещения для посетителей 12

2.2 Организация управления 16

2.3 Организация снабжения и складское хозяйство 18

2.4 Организация производства на предприятии 19

2.5 Организация обслуживания посетителей-потребителей 22

2.6 Организация производственного контроля качества продукции 24

2.7 Организация коммерческой деятельности 28

#### 3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ 32

3.1 Производственная программа проектируемого предприятия 32

3.2 Определение количества сырья и необходимых складских помещений 35

3.3 Обоснование выбора оборудования и его размещения в производственных помещениях 40

#### 4. АРХИТЕКТУРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ 77

4.1 Описание генерального плана 77

4.2 Обоснование схемы планировочной функционально- технологической структуры предприятия 77

#### 5. ИНЖЕНЕРНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ 83

5.1 Электроснабжение 83

5.2 Водоснабжение, водопровод/канализация и вентиляция 84

5.3 Тепло- и холодоснабжение 86

#### 6. ОХРАНА ТРУДА И ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ 90

6.1 Размещение и безопасная эксплуатация технологического оборудования 90

6.2 Электробезопасность 93

6.3 Требования к состоянию микроклимата 94

6.4 Освещение производственных помещений 95

6.5 Меры пожарной безопасности 96

6.6 Охрана окружающей среды 98

#### 7. ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ 100

#### 8. СПЕЦИАЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ 118

#### ЗАКЛЮЧЕНИЕ 122

#### СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ 125

#### ПРИЛОЖЕНИЯ 128

#### ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание – это отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации.

Сегодня в России общественное питание имеет бурное развитие. Это связано с ростом экономики нашей страны, повышением уровня жизни населения, благоприятной обстановкой для развития малого и среднего бизнеса.

Развитие питания даёт: существенную экономию времени вследствие более рационального использования техники, сырья, материалов; предоставляет рабочим и служащим в течение рабочего дня горячую пищу,

что повышает их работоспособность, сохраняет здоровье; даёт возможность организации сбалансированного питания в детских и учебных заведениях.

Большинство предприятий общественного питания в России являются чисто коммерческими, поэтому главный двигатель рыночной экономики – конкуренция. У посетителей возникает возможность выбора. Основной задачей каждого предприятия является повышение качества производимой продукции и предоставляемых услуг. Успешная деятельность предприятия, достижение целей зависят от того, как предприятие будет организовывать свою деятельность. Важную роль играет маркетинг – это предвидение, управление, удовлетворение спроса потребителей на кулинарную продукцию. Прогнозировать спрос можно только постоянно, изучая рынок, определяя потребности населения в продукции и ориентируя производство на эти потребности.

В процессе маркетинговых исследований должен быть определён рыночный спрос. Например, предприятие, какого типа надо открыть, каким будет в нем ассортимент кулинарной продукции, примерные количества её и т.д.

При проектировании предприятий питания необходимо выявить наиболее целесообразные в техническом и экономическом отношении технологические процессы, определить последовательность их проведения и методы контроля, выбрать и рассчитать необходимое оборудование, приспособления и инструменты, произвести пространственное размещение оборудования и рабочих мест в цехах, а также компоновку цехов и других помещений.

В целом дальнейшее развитие общественного питания в России связано с использованием новейших достижений в области физиологии и гигиены питания, технологии приготовления пищи и организации ее производства и реализации, развитием материально-технической базы отрасли, вводом в действие и освоение современных предприятий, построенных с учетом поточности технологического процесса, оснащенных новейшим технологическим оборудованием.

В решении этих задач большая роль отводится высококвалифицированным специалистам, овладевшим прогрессивной технологией и новой техникой, способным своим трудом обеспечить повышение эффективности работы ПОП, улучшение качества выпускаемой продукции.

Задача технологов творчески развивать и совершенствовать традиции народной кухни применительно к современным условиям, уровню развития техники, новым видам пищевого сырья и особенностям массового производства кулинарной продукции.

Специалисты общественного питания должны бережно относиться к национальным традициям и обычаям, отражая их в ассортименте блюд, способах приготовления, оформлении и сервировке стола. Необходимы высокообразованные, всесторонне развитые специалисты с должной культурой обслуживания, коммуникабельные, профессионально грамотные и предприимчивые, способные в условиях рынка добиться устойчивой и прибыльной работы своих предприятий на основе потребностей посетителей. А престиж предприятия – высокое качество продукции и культура обслуживания.

Объектом исследования является рыбное кафе «Боцман» на 60 посадочных мест, предмет исследования – создание проекта данного предприятия.

Целью данной работы является проектирование и организация производства предприятия общественного питания кафе «Боцман» с обслуживанием официантами на 60 посадочных мест.

Задачи, решаемые в рамках достижения цели:

- предоставить технико-экономическое обоснование проекта;
- рассчитать производственную программу кафе;
- описать организацию работы подразделений предприятия;
- произвести расчет и подбор оборудования;
- произвести расчет и планировку помещений кафе;
- разработать фирменное блюдо с учетом специфики предприятия;
- дать характеристику санитарно-гигиенических требований;
- оценить экономическую эффективность проекта.

## 1. ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ

### 1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности проектируемого предприятия

Кафе «Боцман» на 60 посадочных мест предполагается построить в городе Чебоксары в Ленинском районе по адресу ул. Ленина 3 а. Строительство кафе в данном районе выгодно, так как рядом с кафе находится несколько крупных торговых центров, филиал Московского политехнического университета, гостиница «Чувашия», много фирм (офисов), в шаговой доступности имеется жилой массив, остановка общественного транспорта. Кафе имеет удобные подъездные пути, недалеко расположена автостоянка. К месту предполагаемой постройки подведены все коммуникации, электроэнергия, транспортные пути. Все эти факты подтверждают целесообразность проектирования кафе в данном месте. В перспективе в районе предполагается строительство нескольких многоэтажных домов, что, безусловно, увеличит количество посетителей.

Кафе «Боцман» выдержано в демократичном стиле. Само название указывает на «морскую» специализацию заведения и широкий ассортимент продуктов. Формат меню кафе подразумевает смешанную кухню, чтобы удовлетворить вкусы как можно большей аудитории. Потребители рыбы или любят, или не любят. Люди, которые не едят рыбу и морепродукты, становятся проблемой для специализирующихся только на рыбе заведений, тогда как использование разных продуктов привлечет большее количество гостей.

Контингент обслуживаемого населения в данном кафе с салатным залом - работники находящихся рядом предприятий и учреждений, студенты близлежащего института, посетители магазинов, жители микрорайона. Это отличное место для романтических встреч и деловых переговоров, семейных ужинов и маленьких торжеств. Уютная атмосфера заведения создает ощущение покоя и радости, поможет расслабиться и насладиться хорошей едой.

### 1.2 Обоснование выбора места проектирования предприятия

В Ленинском районе проживает 123,5 тыс. жителей, в районе предполагаемого строительства - 27,5 тыс. жителей.

Расчет потенциального контингента потребителей кафе «Боцман» представим в таблице 1.1, а список предприятий общественного питания действующих в данной зоне представим в виде таблицы 1.2

Таблица 1.1 - Расчет потенциального контингента потребителей кафе «Боцман» на 60 посадочных мест

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих	работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Жилой массив	-	27500	-	-	-

Магазин «Акконд» ул. Ленина, 4 15 8.00-22.00 скользящий

Арбитражный суд ул.Ленина, 4 60 08.00-17.00 13.00-14.00

Первая площадка, коммерческий центр ул. К.Маркса 52 150 9.00-18.00 скользящий

Чебоксарский политехнический университет ул. К.Маркса 60 800 8.00-19.00 скользящий

Гостиница «Чувашия» ул.Ленина 2 150 круглосуточно скользящий

Бизнес центр «Эльбрус» ул. К.Маркса 60 80 9.00-20.00 13.30-14.00

Итого 28755

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
1	2	3	4	5	6

кафе «Кашемир» ул. К.Маркса 52 30 10.00-18.00 самообслуживание в административном здании

кафе «EL pizza» ул.Ленина 7 50 11.00-24.00 частичное обслуживание официантами на 1 этаже жилого дома

бар «Контакт» ул.Ленина 7 60 12.00-01.00 частичное обслуживание официантами цокольный этаж жилого дома

Итого 140

### 1.3 Обоснование типа и мощности проектируемого предприятия

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале.

Необходимое число мест рассчитывается по нормативам на 1000 человек по формуле:

$$P = N * P_n / 1000, (1.1)$$

где P - необходимое количество мест;

N - число жителей и работающих в данном районе;

P<sub>n</sub> - норма места на 1000 человек (принимается 28) [42].

По итогам таблицы 1.1 определяем необходимое количество мест

$$P = 28755 * 28 / 1000 = 805$$

По процентному соотношению между типами предприятий общественного питания [12] определяем необходимое количество мест для кафе и салатного зала:

$$C = 805 * 35 / 100 = 282$$

Потребность в строительстве предприятия данного типа определяем как разность между расчетным количеством посадочных мест и количеством посадочных мест в действующих предприятиях. В результате сравнения необходимых и имеющихся посадочных мест следует, что для удовлетворения потребностей населения в услугах питания кафе необходимо наличие еще 142 посадочных места (282-140).

## 2. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ

### 2.1 Характеристика конструкции и отделки здания, дизайнерские решения. Помещения для посетителей

Здание кафе одноэтажное, в состав кафе входят следующие помещения: вестибюль, гардероб, туалетные комнаты для посетителей, обеденный зал, горячий, холодный, кондитерский, рыбный, овощной цеха, моечные столовой и кухонной посуды, сервизная, загрузочная, охлаждаемые камеры и кладовые, административно-бытовые помещения, электрощитовая, тепловый пункт и вентиляционная камера.

Наружная отделка

Для данного проектируемого кирпичного здания использована обшивка стен декоративным искусственным камнем толщиной 30 мм.

Над входом в кафе с улицы для посетителей имеется козырек. Ступени у входной двери выполнены из нескользящего гранита серого цвета.

Вестибюль – это помещение, в котором начинается обслуживание посетителей. В нем размещены: гардероб, вход в обеденный зал, женская и мужская туалетные комнаты, зеркала. Для приема одежды в гардеробе устроено окно-барьер длиной 1 м. Конструктивной основой барьера служит деревянный каркас, отделанный слоистым пластиком. Гардероб имеет угловое размещение.

Дверные проемы в здании предусмотрены филенчатые и однопольные. Наружные двери здания филенчатые распашные. Ширина дверей в производственных помещениях 9 метров, в торговых помещениях и загрузочной – 1,2 метра. Наружные двери для посетителей шириной 1,5 метра [20].

Планировочное решение способствует быстрому обслуживанию потребителей, созданию удобств для обслуживающего персонала, обеспечению кратчайших и прямолинейных путей движения потребителей, официантов к потребителям, быстрой ориентации потребителей в зале и возможности применения средств механизации для транспортирования посуды из зала в моечную столовой посуды.

Планировочные размеры производственных цехов обеспечивают требования расстановки оборудования и организации рабочих. Стены производственных помещений на высоту 1,7 метров отделаны облицовочной плиткой. Ширина производственных коридоров 1,5 м.

Размещение оборудования в производственных помещениях осуществляется с учетом обеспечения прямолинейного и кратчайшего пути движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции между участками и рабочими местами с применением средств механизации.

Окна служат для естественного освещения помещений, естественной вентиляции (аэрации) и облучения помещений солнечными лучами. Производственные помещения имеют достаточную естественную освещенность.

Административно-бытовые помещения имеют удобную планировочную связь с другими группами помещений. Стены бытовых помещений оклеены обоями, в уборных – облицованы глазурованной плиткой. В кафе предусмотрено помещение для официантов и помещение для персонала, которое предназначено для приема пищи и отдыха. Оборудовано помещение столами для приема пищи и раковиной. В помещении созданы условия для отдыха: мягкая мебель, комнатные цветы. Помещение персонала имеет хорошую функциональную связь раздаточной и с горячим и холодным цехами. Бытовые помещения для персонала спроектированы изолировано, но в то же время, удобно связано с основными группами помещений предприятия.

Складские помещения расположены единым блоком. Вход в охлаждаемые камеры осуществляется через тамбур, площадью 4 м<sup>2</sup>. Стены в кладовых защищены от грызунов и покрыты масляной краской на высоту 1,8 метра, в охлаждаемых камерах – облицованы глазурованной плиткой. Перекрытия и ограждающие конструкции изготовлены из несгораемых материалов.

Планировочное решение проектируемого предприятия питания предусматривает четкое разделение по технологическим зонам и потокам. Отдельные входы предусмотрены для посетителей и персонала кафе. Загрузка продуктов и выгрузка пищевых отходов осуществляется со стороны хозяйственного двора.

Технические помещения предприятий общественного питания представляют собой особую группу.

Технические помещения проектируют для функционирования систем инженерного оборудования (вентиляции, энергоснабжения, холодного, горячего водоснабжения, отопления) [21].

Электрощитовая кафе размещена у наружной стены здания не далеко от входа в складские помещения.

Электрощитовая находится изолировано от моечных, душевых, санузлов и других помещений, где имеются раковины и канализационные трапы.

В группу помещений для потребителей проектируемого кафе входят следующие помещения: обеденный зал, бар, вестибюль, включая гардероб, умывальные и уборные помещения.

В действующих проектах группа помещений для потребителей составляет 30-35% общей площади предприятия.

Глубина тамбура у входа в предприятие – 1,2 м.

Площадь вестибюля составляет 0,45 м<sup>2</sup> на одно место в зале, площадь гардероба – 0,1 м на одно место в зале.

Гардероб находится в вестибюле. Длина барьера рассчитана исходя из соотношения 1 м на 50 мест в зале.

Вдоль фронта гардероба остается 2 м свободного пространства от основного потока потребителей.

Глубина гардероба 6 м. Расстояние между рядами вешалок – 0,8 м; между прилавком и вешалкой – 0,6 м.

Общая длина вешалок определяется из расчета 6 крючков на 1 м.

Входы в уборные для посетителей предусмотрены из вестибюля. Количество унитазов в уборных для посетителей принимаем из расчета 1 унитаз на 60 мест. Для мужчин и женщин предусмотрены отдельные уборные. В шлюзах уборных предусмотрено умывальники, из расчета один умывальник на 4 унитаза.

Обеденный зал имеет естественное (не менее 1:8) и хорошее искусственное освещение, имеют прямоугольную конфигурацию. Окна обеденного зала выходят с ориентацией на юго-запад.

Зал кафе имеет непосредственную связь с раздаточной и моечной столовой посуды.

На площади зала располагается помещение бара. За барной стойкой количество мест принимают равным 10% от мест в зале. Количество сидений – из расчета 60-80 см на одно место. Длина и глубина сидений – 400 мм; высота – 440-900 мм. Ширина рабочего стола стойки бара – 500 мм.

Ширина основного прохода в зале кафе 1,2 м, дополнительного для потока посетителей – 0,9 м, дополнительного для подхода к столику – 0,4 м.

Интерьер кафе включает планировочное-технологическое решение помещений, их освещение, цвет стен, пола, потолков, отделочные материалы, декоративное оформление торговых залов. С решением интерьера органически связано оформление торгового оборудования, стиль мебели, посуды.

Внутренняя отделка, декор, мебель и вывеска кафе продуманы и выполнены в едином стиле.

Цветовое решение интерьера зала кафе «Боцман» - в классическом флотском, военно-морском стиле, и построено на сочетании темно-синего с белым. Униформа персонала также выдержана в сине-белых тонах

и стилизована под матросскую форму.

Обеденные деревянные лакированные столы натурального цвета расставлены параллельно друг другу, стулья с невысокими спинками из той же породы дерева. Столы накрывают темно-синими льняными скатертями, для сервировки используют белую фарфоровую посуду и мельхиоровые столовые приборы, которые очень эффектно смотрятся на темно-синих скатертях. Подсобные столики для официантов размещены у стен между группами столов.

Дополняют интерьер развешанные на стенах географические карты с маршрутами путешествий, компасы, штурвалы. Колонны в зале декорированы толстыми канатами.

#### СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ 30389 — 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
2. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
3. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
4. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
5. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»
6. СНиП II-Л.8-71 «Строительные нормы и правила. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования».
7. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2004. – 135 с.
8. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 1999. – 468 с.
9. Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. – М.: Деловая литература, 2002. – 544 с.
10. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.
11. Могильный М.П. Справочник работника общественного питания. – М.: Дели. – 2011. – 656 с.
12. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания.- М.: КолосС, 2006.- 247 с.
13. 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.
14. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе. Каталог. – М.: Компания деловая Русь, 2002. – 128 с.
15. Пятницкая Н. А. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Практикум : учеб. пособие / Н. А. Пятницкая. – Киев: Выща шк., 1990.—271с.
16. Радченко Л. С. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. – изд. 5-е, доп и перераб. – Ростов н/Д.: Феникс, 2005. – 347 с.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Я. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, – Ч. 1-2.1996-2009.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1/под ред. Ф. Л. Марчука. – М.:Пчелка, 1994. – 621 с.
19. 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.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1983. -720 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 1 ч. Сборник технологических нормативов. М.: Хлебпродинформ, 1996.-616с.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М.: ВИКА, 1992. – 624 с.
23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1987. – 295 с.
24. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания /

сост. А. В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 296 с.

25. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Гидрометиониздат, 1998. – 296 с.

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

27. Сборник технологических нормативов. М.: Хлебпродинформ, 2004.640 с.

28. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов, Г. С. Фонарева и др. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.

29. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000. – 415 с.

30. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А. И.Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

31. Ястина Г.М., Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD.Троицкий мост,2012,СПб..-288 с.

32. <http://www.frio.ru>- Федерация рестораторов и отельеров

33. <http://www.horeca.ru>. – индустрия питания

34. <http://www.restoved.ru> – ресторанная индустрия

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:*

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/31556>