

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://studservis.ru/vkr/354227>

Тип работы: ВКР (Выпускная квалификационная работа)

Предмет: Технология приготовления пищи

Введение.....	6
1. Анализ сегмента семейных кафе в Приморском р-не г. Санкт-Петербурга.....	7
1.1. Маркетинговые исследования целесообразности концепции.....	7
1.2. Обоснование потенциального контингента потребителей.....	7
1.3. Анализ конкуренции и конкурентов.....	8
1.4. Разработка концепции кафе.....	9
1.5. Обоснование вместимости кафе.....	9
1.6. Разработка производственной программы кафе.....	10
2. Организационно-технологический раздел.....	13
2.1. Разработка меню.....	13
2.2. Разработка планово-расчетного меню и технологических документов.....	14
2.3. Разработка общей технологической схемы производственного процесса и схемы функциональной взаимосвязи помещений предприятия.....	30
2.4. Расчет и проектирование группы помещений для приема и хранения продуктов.....	31
2.5. Расчет производственных цехов и вспомогательных производственных помещений.....	36
2.6. Расчет группы помещений для потребителей.....	42
2.7. Разработка системы обслуживания потребителей.....	42
2.8. Расчет площади кафе и разработка компоновочного решения.....	43
3. Управление кафе.....	46
3.1. Организационная структура управления.....	46
3.2. Разработка штатного расписания и графика выхода на работу персонала кафе.....	52
3.3. Разработка должностной инструкции официанта.....	56
3.4. Разработка стандартов обслуживания.....	63
3.5. Управление закупками в кафе.....	64
4. Обеспечение безопасности деятельности кафе.....	65
4.1. Мероприятия, обеспечивающие безопасные и комфортные условия труда.....	65
4.2. Мероприятия, обеспечивающие пожарную безопасность.....	67
5. Экономический раздел.....	74
5.1. Расчет годовой производственной программы и товарооборота кафе.....	74
5.2. Расчет валового дохода.....	76
5.3. Определение потребности в основных и оборотных средствах.....	77
5.4. Расчет персонала и расходов на оплату труда.....	79
5.5. Расчет бюджета издержек производства и обращения.....	79
5.6. Обоснование ресурсного потенциала и основных показателей производственно-торговой деятельности кафе.....	80
Заключение.....	82
Список использованных источников.....	83
Приложение А – Техничко-технологические карты на фирменные блюда.....	85
Приложение Б – План горячего цеха семейного кафе.....	89
Приложение В – График выхода сотрудников на работу.....	90

При выборе темы для написания выпускной квалификационной работы «Организация производственно-торговой деятельности семейного кафе на 50 мест в Приморском районе г. Санкт-Петербурга» были поставлены следующие задачи:

- Проанализировать сегмент семейных кафе в Приморском районе, рассмотреть конкурентов, на основе анализа разработать собственную концепцию;
- Разработать на основе выбранной концепции меню и необходимую технологическую документацию;
- Разработать пространственные решения для организации рационального технологического процесса;
- Разработать решения для эффективного управления предприятием;
- Произвести расчёт плановых показателей, предусмотрев возможные риски;
- Обосновать экономическую целесообразность проектирования кафе в данном сегменте.

1. Анализ сегмента семейных кафе в Приморском районе г. Санкт-Петербурга

1.1. Маркетинговые исследования целесообразности концепции

Семейное кафе – довольно распространенный формат предприятий общественного питания. Отсутствие жестких требований к месту нахождения делает довольно лабильным выбор месторасположения проектируемого кафе. Однако, все же целесообразнее располагать его там, где в этом имеется максимальная потребность.

Приморский район – один из самых динамично развивающихся и самый большой по численности район города. Этот район – лидер по количеству застройки и рождаемости. Стоит отметить, что рождаемость, согласно статистике за последний год, выросла на 9,3%. Этим и обусловлен выбор месторасположения. Размещение предприятия на путях массовых потоков населения с возможностью предоставления услуг в часы, наиболее удобные для потребителей позволит спроектировать кафе, рационально использующее производственные мощности в течении всего рабочего дня.

1.2. Обоснование потенциального контингента потребителей

Одной из уникальных особенностей Приморского наряду с его процветающей рождаемостью района является его развитая культурно-деловая направленность. Это существенно увеличивает диапазон для определения целевого сегмента рынка – потенциальных потребителей проектируемого кафе.

Для определения целевой аудитории данного кафе представлены следующие группы населения:

- семейные без детей
- семейные с детьми
- менеджеры среднего звена (работники близлежащих бизнес-центров)

Ориентировочный возраст будущих посетителей – от 20 до 60 лет. В целевую аудиторию были включены также бабушки с дедушками как представители отдыха «выходного дня» в семейном кафе.

Учитывая специфику семейного кафе и его малую загруженность в обеденное время в будни, рационально производить ориентирование на такую целевую аудиторию как сотрудники бизнес-центров.

1.3. Анализ конкуренции и конкурентов. Позиционирование предприятия

Изучив структуру рынка, было выявлено достаточно большое количество конкурентов.

Таблица 1.1 – Конкуренты в сегменте

Наименование действующих предприятий питания Тип предприятия Режим работы Адрес

«Все свои» ресторан с 12:00 до 01:00 пр. Авиаконструкторов, д. 2

«Гуси-лебеди» ресторан с 12:00 до последнего гостя Коломяжский пр., д. 19/2

«Папаша Клаусс» ресторан с 12:00 до 24:00 Приморский пр., д. 72,

«Апрель safe» ресторан с 12:00 до 02:00 ул. Савушкина, д. 126

«Bali» ресторан с 11:00 до 02:00 ул. Савушкина, д. 98

Изучив сильные и слабые стороны конкурентов в сегменте семейных кафе наиболее рациональным является позиционирование проектируемого предприятия как кафе с недорогим средним чеком за счет отсутствия авторской кухни и дорогих ингредиентов.

1.4. Разработка концепции предприятия

При разработке концепции основной вектор был направлен на семейных людей с детьми, поэтому меню, дизайн и сервисе максимально направлено на удовлетворение потребностей данной категории посетителей. Ключевой момент разработки концепции – название кафе.

Проектируемое предприятие носит название «Нахалёнок», что является отсылкой к произведению Михаила Александровича Шолохова «Нахаленок». Этот момент отражен в меню, дизайне интерьера и обслуживании. Ключевыми моментами концепции являются следующие:

- максимальное использование простых и полезных отечественных ингредиентов сыграет в сторону снижения среднего чека;
- концепция бизнес-ланчей в будни и бранчей по выходным позволит привлечь дополнительных посетителей;
- концепция открытой кухни с мастер-классами и экскурсиями для детей выгодно выделит кафе на фоне конкурентов.

1.5. Обоснование вместимости предприятия общественного питания

Кафе является предприятием средней вместимости – 50 посадочных мест. Это обусловлено, в первую очередь, концепцией предприятия. Детское кафе – достаточно шумное и энергоемкое предприятие, поэтому увеличение посадочных мест влечет за собой увеличение шумового фона и, соответственно, создание дискомфорта для гостей.

Очевидно, что немаловажный фактор при выборе количества посадочных мест – наличие конкурентов. В данном сегменте семейных кафе представлены разнообразно и они отнимают достаточную часть посетителей. Учитывая данный фактор, выбор сделан в пользу предприятия средней вместимости.

1.6. Разработка производственной программы предприятия

Основные данные для составления графика загрузки зала – режим работы, продолжительность приема пищи и процент загрузки зала. Количество потребителей в каждый час работы торгового зала определено по формуле (1.1):

(чел) , (1.1)

где Р - количество мест в торговом зале;

С - процент загрузки зала;

- коэффициент оборачиваемости одного места в час;

Общее число потребителей за день определяется по формуле (1.2):

$N_d = \sum N_x$, (чел.) (1.2)

Результаты расчетов представлены в табл.2.1. и в Приложении А.

Таблица 1.2 – График загрузки зала

Часы работы Оборачиваемость одного места, фх Процент загрузки зала, С (%) Количество потребителей, Nх (чел)

1 2 3 4

10-11 1 25 30

11-12 1 35 42

12-13 1 50 78

13-14 1 60 72

14-15 1 45 54

15-16 1 35 42

16-17 1 35 42

17-18 0,5 35 22

18-19 0,5 55 35

19-20 0,5 75 45

20-21 0,5 90 54

21-22

22-23 0,5

0,5 80

70 48

39

ИТОГО: 585

Исходные данные при расчете мощности предприятия (количества блюд, выпускаемых за день) - количество потребителей и коэффициент потребления блюд.

Общее количество блюд, реализуемых предприятием в течение дня (n), определено по формуле (1.3):

$n = N_d * m_{пбл}$, (блюд) (1.3)

где Nд - количество потребителей, обслуживаемых предприятием за день (чел.),

mпбл - коэффициент потребления блюд одним потребителем, m=2 [1];

$m = m_x + m_l + m_{ll} + m_{сл}$

Результаты расчетов представлены в таблице 2.2.

Таблица 1.3 – Кол-во блюд по видам

Наименование блюд по видам	Количество потребителей	Коэффициент потребления	Кол-во блюд каждого вида
1	2	3	4
Холодные	585	0,8	468
Первые	585	0,1	59
Вторые	585	0,9	526
Сладкие	585	0,2	117
ИТОГО:	-	2	1170

Количество горячих и холодных напитков, определено по нормам потребления на одного человека в день:

$$n_{гор.напитков} = H * N_d, (л) \quad (1.4)$$

где H - норма потребления горячих напитков одним потребителем,

N_d - количество потребителей, обслуживаемых предприятием за день (чел.)

Объем одной порции горячего напитка - 0,2 л.

$$n_{хол.напитков} = H * N_d, (л) \quad (1.5)$$

где H - норма потребления холодных напитков одним потребителем,

N_d - количество потребителей, обслуживаемых предприятием за день (чел.)

Объем одной порции холодного напитка - 0,2л.

Количество хлеба и хлебобулочных изделий определено по формуле:

$$n_{хл} = (N_d * m_{хл}) / 1000, \text{ кг} \quad (1.6)$$

где N_d - количество потребителей, обслуживаемых предприятием за день (чел.)

$m_{хл}$ - норма потребления хлеба и хлебобулочных изделий на одного человека.

Данные расчетов сведены в таблицу 1.4

Таблица 1.4 – Кол-во потребления напитков и х\б изделий

Наименование товаров и блюд	Кол-во потребителей	Норма потребления	Количество
1	2	3	4
Горячие напитки	585	0,1л	58.5л 293порц
Холодные напитки	585	0,09л	52.7л 264порц
Хлеб и хлебобулочные изделия	585	25 г	14,6кг

Итоги по разработанной концепции представлены в таблице 1.5

Таблица 1.5 Сводная таблица характеристик кафе

Место размещения (фактический адрес) Приморский район г. Санкт-Петербурга

Режим работы зала 10:00 – 23:00

Количество посадочных мест 50

Пропускная способность, чел./день 585

Ассортимент реализуемой продукции блюда европейской кухни с ориентацией на детское меню

Формы обслуживания обслуживание официантами

Специфика работы производства

(характер технологического процесса) работа на неполном цикле производства

Количество блюд в день

(плановый выпуск) 1170

Количество дней работы в году 364

2. Организационно-технологический раздел

2.1. Разработка меню

Меню кафе «Нахалёнок» разработано с учетом разработанной концепции. Рецептуры разработанных блюд составлены с учетом всех требований к организации питания в семейном кафе и представлены в таблице

2.1

Таблица 2.1 – Меню кафе

Выход Наименование блюд и закусок

Фирменные блюда

282 Закуска из отварного судака

302 Таранчук из баранины с овощами

350/153 Похлебка казачья с колдунами

290 Блюдо «Казачья торба»

150 Десерт «Сладкая лапша»

Холодные закуски

200 Закуска из рыбы «По-станичному»

500/50 Холодный суп с судаком на квасе

304 Свиной рулет по-городскому

150 Салат «Хуторской» с говядиной и раковыми шейками

212 Закуска из гуся «Праздничная»

110 Салат «Заморский» (курица, ананасы, апельсины, лимонный сок, орехи)

200 Салат «Степной» (картофель, морковь, огурцы соленые, лук репчатый, горошек зеленый свежий)

200 Помидоры с грибами

Горячие закуски

180 Сазан, тушеный в пиве с пряностями

255 Налим, жареный с баклажанами

250 Запеканка из щучьей икры с томатным соусом

315 Говядина в капусте по-егорлыкски

165 Язык, жареный в тесте

250 Солянка казачья свиная на сковороде

265 Гусь с яблоками, запеченный под плачидой из теста

350 Курица с грибами в томатном соусе

275 Баклажаны, запеченные в сметанном соусе, по-казачьи

155 Тыква, запеченная с яйцом

Первые блюда

500 Уха «Ростовская»

500 Солянка «Донская»

500 Щи из квашеной капусты

500 Суп казачий из баранины с пшеном

500 Суп картофельный с рванцами

Вторые блюда

182 Карп с белым вином

135 Лещ печеный

175 Зразы «Донские»

285 Дулма «Донская» (голубцы тушеные)

Продолжение таблицы 2.1

85 Битыш свиной

225 Казачьи биточки, запеченные под сыром в сметане

200 Кролик в сметанном соусе «По-донскому»

240 Курица «По-тацински»

250 Капустный шницель с сметанным соусом

230 Кабачки, фаршированные овощами

Гарниры

150 Картофель, запеченный в сырном соусе

150 Картофель, жаренный во фритюре

150 Рис в томатном соусе

150 Тыква припущенная

Десерты

200 Яблоки в яблочном соусе «По-станичному»

130 Черемуховый десерт

250 Кисель «Казачий»

170 Сметанный десерт «Донской»

Горячие напитки

200 Травяной напиток «Казачья удаль»
200 Взвар из шиповника
Холодные напитки
200 Освежающий напиток «Прохлада»
200 Квас из терна «Донской»

Блюда в представленном меню разработаны с учетом широкого применения отечественных ингредиентов и технологий производства. С учетом перенасыщения рынка заимствованными блюдами и способами приготовления очень важно не забывать о традиционной национально-этнической кухне и знакомить с ней гостей.

2.2. Разработка планово-расчетного меню и технологических документов

Технологическая документация разработана в соответствии с актуальными требованиями нормативно-регламентирующих документов.

Планово-расчетное меню представлено на один день с учетом специфики предприятия. Разнообразие меню позволяет повысить ориентированность предприятия на разнообразные категории потребителей и увеличить посещаемость.

Таблица 2.2 – Плановое расчетное меню кафе

№ Выход Наименование блюд и закусок Кол-во порций

Фирменные блюда

1 282 Закуска из отварного судака 22

2 302 Таранчук из баранины с овощами 24

3 350/153 Похлебка казачья с колдунами 13

4 290 Блюдо «Казачья торба» 23

5 150 Десерт «Сладкая лапша» 26

Холодные блюда и закуски

6 200 Закуска из рыбы «По-станичному» 23

7 500/50 Холодный суп с судаком на квасе 25

8 304 Свиной рулет по-городскому 24

9 150 Салат «Хуторской» с говядиной и раковыми шейками 22

10 212 Закуска из гуся «Праздничная» 23

11 110 Салат «Заморский» 24

12 200 Салат «Степной» (картофель, морковь, огурцы соленые, лук репчатый, горошек зеленый свежий) 23

13 200 Помидоры с грибами 25

Горячие закуски

14 180 Сазан, тушеный в пиве с пряностями 26

15 255 Налим, жареный с баклажанами 20

16 250 Запеканка из щуцьеи икры с томатным соусом 22

17 315 Говядина в капусте по-егорлыкски 23

18 165 Язык, жареный в тесте 24

19 250 Солянка казачья свиная на сковороде 25

20 265 Гусь с яблоками, запеченный под плачиндой из теста 23

21 350 Курица с грибами в томатном соусе 25

22 275 Баклажаны, запеченные в сметанном соусе, по-казачьи 23

23 155 Тыква, запеченная с яйцом 22

Первые блюда

24 500 Уха «Ростовская» 10

25 500 Солянка «Донская» 9

26 500 Щи из квашеной капусты 8

27 500 Суп казачий из баранины с пшеном 10

28 500 Суп картофельный с рванцами 9

Вторые блюда

29 182 Карп с белым вином 28

30 135 Лещ печеный 27

31 175 Зразы «Донские» 20

32 285 Дулма «Донская» (голубцы тушеные) 22

33 85 Битыш свиной 20
34 225 Казачьи биточки, запеченные под сыром в сметане 23
35 200 Кролик в сметанном соусе «По-донскому» 25
36 240 Курица «По-тацински» 20
37 250 Капустный шницель с сметанным соусом 27
38 230 Кабачки, фаршированные овощами 28
Гарниры
39 150 Картофель, запеченный в сырном соусе 66
40 150 Картофель, жаренный во фритюре 68

Технологические карты разработаны с учетом последних изменений нормативно-регламентирующей документации.

Технологическая карта №1 «Закуска из отварного судака»

Наименование сырья Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г

Брутто, г Нетто, г

Судак охлажд. 147 62,5

Лук репчатый свеж. 66,5 28

Яблоки свеж. 39 34,5

Сельдерей(корень) 42 25

Огурец свежий 43 25,5

Яйцо куриное 0.5шт 20

Кетчуп острый 6 6

Майонез 15 15

Салат-латук 15 10,8

Петрушка (зелень) 3 2

Соль поварен 2 2

Перец черный горошком 2 2

Лавровый лист 2 2

Выход 227

Технологический процесс: Подготовка сырья к производству блюда «Закуска из отварного судака» производится в соответствии с рекомендациями «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

Лук нарезать кубиком. Яйцо куриное отварить, измельчить на терке.

Судака разделать на филе с кожей без реберных костей, нарезать порционными кусками. На коже порционного куска сделать два-три надреза, чтобы предотвратить деформирование в процессе технологической обработки.

Порционные куски судака уложить в один ряд в посуду кожей вверх, залить водой $t=95-100^{\circ}\text{C}$, уровень которой должен быть на 3-5 см выше уложенной рыбы. Добавить нарезанный лук, лавровый лист, перец черный горошком, соль. После закипания жидкости удалить пену и варить рыбу при температуре $85-90^{\circ}\text{C}$ в течении 5-7 минут.

Отварное филе охладить, снять кожу, нарезать на мелкие куски.

Яблоки, огурцы, сельдерей нарезать кубиком, смешать с майонезом и кетчупом. Добавить подготовленное филе судака, перемешать.

Оформление, подача, реализация и хранение: Блюдо «Закуска из отварного судака» подают на овальном фарфоровом блюде, украсив измельченными яйцами и листьями салата-латука.

Температура подачи блюда «Закуска из отварного судака» 65°C .

Органолептические показатели качества: Внешний вид - на блюдо из рыбы горкой выложена смесь овощей и рыбы, приправленная кетчупо-майонезной смесью, посыпанная тертым яйцом, оформленная зеленью, отсутствие заправки на краях посуды, без признаков заветривания; Консистенция - рыбы - мягкая, овощей - хрустящая, сочная. Цвет - соответствует входящим в состав продуктам. Вкус - соответствует вкусу отварной рыбы и свежих овощей, слегка пикантный. Запах - ярко выраженный, типичный, с преобладанием запаха судака.

Технологическая карта №2 «Таранчук из баранины с овощами»

Наименование сырья Масса брутто, гр Масса нетто, гр

Баранина (грудинка) 250 125
Картофель 72 37,5
Пастернак 63 30
Лук репчатый 52,5 31,5
Морковь 45 28
Чеснок 38 30
Бараний жир 12 12
Подсолнечное масло 12 12
Лист лавровый 2 2
Перец красный молотый 2 2
Петрушка(зелень) 3 2
Соль 2 2
Выход 302

1. ГН 2.2.5.1313-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»
2. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – М.: Стандартинформ, 2014. – 14 с.
3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – М.: Стандартинформ, 2014. – 26 с.
4. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2015. – 12 с.
5. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – М.: Стандартинформ, 2014. – 18 с.
7. ГОСТ 12.1.003-83 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Шум. Общие требования безопасности
8. ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ «Пожарная безопасность. Общие требования».
9. ГОСТ 12.1.005-88 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»
10. Брунько, В.А. Кухня донских казаков/ В.А. Брунько// - М.: Москва - 2010.- 85с.
10. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник.- М.: Изд.дом «Деловая литература», 2022.- 544 с.
11. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. ПОТ РМ-011-2000. – М.: Инфра-М, 2020. – 85 с.
12. Оборудование предприятий торговли и общественного питания./ Под ред. Проф. В.А. Гуляева. – М.: ИНФРА-М, 2002. – 533 с.
13. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 208с.
14. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И.Р.Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
15. Разработка меню для различных типов предприятий питания / Сост.: М.Н. Куткина, Н.П. Котова, Э.Э. Сафонова, И.Г. Беликова. - СПб.: СПбГТЭУ, 2013. - 50 с.
16. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов»
17. Сборник технологических нормативов. В 3-х т. Т.1, 2: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.– М: Хлебпродинформ, 1994,1997.
18. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
19. Экономический раздел выпускной квалификационной работы для бакалавров по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»: Учебное пособие / Е.В. Харитоновна; СПбГТЭУ. – СПб.: ГТЭУ, 2013. 81

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/vkr/354227>