

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/kontrolnaya-rabota/60428>

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Проектирование предприятий общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 3

1. Технологическое проектирование и его особенности 5

2. Характеристика помещений предприятий общественного питания 10

3. Производственная программа и технологический расчет оборудования 15

4. Подбор оборудования 19

Заключение 26

Список использованной литературы 27

Введение

Создание необходимых условий для удовлетворения потребностей людей в полноценном питании по месту работы, учебы, жительства и отдыха, повышение качества обслуживания и предоставление дополнительных услуг предприятиями общественного питания — важнейшие социально-экономические задачи государства.

Первостепенное значение в этом отношении приобретает комплекс мероприятий, направленных на рациональную организацию сети предприятий общественного питания, строительство новых предприятий и реконструкцию действующих, внедрение прогрессивных технологий и форм обслуживания.

Развитие и совершенствование отрасли общественного питания в значительной степени зависят от ее материально-технической базы, внедрения в проекты прогрессивных научно-технических достижений.

1. Технологическое проектирование и его особенности

Сегодня, проектирование предприятий общественного питания является исходным этапом становления производства, от качества технологических инженерных расчётов зависит эффективность производственно-торговой деятельности предприятия. Проектирование предприятий общественного питания, например проектирование кафе, а в особенности проектирование ресторанов, требует огромного опыта и высокого профессионализма. Строительство предприятий общественного питания осуществляется в два этапа - разработка проектно-технической документации и непосредственное строительство в строгом соответствии с проектом. Проектирование представляет собой взаимоувязанный комплекс работ, в результате выполнения которого составляют техническую документацию для строительства или реконструкции зданий и сооружений. Проектирование — промежуточное звено между научными исследованиями и их внедрением в народном хозяйстве [1].

2

Проектирование предприятий общественного питания начинается, как правило, с того, что создается Предпроектное предложение. Его также называют архитектурно-планировочной концепцией. Этот документ дает возможность наглядно представить себе проект, и оценить его сильные и слабые стороны, провести необходимый анализ. Таким образом, есть возможность на самой ранней стадии отследить возможные ошибки и избежать их.

В ходе проектирования предприятий общественного питания четко определяется расположение торговых, производственных, подсобных и складских, а также расположение необходимого оборудования с учетом размещения сетей электроснабжения, вентиляции, канализации и т.д. Одновременно разрабатывается схема движения продукции. Таким образом, в проекте отражаются все характеристики будущего предприятия. Наряду с этим, проектирование предприятий общественного питания включает в себя не только разработку проекта, но и его согласование на соответствие установленным нормам в различных государственных органах, в том

числе государственным пожарным надзором, администрацией района и иными компетентными организациями для получения разрешений на виды деятельности.

Правильно разместить и спроектировать предприятие общественного питания на территории города - значит создать наибольшее удобство для населения в организации его питания по месту работы, жительства, отдыха.

При размещении и проектировании предприятия учитывают такие факторы, как численность населения, его состав и покупательская способность, окружающий ландшафт, близость промышленных предприятий и жилых массивов. Важным условием размещения предприятия является наличие подходов для потребителей и подъездов для транспорта, доставляющего продукты, с выделением при этом пешеходных и транспортных зон [5].

Проектирование предприятий общественного питания включает в себя ряд мероприятий: План размещения технологического оборудования - все оборудование, участвующее в процессе приготовления пищи и других, связанных с ним технологических процессов должно быть размещено таким образом, что бы обслуживающему персоналу было удобно работать. Кроме простого удобства должна соблюдаться техника безопасности, нормативы охраны труда и пожарной безопасности. Все это задача для опытного проектанта.

2. Характеристика помещений предприятий общественного питания

Помещения предприятий общественного питания в зависимости от типа предприятия, его мощности или вместимости, характера производства и формы обслуживания объединяют в функциональные группы.

На предприятиях общественного питания, работающих на сырье, производственный процесс складывается из следующих стадий: прием и хранение сырья; производство кулинарных

полуфабрикатов и обработка отдельных видов сырья; производство кулинарной продукции и оформление блюд; реализация продукции и обслуживание потребителей.

В связи с этим все помещения объединяют в следующие функциональные группы: для приема и хранения продуктов; для механической кулинарной обработки сырья и производства полуфабрикатов; для производства кулинарной и кондитерской продукции (мучных изделий); для потребителей; служебные, бытовые и технические помещения.

На предприятиях общественного питания, работающих на кулинарных полуфабрикатах (догоотовочные предприятия), из производственного процесса исключают производство полуфабрикатов. В связи с этим помещения доготовочных предприятий объединяют в следующие функциональные группы: для приема и хранения продуктов и полуфабрикатов; для холодной доработки полуфабрикатов и обработки зелени, фруктов, ягод и овощей, поступающих на предприятия в виде сырья, а также солений; для производства кулинарных и мучных кондитерских и булочных изделий; для потребителей; служебные, бытовые и технические.

На заготовочных предприятиях, производственный процесс которых состоит из стадий приема и хранения сырья, производства полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, временного хранения и отправки полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий в доготовочные предприятия и магазины кулинарии, все помещения объединяют в следующие функциональные группы: складские, экспедиция, производственные, служебные, бытовые, подсобные.

Функциональные группы помещений, в свою очередь, состоят из ряда отдельных помещений. При разработке планировочных решений предъявляют определенные требования научной организации труда как к функциональным группам помещений в целом, так и к отдельным помещениям, входящим в их состав, к технологическим процессам, размещению оборудования и механизации погрузочно-разгрузочных работ.

3. Производственная программа и технологический расчет оборудования

Исходными данными и материалами для составления производственной программы являются:

- тип предприятия;
- количество потребителей;
- количество блюд, реализуемых в течение дня;

- примерные нормы потребления отдельных продуктов;
- процентное соотношение отдельных блюд в ассортименте;
- сборники рецептур блюд, а также технико-технологические карты на отдельные блюда и закуски.

Количество потребителей услуг предприятия общественного питания определяют по графику загрузки зала, составляемому с учетом режима работы зала, средней продолжительности приема

4
пищи одним потребителем, примерного коэффициента загрузки зала в каждый час работы предприятия.

Режим работы предприятий общественного питания общедоступной сети устанавливается субъектом хозяйствования, однако должен быть согласован с органом местного самоуправления. Продолжительность приема пищи зависит от типа предприятия, принятой формы обслуживания и вида приема пищи (завтрак, обед или ужин).

Коэффициент загрузки зала меняется в течение времени работы предприятия и зависит от типа предприятия и формы обслуживания. Его определяют на основании изучения пропускной способности зала аналогичных предприятий питания.

4. Подбор оборудования

Оснащение ресторана на современном уровне включает:

- тепловое оборудование (плиты, жарочные поверхности, фритюрницы, мармиты, жарочные шкафы, водонагреватели);
- механическое оборудование (овощерезки, рыбочистки, картофелечистки, фаршемешалки, мясорубки, пилы, упаковочные машины, весы);
- посудомоечные машины;
- холодильное оборудование: холодильные и морозильные столы, шкафы и камеры;
- нейтральное оборудование: столы, мойки и стеллажи, шкафы рукомойники; тележки, вытяжные зонты;
- барное оборудование;
- оборудование для зала (стулья, столы, посуда, скатерти, аудиосистема, кондиционеры и т.п.);
- для подсобных помещений – сантехника, стеллажи;
- для учета и контроля – компьютеры, кассовые аппараты, программное обеспечение. [7]

Тепловое оборудование

Современные параконвектоматы совмещают ряд режимов приготовления – конвекцию, обработку паром и комбинированные режимы. Функции аппарата позволяют производить различные способы термообработки варку, бланширование, жарку, тушение, запекание, заменяя при этом плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, помогая экономить средства и рабочую площадь кухни.

Использование функции «Пар» позволяет сохранить в продуктах больше витаминов, которые крайне неустойчивы при тепловой обработке. В пароконвектомате есть возможность одновременно готовить различные блюда без смешивания запахов, что экономит электричество и рабочее время сотрудников. При приготовлении продуктов в пароконвектомате существенно снижаются потери при тепловой обработке.

5

Минимальный набор функций работы пароконвектомата - три: сухой жар, пар и комбинированный режим, более сложные модели имеют пять и более режимов. Практически все производители оснащают пароконвектоматы термощупами щупами для контроля температуры внутри продукта. [7]

Жарочными шкафами оснащены практически все предприятия общественного питания. Тепло в нем подается равномерно, со всех сторон, гарантируя равномерное и постепенное приготовление. Обычно используются шкафы с несколькими секциями, в каждой из которых можно готовить отдельные блюда. В современных моделях имеется возможность подавать в камеры пар, проветривать их, регулировать температуру в процессе работы.

Заключение

Проектирование предприятия питания, будь то столовая, ресторан или кафе, имеет некоторые особенности. Во многом это связано с необходимостью соблюдения строгих санитарных правил, регулирующих работу с продуктами питания. Так, на кухне ресторана или в производственном цехе нужно выделять отдельные цеха, внутри которых оборудовать технологические линии. Проект предприятия общественного питания определяется и его ассортиментом: от набора блюд и продуктов зависит размер необходимых площадей, количество персонала, уровень заведения, количество посуды, системы ее хранения и мойки.

Список использованной литературы

1. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания./А.Т. Васюкова.- М.: Дашков и Ко, 2011. - С. 73.
2. ГОСТ 31985-2013. Общественное питание. Термины и определения. – М.: Изд-во стандартов
3. Костас Катсигрис, Крис Томас, Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн./ К.Катсигрис. - М.: Ресторанные ведомости, 2008.– С. 576.
4. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания/ Т.Т.Никуленкова, Г.М. Ястина. - М: Колос, 2000.- С.216.
5. Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89. Проектирование предприятий общественного питания (под.ред. канд. архит. Г. А. Герасимова, инженеры Н.Г. Константинова, Б.С. Городинский, А.Д. Вепринский). - М.: Стройиздат,1992.

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/kontrolnaya-rabota/60428>