

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

_____ Г.А.Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

« ____ » _____ 2021 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанной деятельности

код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе чешской кухни «Старгород» на 52 места

тема

Руководитель

подпись, дата

профессор, д-р техн. наук

должность, ученая степень

И.Н.Пушмина

инициалы, фамилия

Выпускник

подпись, дата

ЗТТ16-02БТ

группа

А.В. Осипов

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

подпись, дата

И.Н.Пушмина

инициалы, фамилия

Красноярск 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
1 Разработка концепции предприятия.....	8
2 Организационно-технологический раздел.....	13
2.1 Производственная программа предприятия	13
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	20
2.3 Складская группа помещений	20
2.4 Горячий цех	26
2.5 Организация работы производства.....	42
2.6 Организация обслуживания посетителей.....	49
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	51
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	52
3 Охрана труда.....	54
4 Разработка фирменной продукции с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП	57
4.1 Показатели качества и безопасности сырья, используемого для изготовления фирменной продукции	57
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции	59
4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирменной продукции.....	64
4.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции	65
4.5 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	66
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции	66
Заключение	67
Список использованных источников	68
Приложение А - Х	70

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание занимает особое место в сфере услуг и играет огромную роль в жизни каждого человека и современного общества в целом. Оно способствует решению многих социально-экономических проблем, таких как: лучшее использование продовольственных ресурсов страны, своевременное предоставление населению качественного питания, имеющего решающее значение для сохранения здоровья, роста производительного труда, повышения качества учебы; эффективное использование свободного времени, что является немало важным фактором для современного человека. При этом все больше людей предпочитают питаться «вне дома».

Целью представленной выпускной квалификационной работы является разработка и проектирование кафе чешской кухни «Старгород» на 52 места.

Актуальность темы определяется тем, что интерес к истокам народной кухни никогда не угасает и пользуется неизменной популярностью. Национальная кухня – неотъемлемая часть культуры каждого народа. Традиции питания, заложенные в национальную кухню, складывались веками. В современных условиях для каждой национальной кухни характерны две тенденции. Это стремление к обособленной самобытности и неповторимости, и включение блюд и напитков, присущих разнообразным национальным кухням.

Географическое местоположение Чехии предопределило её кулинарные традиции. На протяжении многих веков на гастрономические привычки чехов влияли соседи — немецко-австрийская кухня на западе, венгерская — на юге и славянская — на востоке. Западные соседи обогатили чешскую кухню всевозможными колбасками и различными видами капусты, от южных — ей достались густые наваристые супы, гуляши и традиции щедро приправлять блюда специями, а вкладом восточных можно считать каши, блюда из мясных субпродуктов и сдобного теста.

На первый взгляд чешская кухня достаточно проста и незамысловата. Её основу составляют блюда из мяса и птицы, картофеля и мучных изделий, идеально сочетающиеся с главным чешским напитком — пивом. Успех чешской кухни основывается на использовании отборного мяса и других продуктов высочайшего качества, их умелой кулинарной обработке и щедром наборе разнообразных соусов, специй и приправ. Сами чехи любят говорить, что их национальная кухня строится на триединстве: «мясо-кнедик-пиво».

Особое удовольствие чешская кухня доставит мясоедам — большинство её блюд основано на использовании мяса (преимущественно свинины) и птицы (утки, индейки). Поскольку чехи — мясоеды, мясные блюда они готовят превосходно. Мясо предварительно маринуется, часто в любимом всеми чешском пиве. Основные способы приготовления вторых блюд — тушение, жарение и запекание, в том числе на гриле (углях). Чехи предпочитают мясо, разделанное крупными кусками, целиком (как, например, запечённая утка или свиная рулька) или более мелкими кусками для гуляша. Блюда из мясного фарша для чешской кухни не характерны, за исключением сарделек и сосисок

(утопленцев), которые сами чехи относят скорее не к основным блюдам, а к пивным закускам. При приготовлении вторых блюд щедро используются приправы и специи – лук, чеснок, горчица, хрен, майоран, паприка, тмин, имбирь, тимьян, шалфей, кориандр, кардамон, базилик, укроп.

Рыбу в Чехии встретить можно, но редко. Чехи употребляют в пищу преимущественно пресноводную рыбу. Главной чешской рыбой является карп. Запечённый в сметанно-чесночном соусе, он является традиционным рождественским блюдом. Важное место в чешской национальной кухне занимают супы и, конечно же, кнедлики — сваренные или приготовленные на пару мучные изделия, отдалённо напоминающие мокрый хлеб. Обильно политые соусом, они подаются к различным блюдам в качестве гарнира.

Супы, или по-чешски *rolévku*, занимают важное место в чешской кухне. Чехи предпочитают густые, ароматные супы на мясном бульоне и супы-пюре с интересной кисло-сладкой вкусовой гаммой (для «кислинки» в супы обычно добавляют квашеную капусту, кислое молоко или яблоки). Повара не скупятся на приправы, добавляя в больших количествах тмин, майоран, тимьян, имбирь, лавровый лист, перец, паприку и свежую зелень — укроп, петрушку. Для густоты в них добавляют яичные желтки, манку, муку, пюре из протёртых овощей, сливки, масло. Из-за густой консистенции многие чешские супы легко спутать с соусами.

Неизменный восторг у приезжающих в Чехию туристов вызывают супы в хлебе. Суп подаётся в специальных хлебных «горшочках», внутри которых удалён мякиш. Сверху хрустящий горшочек накрыт предварительно срезанной хлебной крышечкой. Такая подача характерна для мясного супа-гуляша, грибного супа-пюре, густого картофельного, лукового и многих других супов. Как правило, у каждого чешского ресторана есть свой, фирменный рецепт супа в хлебе. И это настолько вкусно, что вы сами не заметите, как съедите не только содержимое, но и сам хрустящий горшочек, пропитанный густыми мясными кусками и ароматами. Меню проектируемого кафе составлено на основе исконных традиций и предпочтений чешской кухни.

Выполнение бакалаврской работы основывается на использовании современной индустриальной технологии, использование современного высокопроизводительного оборудования отечественного и зарубежного производства, применение передовых методов труда и организации производства.

Основными задачами предприятий общественного питания являются наиболее полное удовлетворение спросов населения, улучшение качества выпускаемой продукции, повышение культуры обслуживания. Большую роль в предприятии общественного питания играет организация сервисной деятельности и высокая культура обслуживания посетителей. На сегодняшний день это является одним из главных факторов при выборе того или иного заведения общественного питания. А, следовательно, повышает конкурентоспособность предприятия, что очень важно при рыночных отношениях.

1 Разработка концепции предприятия

Интересные идеи – основа коммерческого успеха. Однако без грамотной реализации они так и останутся перспективными, но не материализованными проектами. В бизнесе, связанном с питанием, важны все составляющие: маркетинг, нейминг и разработка концепции ресторанный заведения.

На ресторанном рынке существует масса форматов. Во многих направлениях конкуренция огромная. Чтобы минимизировать коммерческие риски, задолго до открытия заведения разрабатывается его прототип, продумываются все аспекты деятельности. Эти моменты отображаются в концепции заведения. Без концепции не получится составить четкое техническое задание, а запуск в коммерческую эксплуатацию может сильно оттянуться во времени.

Идея кафе чешской кухни «Старгород» на 52 места – это погружение в мир чешской кухни. Национальные кухни всегда находятся на пике популярности. В таком месте клиент может ознакомиться с национальными блюдами, традициями, музыкой и культурой Чехии.

Ценовая политика заведения соответствует его классу и является весьма демократичной. Демократичные цены (величина среднего чека 800 руб), меню, составленное из традиционных национальных блюд, организация досуга: это могут быть выступления национальных ансамблей, вечера чешской культуры; музыкальное сопровождение, основанное на исполнении национальной музыки, все это привлекает клиента. Цены на блюда основного меню следующие: холодные закуски и салаты – от 200 до 400 рублей; супы – от 200 до 350 рублей; вторые горячие блюда – от 280 до 590 рублей; сладкие блюда – от 200 до 300 рублей; мучные кулинарные изделия – от 90 до 190 рублей; горячие и холодные напитки – от 70 до 270 рублей.

В кафе чешской кухни «Старгород» можно провести приятный вечер всей семьей, здесь есть все, чтобы занять и детей, и взрослых. Имеется отдельная зона с мягкими диванами и детской зоной.

Аудитория кафе: работающая молодежь, и люди более старшего возраста, у которых есть возможность платить за приятно проведенное время, а потребность в отдыхе актуальна. Такую «породу» людей не заманишь чопорностью вывесок и блюдами с труднопроизносимым названием. Они уже успели понять, что приятные впечатления ценятся выше суммы в чеке. За ними они и приходят, их и стоит предлагать.

Торговой маркой кафе чешской кухни «Старгород» является изображение на красно-кирпичном фоне слова «Старгород»

Торговая марка ассоциируется с данным заведением и официально зарегистрирована. Торговая марка используется в документации, в рекламе, на сайте заведения.

Форма обслуживания, применяемая в заведении: индивидуальная форма обслуживание официантами с последующим расчетом.

Месторасположение

Современные города характеризуются высокой концентрацией населения, плотностью жилищной застройки, наличием четко обозначенных четырех основных зон – промышленной, жилищно-административной, коммунально-складской и отдыха.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения кафе чешской кухни «Старгород»

№	Факторы	Варианты размещения предприятия			
		Советский район	Центральный район	Свердловский район	Октябрьский район
1	Покупательская активность в этом районе	5	5	3	4
2	Удобство подъезда	5	5	5	4
3	Оживленность движения транспортных средств	5	5	4	4
4	Оживленность движения пешеходов	5	5	3	3
5	Наличие парковки	5	3	5	5
6	Сообщение общественным транспортом	5	5	4	4
7	Расположение улицы	4	5	4	3
8	Ближайшие конкуренты	3	3	5	5
9	Место для рекламы	5	3	5	5
10	Удобство входа и выхода	5	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	5	5	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5	5
13	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5	5
Итого		62	59	58	57

Анализируя результаты, представленные в таблице 1.1, можно заметить, что наилучшим районом для расположения кафе чешской кухни «Старгород» на левом берегу Красноярска является Советский район.

Проектируемое предприятие кафе чешской кухни «Старгород» предполагается разместить в г. Красноярске в Советском районе, на улице Водопьянова Советский район является самым большим и густонаселенным. Здесь находятся крупные промышленные зоны, бизнес-центры и предприятия. Именно в Советском районе воплощаются в реальность самые смелые архитектурные проекты и появляются новые современные микрорайоны. Даже в архитектуре проявляется основная черта района – он устремлен в высоту, вырывается из временных границ и дает основания относить столицу края к

современным мегаполисам. Район активно застраивается, поэтому он перспективен в плане строительства предприятия общественного питания.

При обосновании выбора места строительства учитывается наличие предприятий общественного питания, находящихся вблизи проектируемого предприятия. Данные о наличии предприятий питания занесены в таблицу 1.2. Таблица 1.2 - Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы, ч	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Кафе «Хмельницкий»	ул. Авиаторов, 50	30	12 ⁰⁰ - 01 ⁰⁰	обслуживание официантами	с полным производственным циклом
Паб «Залечь на дно в Брюгге»	ул. Авиаторов, 38	40	12 ⁰⁰ – 02 ⁰⁰	обслуживание официантами	на полуфабрикатах
Кафе «Сайгон»	ул. Авиаторов, 39	30	12 ⁰⁰ - 24 ⁰⁰	обслуживание официантами	с полным производственным циклом
Ресторан «Meat Men»	ул. Молокова, 1	30	12 ⁰⁰ - 24 ⁰⁰	обслуживание официантами	с полным производственным циклом, доставка
Кафе «Chance»	ул. 9 Мая, 59а	30	12 ⁰⁰ - 24 ⁰⁰	обслуживание официантами	с полным производственным циклом
Итого:	–	160	–	–	–

По данным таблицы 1.2 видно, что в районе предполагаемого строительства в радиусе 500 метров предприятия питания представлены заведениями формата кафе и ресторан. Количество мест в действующих предприятиях 60.

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1.1). В качестве параметров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности заведения: местоположение, меню, цены, сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для оценки использована пятибалльная шкала.

На основании данных, представленных на рисунке 1.1, можно сделать вывод, что основным серьезным конкурентом проектируемого кафе является кафе вьетнамской кухни «Сайгон». Это заведение достаточно новое, интересное и атмосферное. Поэтому необходимо обеспечить дополнительное конкурентное преимущество, как перед кафе вьетнамской кухни «Сайгон», так и перед другими заведениями.

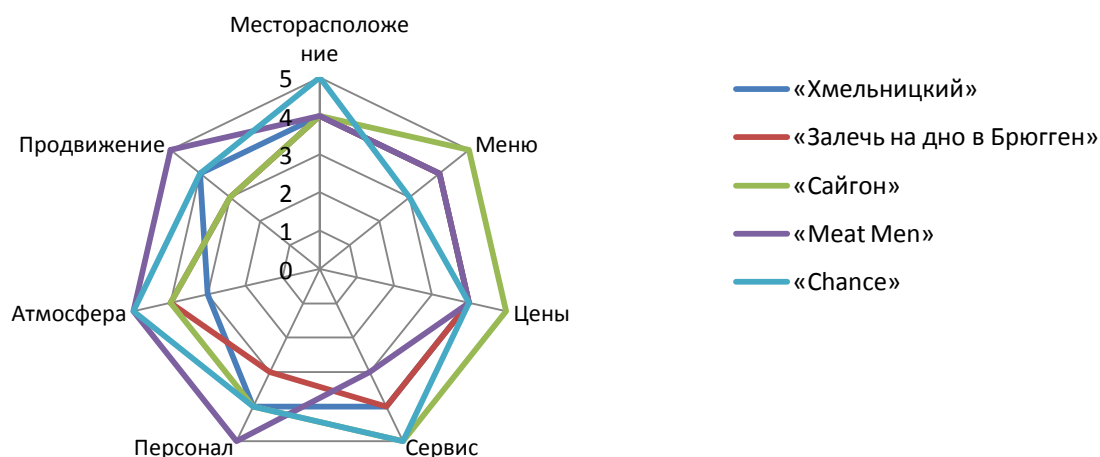


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

Одно из основных конкурентных преимуществ, которое необходимо постоянно контролировать и поддерживать – это обеспечение высококлассного сервиса. Для этого в проектируемом кафе необходимо заниматься обучением сотрудников. Сотрудники производства (повара) должны проходить регулярные повышения квалификации и новые обучения в ресторанных школах и у талантливых поваров, перенимая опыт. Работники зала (официанты, хостес) должны проходить обучение продажам, этапам и шагам сервиса, а также должны ориентироваться в психологии и уметь решать конфликтные ситуации. Такое обучение важно для формирования достойного облика заведения. После обучения и повышения квалификаций необходимо проверять качество усвоения новой информации сотрудниками. Для этого управляющим и администраторами могут проводиться различные тестирования и устные опросы. Также необходимо периодически контролировать качество предоставляемых услуг таким инструментом, как «тайный покупатель». По итогам контрольных мероприятий управляющий применяет к сотрудникам поощрительные или штрафные меры.

Успех предприятия зависит от правильно выбранного названия. Хорошее название на высококонкурентном рынке выделяется среди однородных одноименных товаров и услуг, само привлекает клиентов и тем самым экономит бюджет. Существуют некоторые правила при выборе названия:

- имя должно вызывать положительную ассоциацию;
- легко запоминаться;
- заметно отличаться от известных брендов.

Для подбора оптимального названия заведения были проанализированы возможные варианты из самых запоминающихся достопримечательностей Чехии. Выбор упал на Старый город в Праге.

Старый город в Праге – удивительное историческое место, не зря Старый город часто сравнивают с Парижем. В бережно восстановленном памятнике архитектуры сохранился дух средневековья. Старый город занимает территорию на правом берегу реки Влтавы, в районе Праги 1. С 1992 года относится к объекту культурного наследия ЮНЕСКО. Важная для туристов достопримечательность появилась благодаря объединению нескольких поселений в VIII веке. Старый город – это пересечение торговых путей, откуда с Запада на Восток и обратно тянулись бесконечные повозки купцов. В центральной части располагался рынок, а не собор или крепость. 100 лет спустя начали создаваться христианские постройки.

По замыслу в кафе чешской кухни «Старгород» планируется совместить дух средневековой Праги и современной Праги для простых людей.

В проектируемом кафе чешской кухни «Старгород» на 52 места планируется использовать индивидуальный метод обслуживания официантами. Индивидуальный метод обслуживания заключается в обслуживании одним официантом трех или четырех столиков с выполнением всех этапов обслуживания: сервировкой столов, приемом заказов, подачей блюд и напитков, а также расчётом.

Продукция, вырабатываемая в кафе, реализуется непосредственно в зале заведения, а также возможна реализация вне заведения (заказ на вынос, на дом). Все блюда готовятся в доготовочных цехах и доставляются через окно раздачи, в дальнейшем реализуются в торговом зале заведения.

При выборе оптимального режима работы предприятия было проанализировано время работы ближайших офисов, административных и коммерческих зданий и время их обеденного перерыва. Практически все офисы и здания начинают работать с 12 часов дня, а завершают работу в 24 часа. Обеденный перерыв приходится на 13 – 15 часов.

Исходя из этого, оптимальным считается время работы кафе чешской кухни «Старгород» с 9⁰⁰ до 24⁰⁰. С 11⁰⁰ до 16⁰⁰ планируется проведение бизнес-ланчей. С 17⁰⁰ до 18⁰⁰ предполагается час санитарной обработки.

Изъятые из ВКР следующие части: 2 Организационно-технологический раздел, 3 Охрана труда, 4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП; Приложения А-Х.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе представлена разработка производственно-технологической деятельности кафе чешской кухни «Старгород» на 52 места.

Разработана концепция предприятия, определено наилучшее месторасположения кафе, проанализированы сильные и слабые стороны конкурентов. Для подбора оптимального названия заведения были проанализированы возможные варианты из самых запоминающихся достопримечательностей Чехии. При выборе оптимального режима работы предприятия было проанализировано время работы ближайших офисов, административных и коммерческих зданий и время их обеденного перерыва.

Рассмотрены основные вопросы оперативного планирования, вопросы организации складского хозяйства, организация работы заготовочных цехов, организация работы доготовочных цехов, организации производственных участков и рабочих мест, организации труда работников.

Освещены вопросы организация обслуживания и характеристика торговых помещений, схемы движения полуфабрикатов и готовой продукции.

Для достижения данной цели решались следующие задачи: овладение основными понятиями, терминами и методикой расчетов в области обслуживания, проектирования и организации предприятия общественного питания; изучение необходимых нормативных документов, применение теоретических и практических знаний, полученных за период обучения по специальности.

В ходе работы над дипломным проектом были проведены необходимые технологические расчеты. На основании технологических расчетов были приняты определенные архитектурно-планировочные решения, выбрано необходимое технологическое, инженерное оборудование. Для достижения данной цели решались следующие задачи: овладение основными понятиями, терминами и методикой расчетов в области обслуживания, проектирования и организации предприятия общественного питания; изучение необходимых нормативных документов, применение теоретических и практических знаний, полученных за период обучения по специальности.

В меню проектируемого предприятия включено новое блюдо «Карп, запеченный по-пражски с припущенными томатами и оливками», разработана нормативно-технологическая документация на данное блюдо, определены критические контрольные точки, где необходимо применение контроля, чтобы предотвратить, устранить или уменьшить опасность на принципах ХАССП.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Б.Минифай. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия. – Москва: Профессия, 2005. – 808 с.
2. Т.Мейес, С.Мортимор. Эффективное внедрение НАССР. Учимся на опыте других. – Москва: Профессия, 2005. – 288 с.
3. Дж. Ф.Ханлон, Р.Дж. Келси, Х.Е. Форсинио. Упаковка и тара. Проектирование, технологии, применение. – Москва: Профессия, 2008. – 632 с.
4. М.Эрл, Р.Эрл. Примеры разработки пищевых продуктов. Анализ кейсов. – Москва: Профессия, 2010. – 464 с.
5. Л.И. Селевцов, А.Л. Селевцов. Автоматизация технологических процессов. – Москва: Академия, 2012. – 352 с.
6. В.М. Калинина. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. – Москв.: Академия, 2012. – 320 с.
7. Ю.П. Солнцев, Е.И. Пряхин. Материаловедение. – Москва: Химиздат, 2004. – 736 с.
8. Е.В. Литвинова, А.И. Шилов, Л.С. Большакова, З.П. Подкопаева. Технология и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. – Москва: Академия, 2006. – 384 с.
9. В.А. Домарецкий. Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья. – Москва: Форум, 2007. – 448 с.
10. О.А. Неверова, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения. – Москва: Сибирское университетское издательство, 2007. – 416 с.
11. И.А. Рогов, Л.В. Антипова, Н.И.Дунченко. Химия пищи. – Москва: КолосС, 2007. – 856 с.
12. Н.А. Дубинина. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2009. – 544 с.
13. А.Г. Храмцов, С.В. Василисин, С.А. Рябцева, Т.С. Воротникова. Технология продуктов из вторичного молочного сырья. – Москва: ГИОРД, 2009. – 426 с.
14. В.П. Герасименко. Практикум по агроэкологии. – Санкт-Петербург : Лань, 2009. – 432 с.
15. А.А. Григорьев, Г.И. Касьянов. Введение в технологию отрасли. Технология рыбы и рыбных продуктов. – Москва: КолосС, 2008. – 112 с.
16. В.С. Мокрушин, Г.А. Вавилов. Основы химии и технологии биоорганических и синтетических лекарственных веществ. – Москва: Проспект Науки, 2009. – 496 с.
17. В.М. Калинина. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. – Москва: Академия, 2010. – 320 с.
18. Л.С. Микулович. Товароведение продовольственных товаров. – Москва: Вышэйшая школа, 2010. – 416 с.
19. Г.М. Островский, Ю.М. Волин, Н.И. Зиятдинов. Методы оптимизации химико-технологических процессов. – Москва: КДУ, 2008. – 424с.

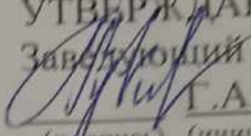
20. Т.А. Будыкина, С.Г. Емельянов. Процессы и аппараты защиты гидросферы. – Москва: Академия, 2010. – 288 с.
21. А.А. Эрдеди, Н.А. Эрдеди. Теоретическая механика. – Москва: Дрофа, 2010. – 208 с.
22. В.Ф. Фролов. Лекции по курсу "Процессы и аппараты химической технологии". – Москва: Химиздат, 2003. – 608 с.
23. В.Ф. Фролов. Лекции по курсу "Процессы и аппараты химической технологии". – Москва: Химиздат, 2008. – 608 с.
24. А.Л. Штеле, А.К. Османян, Г.Д. Афанасьев. Яичное птицеводство. – Санкт-Петербург : Лань, 2011. – 276 с.
25. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей. – Санкт-Петербург: Лань, 2011. – 576 с.
26. Н.А. Эрдеди, А.А. Эрдеди. Соппротивление материалов. – Москва: КноРус, 2012. – 160 с.
27. А.А. Эрдеди, Н.А. Эрдеди. Теоретическая механика. – Москва: КноРус, 2012. – 208 с.
28. Туников Геннадий Михайлович. Технология Производства И Переработки Продукции Животноводства Часть 2 Технология Производства И Переработки Мяса. – Москва: , 2012. – 209 с.
29. Туников Геннадий Михайлович. Технология Производства И Переработки Продукции Животноводства. – Москва: , 2012. – 209 с.
30. Кеннет Дж. Валентас, Энрике Ротштейн, Р.Пол Сингх. Пищевая инженерия: справочник с примерами расчетов. – Москва: Профессия, 2004. – 852 с.
31. Дэвид Эллиард. Величайшие изобретения человечества. Открытия, изменившие мир. – Москва: Контэнт, 2012. – 304 с.
32. М. Лонцин, Р.Мерсон. Основные процессы пищевых производств. – Москва: Легкая и пищевая промышленность, 1983. – 384 с.
33. А.В. Лыков, А.А. Грязнов. Молекулярная сушка. – Москва: Пищепромиздат, 1956. – 272 с.
34. В.О. Рейхсфельд, В.Л. Рубан, И.Е. Саратов, В.В. Королько. Лабораторный практикум по технологии основаного органического синтеза. – Москва: Химия, 1966. – 316 с.
35. В.Г. Зонин. Современное производство колбасных и соленокопченых изделий. – Москва: Профессия, 2006. – 224 с.
36. А.Е. Краснов, Л.А. Злобин, Д.Л. Злобин. Цифровые системы управления в пищевой промышленности.–Москва:Высшая школа,2007.–672с.
37. М.Эрл, Р.Эрл, А.Андерсон. Разработка пищевых продуктов. – Москва: Профессия, 2007. – 384 с.
38. В.А. Галынкин, Н.А. Заикина, В.В. Карцев, С.А. Шевелева, Л.В. Белова, А.А. Пушкарев. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов. – Москва: Проспект Науки, 2007. – 288 с.
39. Новое в пивоварении / под редакцией Чарльза У.Бэмфорта. – Москва: Профессия, 2007. – 542 с.

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

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Г.А. Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

«14» 06 2021 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности
код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе чешской кухни «Старгород» на 52 места
тема

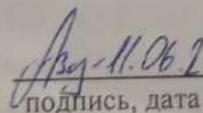
Руководитель



11.06.21 профессор, д-р техн. наук
подпись, дата должность, ученая степень

И.Н. Пушмина
инициалы, фамилия

Студент:



11.06.21 ЗТТ16-02БТ 451626920
подпись, дата номер группы номер зачетной книжки

А.В. Осипов
инициалы, фамилия

Нормоконтролер



И.Н. Пушмина
инициалы, фамилия

Красноярск 2021