

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)

« 20 » 06 2016 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

код и направление подготовки

19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»

профиль направления подготовки

Проект ресторана латиноамериканской кухни «Латиника» на 56 мест

тема

Руководитель

 16.06.16
подпись, дата

доцент, канд. техн. наук
должность, ученая степень

А.М. Тимофеева
инициалы, фамилия

Выпускник

 15.06.16
подпись, дата

ИТ-12-2
группа

К.К. Габидулина
инициалы, фамилия

Нормоконтролер



16.06.2016
подпись, дата

А.М. Тимофеева
инициалы, фамилия

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
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 Расчёт дневной производственной программы.....	8
1.5 Определение источников снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.....	9
2 Технологический раздел.....	11
2.1 Составление производственной программы предприятия.....	11
2.2 Расчет складских помещений.....	16
2.3 Расчет заготовочных цехов.....	22
2.4 Расчет горячего цеха.....	38
2.5 Расчет холодного цеха.....	55
2.6 Расчет мучного цеха.....	60
2.7 Расчет моечной столовой посуды.....	70
2.8 Расчет моечной кухонной посуды.....	73
2.9 Расчет сервис-бара.....	74
2.10 Расчет торговой группы помещений.....	74
2.11 Экспликация помещений.....	75
3 Организационный раздел.....	77
3.1 Производственная инфраструктура предприятия.....	77
3.2 Организация работы складских помещений.....	78
3.3 Организация работы производства.....	80
3.4 Организация обслуживания.....	85
4 Научно-исследовательский раздел.....	90
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда.....	90
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда.....	91
4.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда	94
4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда.....	94
4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда.....	98
4.6 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо.....	99
Заключение.....	100
Список использованных источников.....	101

Приложение А. Расчет сырья и покупных товаров	104
Приложение Б. Карта вин.....	114
Приложение В. Технологическая карта.....	116
Приложение Г. Акт отработки рецептуры фирменного блюда и технологии приготовления.....	117
Приложение Д. Технологическая схема приготовления фирменного блюда «Аре-сальс».....	119
Приложение Е. Дегустационные листы.....	120
Приложение Ж. Расчет пищевой ценности фирменного блюда	123
Приложение И. Техничко-технологическая карта	124

ВВЕДЕНИЕ

Каждое предприятие общественного питания характеризуется определенными признаками. Основными из них являются: тип, основной контингент потребителей, характер суточного рациона, ассортимент продукции и напитков, методы и формы обслуживания потребителей. В настоящее время большой популярностью предприятия пользуются по предметной форме специализации, учитываются отдельные направления и виды специализации в работе предприятий общественного питания.

В соответствии с заявленной темой, задачами работы являются изучить технико-экономическое обоснование проектируемого предприятия, произвести технологические расчеты, определить направление развития обслуживания на конкретном предприятии общественного питания, с учетом современных технологий, раскрыть этапы организационной характеристики предприятия, правильно организовать производство предприятия, и сделать соответствующие выводы.

Ресторан – это особый тип предприятия, в котором организация производства широкого ассортимента кулинарной продукции сложного приготовления сочетается с организацией высокого уровня обслуживания посетителей в торговых залах ресторана.

В данной работе рассмотрен ресторан латиноамериканской кухни первого класса «Латиника» на 56 мест.

Одним из главных преимуществ латиноамериканской кухни является её разнообразие. Рецепты Мексики, Бразилии, Аргентины, Чили, Венесуэлы и многих других стран входят в регулярное меню каждого латиноамериканского ресторана. Еще один немаловажный фактор - это колоритность интерьера ресторана: визит в такое заведения становится настоящим праздником. Вместе с тем многие блюда латиноамериканской кухни привычны, так как были заимствованы из кухонь французской и испанской, а затем адаптированы в соответствии со сложившимися в Центральной и Южной Америке кулинарными традициями.

Актуальность выбранной темы обуславливается, тем, что в латиноамериканской кухне используются доступные, а значит, свежие и не слишком дорогие ингредиенты, в частности, мясо, кукуруза, бобовые, большинство фруктов и овощей. Всё это делает латиноамериканский ресторан замечательным выбором как для ежедневного ланча, так и для празднования торжественного события или романтического вечера.

Проектируемое предприятие специализируется на приготовлении блюд латиноамериканской кухни. Зал ресторана работает с 11⁰⁰ до 1⁰⁰ часа.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Местоположением предполагаемого строительства проектируемого предприятия является район реки Базаиха Свердловского района города Красноярска. Типом предполагаемого предприятия общественного питания является ресторан первого класса латиноамериканской кухни «Латиника» на 56 мест.

В данном районе, называемым районом Новой Предмостной, находятся несколько строящихся комплексов, а также закончено строительство нового моста. Здесь же находятся примечательные и столь излюбленные красноярцами места, такие как заповедник «Столбы», парк флоры и фауны «Роев Ручей» и Фан-парк «Бобровый Лог». Этот район с некоторого времени стал довольно развивающимся, не успевший обустроиться большим количеством предприятий общественного питания. Из чего можно сделать вывод о целесообразности в данной местности строительства ресторана.

В связи со строительством такого объекта, как новый четвертый мост, можно предположить, что дальнейшее развитие района строительства будет перспективным.

Режим работы предприятия с 11⁰⁰ – 01⁰⁰ часа. Ресторан имеет колоритный интерьер, живую музыку и танцевальную площадку.

Средний чек ресторана составляет 1100 рублей.

Предполагаемый контингент питающихся это жители данного района, семьи и отдыхающие от городской суеты.

Расчет потенциального контингента потребителей приведен в таблице 1.1.

Таблица 1.1 - «Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого общедоступного предприятия общественного питания»

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Юг, торговый комплекс	Свердловская, 8а	400	9-20	13-14
Жилой комплекс «Уютный дом на Ключевской»	Ключевская	600	-	-
Административные помещения	Свердловская	1000	9-19	13:00-14:00
Жилая зона	Свердловская, Саянская, Базайская	10000	10-20	-
Итого:		12000		

Список предприятий общественного питания представлен в таблице 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	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
«Шансон», кафе	Базайская, 2а	100	12:00-24:00	Обслуживание официантами	Общедоступное
«Тандыр», закусочная	Свердловская, 261г	30	12:00–01:00	Обслуживание официантами	Общедоступное
Chalet Primaire, ресторан при гостиничном комплексе	Туристская, 108г	70	12:00-00:00	Обслуживание официантами	Общедоступное
Итого:		200			

Таким образом, в планируемом районе застройки находятся кафе «Шансон», закусочная «Тандыр» и ресторан Chalet Primaire.

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

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале. Общую потребность города в предприятиях общественного питания на расчетный срок и первую очередь строительства определяют в соответствии с нормативами развития сети общественных предприятий общественного питания на 1000 жителей.

При расчете общей потребности мест для населения в микрорайоне строительства проектируемого предприятия необходимо учитывать ступенчатую систему размещения общедоступных предприятий общественного питания в зависимости от величины городов.

Метод расчета по нормативам мест на 1000 человек является универсальным и используется для определения количества мест в обеденных залах всех типов дготовочных и работающих на сырье предприятий.

Расчет ведется по формуле

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

где P – необходимое количество мест [18];

N – численность жителей населенного пункта, чел [18];

P_н – норма мест на 1000 человек [18].

Произведем расчет по формуле (1).

— мест

По данным таблицы 1.2 определяется степень обеспеченности местами в общедоступной сети по формуле

$$— , \quad (1.2)$$

где $P_{\text{ф}}$ – фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания [18];

P – необходимое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания по нормативу [18].

$$— 59,52 \%$$

Определение степени обеспеченности местами в общедоступной сети с учётом проектируемого предприятия

$$C = — \times 100 \% = 76,19 \%$$

Таким образом, степень обеспеченности местами с учётом проектируемого предприятия составляет 76,19%, что говорит о целесообразности строительства предприятия в вышеуказанном районе.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

Режим работы предприятия общественного питания устанавливается с учетом месторасположения, состава потенциальных потребителей и работы, находящихся рядом организаций. Рекомендуемый режим работы ресторана с 11⁰⁰ до 1⁰⁰ часа.

Количество потребителей определяется на основании графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия, оборачиваемость места в зале в течение данного часа, процент загрузки зала по часам его работы и вместимость зала.

Количество потребителей обслуженных за 1 час работы предприятия определяется по формуле

$$N_{\text{час}} = (P \times \varphi \times x) / 100, \quad (1.3)$$

где $N_{\text{час}}$ – количество потребителей обслуживаемых за один час работы [18];

P – количество мест в зале;

φ – оборачиваемость места в зале в течение данного часа [18];

x – процент загрузки зала в данный час, % [18].

Расчеты представлены в таблице 1.3.

Таблица 1.3 – График загрузки зала ресторана на 56 мест

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, ф	Процент загрузки зала, % х	Количество потребителей за час работы, чел, Nг
11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	1,0	20	11
12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	1,0	30	17
13 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	1,0	90	50
14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰	1,0	70	39
15 ⁰⁰ -16 ⁰⁰	1,0	40	22
16 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	1,0	30	17
Итого обед			156
17 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	1,0	30	17
18 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	0,4	50	11
19 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	0,4	100	22
20 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	0,4	90	20
21 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	0,4	80	18
22 ⁰⁰ -23 ⁰⁰	0,4	50	11
23 ⁰⁰ -24 ⁰⁰	0,4	40	9
24 ⁰⁰ -1 ⁰⁰	0,4	30	7
Итого ужин			115
Итого			271

Согласно произведенным расчетам количество потребителей составило 271 человек.

1.4 Расчет дневной производственной программы

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

Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте рассчитывается по формуле

$$Q = N \times m, \quad (1.4)$$

где Q – плановое количество блюд, реализованных за час в торговом зале;

m – коэффициент потребления блюд [18];

N – количество человек за день.

Расчет планируемого выпуска блюд в ассортименте представлен в таблицах 1.4.

Таблица 1.4 – Расчет дневная производственной программы предприятия в групповом ассортименте

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					
		Холодные блюда	Горячие закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Сладкие блюда и напитки	Итого
		Норма потребления блюд					
		Обед	1,3	0,2	0,3	0,8	0,4
Ужин	1,8	0,2	-	1,0	0,6	4,0	
Количество блюд, реализуемых по часам							
11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	11	14	2	3	9	4	33
12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	17	22	4	5	14	7	51
13 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	50	65	10	15	40	20	150
14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰	39	51	8	12	31	15	117
15 ⁰⁰ -16 ⁰⁰	22	29	4	7	17	9	66
16 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	17	22	3	5	14	7	51
Итого обед	156	203	31	47	125	62	468
17 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	17	31	3	-	24	10	68
18 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	11	20	2	-	15	7	44
19 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	22	40	4	-	31	13	88
20 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	20	36	4	-	28	12	80
21 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	18	32	4	-	25	11	72
22 ⁰⁰ -23 ⁰⁰	11	20	2	-	15	7	44
23 ⁰⁰ -24 ⁰⁰	9	16	2	-	13	5	36
24 ⁰⁰ -01 ⁰⁰	7	13	1	-	10	4	28
Итого за ужин	115	208	22	-	161	69	460
Итого за день	271	411	53	47	286	131	928

Таким образом, плановый выпуск продукции ресторана составил 928 блюд.

1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьём, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки

Для бесперебойной работы предприятия необходимы постоянные поставки сырья. Исходя из планируемого месторасположения проектируемого предприятия, определены максимально удобно расположенные источники снабжения, которые представлены в таблице 1.5.

Таблица 1.5 – Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров	Частота завоза
«Красноярские Мясопродукты»	Говядина замороженная	Два раза в неделю
	Свинина замороженная	Два раза в неделю
«ИП Егорченко»	П/ф филе форели с/с, семги, лосося	Два раза в неделю
	Креветка гребенчатая.	Два раза в неделю
«Сиб Агро»	Яйцо	Два раза в неделю
«Дары Сибири»	Овощи свежие	Каждый день
	Сушеные фрукты (курага, чернослив)	Раз в неделю
	Крупа рис	Раз в неделю
	Кукуруза консервированная	Раз в неделю
«ФрукТай»	Авокадо, манго	Два раза в неделю
«Дасмар»	Майонез, томатная паста	Раз в неделю
«АгроСтандарт»	Зелень	Каждый день
«Владелита»	Сыр Пармезан Dolce 40%	Два раза в неделю
	Специи, пряности и приправы	Раз в неделю
	Судак филе замороженное	Два раза в неделю
	Кролик тушка замороженная	Два раза в неделю
	Баранина замороженная	Два раза в неделю
	Масло оливковое	Раз в неделю
	Мука кукурузная	Раз в неделю
Исток	Молоко	Каждый день
	Йогурт натуральный	Каждый день
	Творог	Каждый день
Агросфера	Куриное филе замороженное	Два раза в неделю
	Крыло куриное замороженное	Два раза в неделю
	Курица тушка замороженная	Два раза в неделю
Мидас	Шампиньоны	Раз в неделю
	Шпинат	Два раза в неделю
«Рыбоедов»	Пикша замороженная	Два раза в неделю
«Молошка»	Масло сливочное	Раз в неделю
«Мельник»	Мука	Раз в неделю
«КрасЮгАлко»	Алкогольная продукция	Раз в неделю
Кока-Кола ЭйчБиСи Евразия	Спрайт, фанта, кока-кола	Раз в неделю
Нарзан	Нарзан	Раз в неделю
БонАква	БонАква	Раз в неделю
Ztea, ООО "Авантек"	Чай	Раз в неделю
ООО "Дигруп"	Кофе	Раз в неделю

2 Технологический раздел - изъят.

3 Организационный раздел

3.1 Производственная инфраструктура предприятия

Для производства продукции или выполнения той или иной стадии технологического процесса, на данном предприятии организуются цеха. Они подразделяются на заготовочные (мясо-рыбный, овощной), доготовочные (горячий, холодный), специализированные (мучной). Кроме цехов на производстве проектируются вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, моечная и кладовая тары для полуфабрикатов и т.д.

Соотношение отдельных подразделений предприятия (цехов, отделений, вспомогательных помещений) определяет структуру производства. Структура производства предприятий общественного питания устанавливается в зависимости от его типа и мощности, и может быть цеховой и бесцеховой.

На данном предприятии применяется бесцеховая структура, где цеха выделяются условно, для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья или способам кулинарной обработки. Плановое задание и объем выполняемых работ устанавливается в целом для всего производства, которое возглавляет заведующий производством.

Все группы помещений связаны между собой требованиями к компоновке помещений:

1. Все группы помещений размещаются по линии технологического процесса: сначала складские, производственные, затем торговые, с ними должны быть удобно связаны административно-бытовые и технические помещения;

2. Взаимное расположение основных групп помещений обеспечивает кратчайшие связи между ними без пересечения потоков посетителей и обслуживающего персонала, чистой и использованной посуды, полуфабрикатов, сырья и отходов;

3. Компоновки всех групп помещений удовлетворяет требованиям СНиП, санитарным и противопожарным правилам;

4. Все производственные и складские помещения должны быть непроходимыми, входы в производственные и бытовые помещения - со стороны хозяйственного двора, а в торговых помещениях - с улицы;

5. Компоновки торговых помещений осуществляется по траектории посетителей; предполагается возможность сокращения их передвижения и обеспечение эвакуации людей в случае пожара.

Важным фактором успешной работы цехов является правильная организация рабочих мест. На предприятиях с бесцеховой структурой производства, преобладают универсальные рабочие места, на которых осуществляется несколько неоднородных технологических операций.

В каждом производственном цехе организуют несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса.

Следующим фактором успешной работы в цехе является правильная организация труда работников цеха.

К основным требованиям организации труда на производстве можно отнести:

- выделение ответственного работника в цехе (начальника цеха или бригадира);

- правильное составление производственной программы с учетом специфики изготавливаемой продукции, производственной мощности цеха, численности и квалификации работников;

- четкое распределение обязанностей между работниками в соответствии с их квалификацией и производственным заданием;

- правильный учет движения продукции и своевременная отчетность о проделанной работе.

- при характеристике организации труда работников цехов были применены вышеназванные принципы.

На данном предприятии соблюдаются основные требования к созданию оптимальных условий труда. Для успешного выполнения производственного процесса на предприятии:

- выбрана рациональная структура производства;

- производственные помещения размещаются по ходу технологического процесса, чтобы исключить встречные потоки поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- обеспечена поточность производства и последовательность осуществления технологических процессов;

- правильно размещено оборудование;

- обеспечены рабочие места необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами.

3.2 Организация работы складских помещений

Складские помещения на предприятиях общественного питания служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов. Складские помещения размещаются в помещениях на первом этаже предприятия. Имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений ресторана. Помещения этой группы занимают 15-20% общей площади предприятия.

На предприятии оборудованы следующие охлаждаемые камеры: мясо-рыбная, молочно-жировая, для хранения фруктов, зелени и напитков. Для хранения продуктов используются подтоварники и стеллажи.

А также неохлаждаемые: кладовая сухих продуктов, кладовая овощей, солений и квашений, кладовая вино-водочных изделий. К оборудованию

складов относится подтоварники и стеллажи для размышления и хранения продуктов, весоизмерительные приборы.

При планировке складских помещений на данном предприятии общественного питания, учтены определенные объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования.

Объемно-планировочные требования:

- складская площадь рационально (компактно) спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции;
- оборудование рационально размещено с учетом необходимой площади для проездов, проходов и перемещения грузов;
- транспортировка сырья и полуфабрикатов из загрузочных в кладовые и охлаждаемые камеры осуществляется без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, тары по кратчайшим маршрутам с максимально возможной механизацией трудоемких работ;
- подъезд транспорта и разгрузка товаров осуществляются со стороны хозяйственного двора;
- охлаждаемые камеры размещаются единым блоком с общим тамбуром глубиной 1,6 м, размеры их в плане должны быть не менее 2,1×2,4 м²;
- складские помещения должны быть непроходными.

Санитарно-гигиенические требования:

- помещения содержатся в чистоте;
- температура, влажность воздуха и крайность его обмена соответствуют режимам хранения и СНИП;
- освещение неохлаждаемых складских помещений должно быть как искусственным, так и естественным, и соответствовать нормам (КЕО 1:15); в кладовых овощей, напитков, а также в охлаждаемых камерах освещение только искусственное;
- вентиляция в складских помещениях должна быть естественной и механической; для охлаждаемых камер хранения овощей, фруктов и пищевых отходов предусматривается отдельная вентиляция;
- складские помещения не должны размещаться под мочными, санитарными узлами, душевыми, во избежание порчи продуктов; охлаждаемые камеры не должны размещаться рядом с помещениями с повышенной температурой (горячий цех, выпечное отделение кондитерского цеха или мучного и т.д.);
- стены в складских помещениях должны быть защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской на высоту 1,8 м, а стены охлаждаемых камер – облицованы глазурованной плиткой;
- полы должны обеспечивать безопасное и удобное передвижение грузов, людей и транспортных средств;

Складские помещения оснащаются необходимым инвентарем и инструментами.

На данном предприятии существуют несколько способов хранения и укладки сырья и продуктов:

- стеллажный (продукция хранится на полках, стеллажах);
- ящичный (продукция хранится в ящиках);
- штабельный – продукция хранится на подтоварниках;

На предприятии стеллажным способом хранят:

- муку, сахар, соль, крупу (хранят на подтоварниках в упаковках);
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- винно-водочные изделия (хранят в бутылках в горизонтальном положении);
- консервированные товары (баллоны с соками, консервированная кукуруза);
- отдельно стоит лоток со специями (черный, красный перец, лавровый лист, корица, мускатный орех и т.д.).
- чай и кофе (на отдельном стеллаже размещают на хранение в упаковках, для этого используют стеклянные банки для чая, кофе натуральный хранят в небольших мешках).

Ящичным способом на предприятии хранится поступающий в деревянных ящиках лук, морковь, макаронные изделия.

Если эти овощи поступают в сетках, тогда их размещают штабельным способом, наваливая мешки один на один. Мешки с картофелем хранятся штабельным способом, высотой не более 6 мешков.

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

3.3 Организация производства

Организация работы мясо-рыбного цеха

Мясо-рыбный цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, моечной кухонной посуды.

Организация рабочих мест.

В мясо-рыбном цехе предусматривается обработка мяса, птицы и рыбы.

На участке обработки мяса организованы следующие рабочие места:

- для оттаивания, промывания и приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов;

На этом рабочем месте установлена ванна моечная RADA BM1-6/7Б. После обсушивания мясо поступает на разрубочный стул ATESY KP-500/800, а затем на производственный стол RADA CO-15/6ПН, где производится приготовление полуфабрикатов.

- по приготовлению рубленых полуфабрикатов;

Установлен стол для средств малой механизации RADA СТК-12/6Н, на котором размещены мясорубка Fimar 8/D и фаршемешалка STARFOOD FME02.

- для обработки рыбы и изготовления полуфабрикатов из нее;

Размещаются стол производственный RADA СО-15/6ПН для приготовления полуфабрикатов и ванна моечная RADA ВМ1-6/7Б для дефростации, очистки и потрошения рыбы.

- для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса птицы и кролика.

На рабочем месте для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов установлен производственный стол RADA СО-15/6ПН.

Общее руководство мясо-рыбным цехом осуществляется заведующим производством. На основании плана-меню заведующий производством дает задание поварам в соответствии с их квалификацией, распределяет продукты между членами бригады и т. д. Осуществляет контроль за ходом технологического процесса, нормами расхода сырья и выхода полуфабрикатов. Режим работы мясо - рыбного цеха двусменный со ступенчатым графиком выхода на работу с 9⁰⁰ до 21⁰⁰ ч. График выхода на работу представлен на рисунке 2.1.

В мясо - рыбном цехе повар 4 разряда разделывает рыбу, нарезает мясо, изготавливает котлетную массу и полуфабрикаты из нее, изготавливает порционные полуфабрикаты.

Организация работы овощного цеха

Овощной цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, в которых завершается технологический процесс выпуска готовой продукции.

Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты. Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов.

Каждое рабочее место обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. К производственному инвентарю предъявляют требования: прочность, надежность в работе, эстетичность.

Овощной цех предназначен для кулинарной механической обработки овощей и корнеплодов и изготовления овощных полуфабрикатов.

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

- очистка картофеля и корнеплодов, доочистки и промывания их;

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлена ванна моечная RADA ВМ1-6/6Б, картофелеочистительная машина периодического действия Fimar PPN/5, стол производственный для доочистки картофеля СП-30, а также необходимый инвентарь (тара для очищенных овощей и отходов, желобковый нож и т. д.)

- обработка капусты свежей белокочанной, кабачков, свежей зелени и других сезонных овощей;

На рабочем месте по обработке капусты и сезонных овощей установлен производственный стол СО-8/7ПН, ванна моечная RADA BM1-6/6Б. Все овощи перебирают, испорченные удаляют. Очищенные овощи направляют в доготовочные цеха целыми плодами или нарезанными в зависимости от их дальнейшего назначения.

- нарезка овощей.

Нарезают овощи на овощерезательной машине Robot-Coupe CL 40. Для ручной нарезки используют поварской нож средних размеров поварской тройки, также лобковый и коренчатый ножи, и разделочную доску. Рабочее место по нарезке овощей, оборудовано производственным столом СО-8/7ПН, овощерезательной машиной, ножами.

Работу овощного цеха организует заведующий производством. Режим работы овощного цеха односменный с 9⁰⁰ до 18⁰⁰. График выхода на работу представлен на рисунке 2.2.

Чистильщики овощей 1 и 2 разрядов выполняют все операции по обработке овощей и приготовление полуфабрикатов. В овощном цехе работают 2 чистильщика овощей 2-го разряда.

В конце рабочего дня ответственный работник цеха составляет отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех предназначен для приготовления пищи и разнообразной кулинарной продукции. Имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздачей, залами и помещением заведующего производством. Рядом с горячим цехом располагаются моечные кухонной и столовой посуды. Производственная программа горячего цеха так же определяется по план-меню.

В горячем цехе организована расстановка оборудования тремя параллельными линиями. В средней части цеха в одну линию установлено тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него расположены рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке.

На предприятии горячий цех условно подразделяется на два специализированных подразделения: суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и супов, в соусном – приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков.

В суповом отделении организуются два рабочих места:

- по приготовлению бульонов;

В ресторане готовят бульоны в небольшом количестве и поэтому для варки бульона используют наплитные котлы. В горячем цехе готовят куриный бульон.

- по приготовлению супов блюд;

В линию теплового оборудования установлена электрическая плита Rada ПЭ-7220. В линию немеханического оборудования установлен стол производственный СПСМ-1,05.

В соусном отделении в линию теплового оборудования установлена сковорода электрическая Rada СЭ-8/7, пароконвектомат Arach A1/4LD.

В линию немеханического оборудования установлен производственный стол СПСМ-1,05 для подготовки продуктов к жарке и пассерованию. Для переборки и для промывки круп, откидывания отварного риса установлен стол со встроенной моечной ванной Rada ВВ1/553Л-10/6Н. Наряду с тепловым и немеханическим устанавливают механическое оборудование - куттер FIMAR CL/5M.

Горячие напитки изготавливают в соусном отделении на плите, на участке оснащенном кипятильником Convito WB-10A.

Горячий цех работает в одну смену по ступенчатому графику. Цех начинает работать за 2 ч до открытия торгового зала и заканчивает одновременно с закрытием зала. Повара цеха работают по ступенчатому графику, по 12 часов с учетом перерыва на обед в один час.

Повар 5 разряда готовит и оформляет блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки. Повар 4 разряда готовит первые, вторые блюда массового спроса, пассерует овощи, томат-пюре.

График выхода на работу представлен на рисунке 2.3.

Организация работы холодного цеха

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд. Имеет удобную связь с горячим цехом, раздачей, моечной столовой посуды.

В холодном цехе устанавливают механическое, холодильное и немеханическое оборудование. В холодном цехе выделяют технологические линии по приготовлению холодных блюд и закусок, и по приготовлению сладких блюд и напитков.

На технологических линиях в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции и типа предприятия организовываются отдельные рабочие места:

- для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов используют оборудование, установленное в линию: холодильный шкаф Polair CM105-S, стол производственный со встроенной моечной ванной RADA ВВ1/553Л-10/6Н, весы.

- для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд установлен стол производственный RADA СО – 15/6ПН и стол производственный для установки средств малой механизации RADA СТК-12/6Н, слайсер LIOMA MS 220 ST.

- для порционирования холодных супов, сладких блюд и напитков устанавливается производственный стол RADA СО – 15/6ПН, весы, блендер BORK В800 для взбивания сливок, напитков, различную посуду и инвентарь.

Холодный цех проектируемого ресторана работает в одну смену по ступенчатому графику. Холодный цех начинает работать за 2 ч до открытия торгового зала и заканчивает одновременно с закрытием зала. График работы каждого повара – по 12 часов с учетом перерыва на обед в один час. Повара холодного цеха работают по ступенчатому графику.

Заведующий производством организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом-меню.

В холодном цехе повара 4 разряда занимаются доведением до готовности блюд, порционируют и оформляют блюда. Повар 5 разряда занимается приготовлением, порционированием и оформлением наиболее сложных блюд. В холодном цехе работают 2 повара 4-го разряда и повар 5-го разряда.

По окончании рабочей смены повара отчитываются за количество использованных продуктов и реализованных блюд. График выхода на работу представлен на рисунке 2.3.

Организация работы мучного цеха

Производственная программа мучного цеха так же определяется по плану-меню. Мучной цех имеет удобную связь со складскими помещениями, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Рабочим местом применительно к мучному цеху называется отдельное помещение или участок производственной площади, закрепленный за одним работником или группой работников.

На предприятии выделены следующие помещения:

1. Помещение для обработки яиц;

На рабочем месте для обработки яиц установлен стол производственный RADA CO-15/6ПН с овоскопом STILLAG OB-30K для проверки качества яиц, 4 ванны для их обработки RADA BM1-6/7Б, подтоварник АВАТ ПК-6-2. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

2. Помещение суточного хранения сырья и подготовки продуктов;

Просеивание муки осуществляется в кладовой суточного запаса сырья по соседству с отделением замеса теста. На этом рабочем месте установлен мукопросеиватель Каскад. В кладовой суточного запаса так же установлен холодильный шкаф Electrolux ERN2301AOW. Для мешков с мукой установлен подтоварник АВАТ ПК-6-2.

3. Помещение для замеса, разделки теста и выпечки изделий;

В помещении установлена тестомесительная машина ERGO HS20 для сдобного и пресного теста, планетарный миксер FIMAR IP/20F для песочного теста, производственная раковина ВНР – 600, кипятильник Convito WB-10A.

В данном помещении организованы следующие рабочие места:

- для разделки изделий из теста;

Рабочее место для разделки теста оборудовано двумя производственными столами СО-15/6ПН, весами настольными и ручными тестоделителями.

- для выпечки изделий;

На участке выпечки изделий установлен пекарский шкаф Wiesheu MINIMAT 64L CLASSIC, стеллаж для охлаждения готовых изделий СП-125, на который укладывают листы с изделиями.

- рабочее место по приготовлению фаршей;

Рабочее место оборудовано производственным столом СО-15/6ПН, плитой электрической АВАТ ЭПК-27Н.

4. Помещение для мойки и инвентаря.

В моечном отделении установлены двухсекционная моечная ванна АВАТ ВМП-6-2-5 РЧ, 1 стеллаж АВАТ СК-2-4, подтоварник АВАТ ПК-6-2 и раковина ВНР – 600.

Руководство мучным цехом осуществляет зав. производством. В мучном цехе организована бригада пекарей. Режим работы мучного цеха односменный с графиком работы с 9⁰⁰ до 18⁰⁰. График работы каждого пекаря – 9 часов (с учетом перерыва в 1 час). В обязанности пекаря входит выпечка изделий, просеивание муки, замес и разделка теста.

График выхода на работу представлен на рисунке 2.5.

3.4 Организация обслуживания

В ресторане используют индивидуальный метод организации труда официантов. Суть этого метода сводится к тому, что за каждым официантом закрепляют определенный участок зала. Количество мест, обслуживаемых официантом равно 14. Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант.

Этот метод организации труда имеет ряд недостатков. Официант вынужден постоянно покидать зал, чтобы выполнять работу, связанную с печатанием чеков, оформлением заказа и получением напитков и блюд, посуды и приборов в сервизной и т.д. В результате складывается впечатление, что официант занят каким-то своим делом, а запросам гостей невнимателен и равнодушен. В ходе обслуживания посетители могут сделать дополнительный заказ, нуждаться в консультации, попросить быстрее рассчитать их. Для выполнения всех этих операций официант должен постоянно находиться в зале.

Преимущества индивидуального обслуживания заключаются в том, что официант несет личную ответственность за подготовку участка и обслуживание посетителя; он лично принимает заказы и передает их для исполнения на кухню и в буфет и таким образом контролирует, удовлетворены ли желания посетителей; в этом случае личная заинтересованность официанта в результатах работы очень велика.

Режим работы официантов устанавливают с учетом производственно-торговой деятельности предприятия. На проектируемом предприятии режимом труда и отдыха официантов является ступенчатый график выхода на работу, каждая бригада официантов работает через день при длине смены общей продолжительностью 11ч 30 мин., при условии предоставления отдыха на следующий день.

На проектируемом предприятии будут организованы две бригады официантов, по 4 официанта в каждой бригаде. В состав группы официантов входят официанты 3, 4 и 5 разрядов.

График выхода на работу представлен на рисунке 3.1.

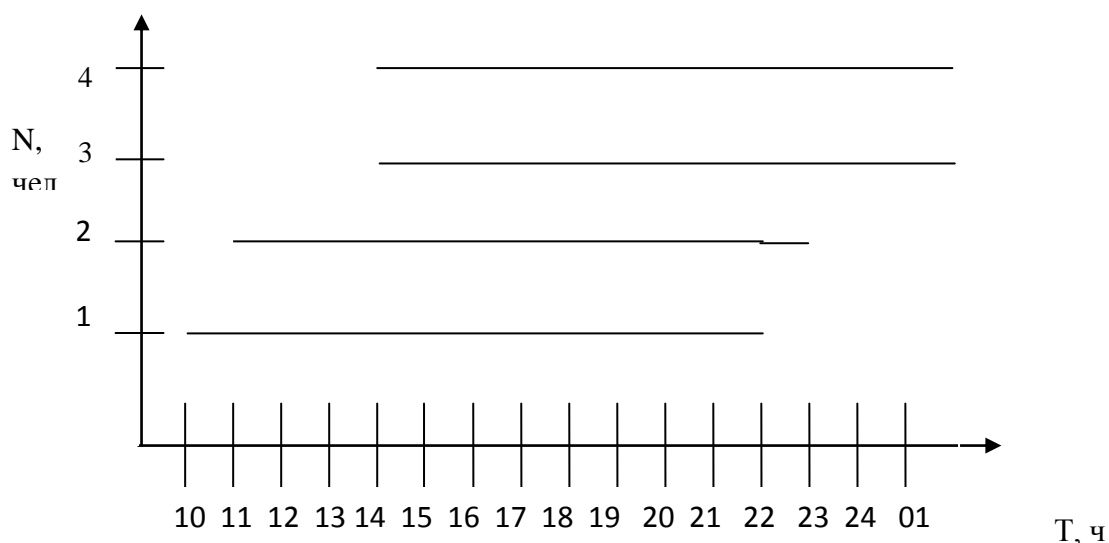


Рисунок 3.1 – График выхода на работу официантов

Прогрессивные технологии обслуживания

Одними из основных направлений развития прогрессивных технологий обслуживания в ресторанных заведениях являются:

- организация обслуживания по системе кейтеринга;
- внедрение мерчандайзинга (сбыта продукции и услуг).

Кейтеринг (выездное обслуживание) – вид деятельности компании, поставляющей продукты питания, посуду, напитки и все необходимое для организации какого-либо общественного мероприятия.

На данном предприятии планируется использовать организацию розничной продажи готовой продукции. Предприятие осуществляет доставку готовой продукции на общественные мероприятия.

Схема работы заключается в следующем:

- прием заказа, с учетом пожеланий и предпочтений заказчика и т. д.;
- подготовка к мероприятию;
- доставка всего необходимой продукции;
- проведение мероприятия.

Мерчандайзинг общественного питания – деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания. Различают три основных вида мерчандайзинга: персональный, внутренний, внешний.

Персональный мерчандайзинг включает в себя два основных приема:

- 1) торговые презентации;
- 2) рекламные послания потенциальным клиентам.

Основными приемами внутреннего мерчандайзинга, которые применительны к данному ресторану являются:

- дизайн напитков;
- убеждающая продажа;
- фестивали и другие специальные события.

Дизайн напитков предусматривает их эстетическое оформление для зрительного воздействия на потребителя и стимулирования продаж.

В данном ресторане для реализации алкогольных напитков и других сопутствующих товаров составляется карта напитков.

При составлении карты напитков учтены особенности предприятия (национальная кухня). Содержание карты напитков напрямую связано с кухней предприятия. Поэтому данное предприятие предлагает посетителям напитки, традиционные для данной кухни.

Типичные латиноамериканские напитки - это мате (парагвайский чай), из алкогольных - олле, рефахо и чича (кукурузная водка). Самым популярным напитком считается кофе. Знаменитый бразильский и колумбийский кофе прославился на весь мир благодаря незабываемому аромату и неповторимому бодрящему вкусу. Карта вин представлена в приложении Б.

Убеждающая продажа является наиболее эффективным средством, используемым обслуживающим персоналом. Например, как только гость сел за стол, официант может предложить ему коктейль или фирменную закуску.

Так как тематика латиноамериканской кухни пестрит своим разнообразием праздников и карнавалов, в ресторане проводятся фестивали и другие специальные события, которые подразумевают проведение тематических мероприятий и вызывают живой интерес посетителей.

Логотип ресторана заведения

Фирменный стиль отображает в себе направленность предприятия и создает определенный образ, повышающий его авторитет в глазах, как партнеров, так и клиентов, позволяет идентифицировать стиль в конкретном предприятии.

Логотип проектируемого ресторана латиноамериканской кухни «Латиника» представляет собой следующее:

Основная часть – название ресторана «Латиника» будет написано красивым изгибающимся шрифтом черного цвета, чтобы подчеркнуть красоту стран Латинской Америки. Слева и чуть выше буквы «л» в названии, будет располагаться образ девушки в красном платье, танцующей в огне. Пламя красиво стелется возле ее ног, она в танцевальной позе, держа руки над головой и стоя на одной ноге. Пламя и красный цвет ее платья символизируют остроту специй некоторых стран Латинской Америки. Название так же дает возможность потребителям подумать о данном образе самой девушки, и о том, что возможно именно эту девушку зовут Латиника.

Интерьер предприятия

Если название способствует созданию определенных представлений потребителя до того, как они попали внутрь, то интерьер относится к классу факторов, способствующих вторичным посещениям.

Интерьер ресторана выдержан в национальном стиле: чили перцы, кактусы, пончо и сомбреро, этнические скульптуры, эмоциональные латиноамериканские мелодии. Стены украшают декоративные фрески и картины. Светлые стены, лаконичные темные столики с яркими салфетками, комфортные диваны с высокими спинками и удобные кресла. Столы используются 4-6 местные. Одна из стен зала эффектно расписана. На ней изображена все та же танцующая девушка с логотипа предприятия. А по субботам, в стиле карнавала звучит живая латиноамериканская музыка. Интерьер проектируемого ресторана погрузит гостей в атмосферу латиноамериканской культуры и жизнерадостного настроения.

На предприятии так же будут иметься шляпы сомбреро, которые официанты одевают при проходящих в ресторане карнавалах.

Методы привлечения потребителей

Существует много положительных, запоминающихся примеров, которые возникают под действием искреннего желания произвести наилучшее впечатление на гостя.

В этом случае цель достаточно ясная: придя в данное заведение, гость должен получить максимум удобств. Примерами таких дополнений могут служить:

1. Ввести блюда комплименты от ресторана, если чек на гостя перешел определенный порог;

Комплимент подчеркивает внимание, особое отношение ресторана к гостю. Новичка комплимент знакомит с кухней ресторана, представляет ему шеф-повара. У постоянного же клиента вызывает ощущение "домашности", чувства, что в этом месте он не чужой.

2. Мастер-классы от шеф-повара;

«Мастер-классы шеф-повар»- это уникальная возможность приобщиться к опыту известных шеф-поваров, окунуться в культуру национальной кухни и увидеть все собственными глазами.

3. Бразильский карнавал;

Поддерживает интерес гостей к красочным мероприятиям, к ресторану в целом, возможно уже заранее планируя туда поход.

Реклама ресторанного заведения

Рекламная кампания тесно связана с концепцией ресторанного заведения, и в разработке рекламных материалов следует четко придерживаться выбранной тематики.

Для продвижения заведения используются следующие рекламные компании:

1. Размещение рекламы в газетах, журналах и СМИ.
2. Реклама на баннерах.
3. Сайт в интернете с полной информацией о ресторане.

Концепция ресторана латиноамериканской кухни «Латиника»

Концепция ресторана основана на соединении под одной крышей лучшего, что есть в странах Латинской Америки. Это разнообразие рецептов Мексики, Бразилии, Аргентины, Чили, Венесуэлы и многих других стран, а также колоритность интерьера. Особенностью данного ресторана будет уголок культурного наследия стран Латинской Америки. Все предметы будут в свободной доступности гостям. Они могут посмотреть, потрогать или примерить что-нибудь из коллекции данного уголка и ознакомиться с соответствующей тому или иному предмету информацией. При этом уголок не является магазинчиком, он создан с целью познакомиться с культурой не только через кухню и интерьер, но и через предметы, относящиеся к этим странам. Например, Латинская Америка славится своим напитком матэ, который готовили еще древние индейцы. Этот напиток из засушенных листьев падуба делается в специальной посуде, которая называется калемасе. Пить матэ нужно бомбильей – трубочкой с ситом, которая не пропускает заварку. Подобные элементы для напитка нередко заказываются в качестве сувениров, любителям традиционных вещей.

Каждая из стран Латинской Америки славится своими особенностями, которые находят воплощение в изделиях местных мастеров. Особой популярностью пользуются обсидиановые бабочки, которые считаются ацтекскими богинями судьбы. Соответственно, эти бабочки требуют особого отношения и уважения, как дань традициям ацтеков. Если говорить о Бразилии, то она известна своими деревянными фигурками, которые раньше, а в некоторых регионах и сейчас, использовались как обереги. Также пользуются спросом и самодельные куклы в традиционных одеждах, которые отличаются, исходя из региона.

4 Научно-исследовательский раздел - изъят.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной работе представлен проект работы латиноамериканского ресторана «Латиника» на 56 мест. Отражены такие пункты как, технико-экономическое обоснование, технологические расчеты, организационная характеристика предприятия, организация работы складских помещений, организация работы производства, организация труда работников обслуживания.

Были определены район предполагаемого строительства проектируемого предприятия, наличие предприятий общественного питания в районе строительства, перспективы дальнейшего развития района строительства, а также предполагаемый контингент питающихся. В работе отражен тип, класс, концепция предприятия, режим работы предприятия, формы и методы обслуживания.

Ресторан представляет кухню Латинской Америки, с режимом работы с 11⁰⁰-01⁰⁰ и обслуживанием официантами.

В работе описаны организация работы цехов на данном предприятии общественного питания. А именно овощного, мясо-рыбного, горячий, холодный и мучные цеха. Было определено количество сотрудников для различных цехов и их графики работы. Отражено расположение технологических линий в цехах.

Эта национальная кухня является перспективным направлением в развитии ресторанного бизнеса. Концепция открывает бесконечные возможности в выборе не только блюд самых различных стран Латинской Америки (Мексика, Бразилия, Чили, Аргентина и пр.) но и в оформлении интерьера, а также при проведении различных вечеринок или оригинальных акций.

Латиноамериканская кухня несет в себе отголоски всех европейках кухонь (испанцы, португальцы, французы, англичане – «первооткрыватели» Америки и местные индейцы соединили в своей кухне все культуры и традиции). Но при этом, специфика европейской кухни адаптировалась к местному колориту и приобрела своеобразный, но при этом легко отличимый от других кулинарный стиль. И в нашей стране, где рестораны европейской кухни весьма популярны, блюда латиноамериканской кухни, безусловно, понравятся каждому посетителю заведения общественного питания с такой интересной концепцией.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11 с.
2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 10 с.
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 11 с.
4. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 15 с.
5. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
6. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
7. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 14 с.
8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 10 июня 2014 года) [Электронный ресурс] : технический регламент Таможенного союза // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320287>.
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, 2014. – 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, О.М. Сергачева [и др.]; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2009. – 76 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.
- 24.Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. - М.: Информационно – издательский центр ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА России, 1996. – 64 с.
- 25.Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Тфи_ф_. – М.: Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и 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.
- 30.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2008. – 816 с.

- 31.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 296 с.
- 32.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Гидрометеоиздат, 1998. – 296 с.
- 33.Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
- 34.Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.
- 35.Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.
- 36.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
- 37.Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
- 38.Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. - 107 с.
39. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.

Приложения А, Б, В, Г, Д, Е, Ж, И - изъяты.