

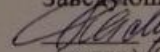
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Т.Л. Камоза
(подпись) (инициалы, фамилия)

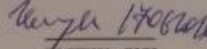
« 21 » 06 2016 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

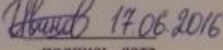
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
код и наименование направления подготовки

19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»
профиль

Проект ресторана итальянской кухни «Флорентина» на 82 места
тема

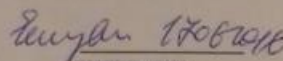
Руководитель  доцент, канд. биол. наук
подпись, дата должность, ученая степень

О. М. Евтухова
инициалы, фамилия

Выпускник  ИТ-12-2
подпись, дата группа

М. М. Иванов
инициалы, фамилия

Нормоконтролер


подпись, дата

О. М. Евтухова
инициалы, фамилия

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----|
| ВВЕДЕНИЕ..... | 4 |
| 1 Техничко – 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..... | 7 |
| 1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся..... | 9 |
| 1.4 Расчет дневной производственной программы..... | 10 |
| 1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки..... | 12 |
| 2 Технологический раздел..... | 13 |
| 2.1 Расчет производственной программы..... | 13 |
| 2.2 Расчет складских помещений..... | 18 |
| 2.3 Расчет заготовочных цехов..... | 23 |
| 2.3.1 Расчет мясо – рыбного цеха..... | 23 |
| 2.3.2 Расчет овощного цеха..... | 31 |
| 2.4 Расчет доготовочных цехов..... | 43 |
| 2.4.1 Расчет горячего цеха..... | 43 |
| 2.4.2 Расчет холодного цеха..... | 59 |
| 2.5 Расчет кондитерского цеха..... | 68 |
| 2.6 Расчет моечных..... | 81 |
| 2.6.1 Расчет моечной столовой посуды..... | 81 |
| 2.6.2 Расчет моечной кухонной посуды..... | 84 |
| 2.7 Расчет сервис – бара..... | 86 |
| 2.8 Расчет раздаточной..... | 87 |
| 2.9 Расчет торговой группы помещений..... | 87 |
| 2.10 Расчет помещений для посетителей..... | 87 |
| 2.11 Расчет административно – бытовых помещений..... | 88 |
| 2.12 Расчет технических помещений..... | 88 |
| 3 Организационный раздел..... | 89 |
| 3.1 Производственная инфраструктура предприятия..... | 89 |
| 3.2 Организация работы складских помещений..... | 90 |
| 3.3 Организация работы производства..... | 92 |
| 3.4 Организация обслуживания..... | 106 |
| 4 Научно – исследовательский раздел..... | 107 |
| 4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления | |

| | |
|---|-----|
| фирменного блюда | 107 |
| 4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда | 108 |
| 4.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда | 111 |
| 4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда « | 111 |
| 4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда | 115 |
| 4.6 Разработка нормативно – технологической документации на фирменное блюдо | 116 |
| ЗАКЛЮЧЕНИЕ..... | 117 |
| СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ..... | 118 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ А Расчет сырья и покупных товаров..... | 124 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Б Расчет площади, занятой под товаром..... | 162 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ В Состав и площадь помещений..... | 175 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Г Проект технологической карты | 177 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Д Акт отработки рецептуры фирменного блюда | 179 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Е Технологическая схема приготовления фирменного блюда | 182 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Ж Расчет пищевой ценностъ сырьевого набора и готового фирменного блюда | 184 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ И Техничо-технологическая карта блюда | 187 |

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание занимает одну из главных частей жизни общества, так как одна из основных потребностей людей является пища. Не во всех случаях мы можем питаться дома, и тогда на помощь нам приходят предприятия питания, которые выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Так же общественное питание участвует в создании совокупного общественного продукта и национального дохода, содействии росту производительности труда и повышению эффективности общественного производства – вместе с тем активно способствует решению обществом крупных и важных социальных задач.

Хозяйственная деятельность предприятий общественного питания находится под непосредственным влиянием изменяющегося спроса на их продукцию и услуги.

Актуальность темы бакалаврской работы ресторана итальянской кухни «Флорентина» заключается в том, что на данный момент рынок не может предоставить жителям предприятие общественного питания с направлением в итальянскую кухню такого уровня. Помимо этого все блюда представленные в данной бакалаврской работе, были подобраны и разработаны с учетом особенностей культуры питания сибиряков.

Цель бакалаврской работы – проявить уровень знаний, практические навыки и умения самостоятельно осуществлять профессиональную деятельность по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» и разработка проекта ресторана «Флорентина» на 82 места с учетом современных требований индустрии питания.

Для выполнения поставленной цели были определен круг задач, который состоит из составления меню и винной карты ресторана, определения численности потенциальных клиентов, расчет технологического оборудования, определение численности персонала, расчет площади цехов и всего ресторана в целом, организация производства и обслуживания на предприятии, разработка и анализ фирменного блюда.

Актуальность выбранной темы заключается в том, что на данный момент на рынке общественного питания города Красноярска, нет достойных предприятий общественного питания, которые могли бы донести до жителей колорит жизни и кухни регионов Италии. Вследствие чего ресторан «Флорентина» будет востребованным местом у жителей города. Его проектировании целесообразно с социальной точки зрения, а так же с точки зрения коммерции, так как существует спрос, а проектируемое предприятие может дать предложение.

Разработанную бакалаврскую работу можно будет выводить на современный рынок общественного питания не только города Красноярска, а так же Российского уровня.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Ресторан «Флорентина» будет располагаться по адресу ул. Красноярский рабочий - 74Д в небольшом торговом центре на первом и втором этаже. Это очень выгодное расположение для ресторана итальянской кухни, так как на правом берегу города Красноярска мало заведений такого уровня, ближайшее заведение общественного питания, не считая закусочных, находится в 5 км в одну сторону вдоль реки Енисей и в другую. Так же ресторан будет находиться недалеко от моста на другой берег города, таким образом, от центра города до заведения можно будет добраться, примерно, за 20 минут. Помимо этого Ленинский район является жилым районом с большим количеством жилых и административных зданий. Так же на территории Ленинского района находится 260 магазинов и торговых комплексов, что создает массовые потоки населения.

В Ленинском районе проживает около 146 тысяч человек. Из них 60% жителей не достигли 45 летнего возраста, 25% жителей в возрасте от 18 до 35 лет, что говорит об интересе и потребности в предприятии общественного питания такого уровня. Количество потенциального контингента рассчитано в таблице 1.1.

Рядом с проектируемым рестораном уже функционируют такие предприятия общественного питания как: суши-бар Банззик, бар Гаштет, пельменная Евгения, ресторан Медео, пицца-суши-бар Милано (таблица 1.2).
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 |
|--|------------------------------|--|---------------------------|---------------------------------------|
| Библиотека им. А.А. Фадеева | Ул. Мичурина, 8 | 10 | 11:00-19:00 | 14:00-15:00 |
| Бюро инвентаризации недвижимости Красноярского края, ООО | Ул. Мичурина, 56 | 15 | 9:00-18:00 | 13:00-14:00 |
| Восточно-Сибирская сервисная компания, ООО | Ул. Мичурина 3в | 20 | 9:00-18:00 | 13:00-14:00 |
| Городской правобережный бизнес-инкубатор | Пр. Красноярский рабочий, 39 | 10 | 9:00-18:00 | 13:00-14:00 |

Окончание таблицы 1.1

| Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия | Адрес | Количество проживающих, работающих, учащихся | Режим работающих объектов | Время обеденных перерывов на объектах |
|---|-------------------------------|--|---------------------------|---------------------------------------|
| Поликлиника №1, ФМБА России | Ул. Коломенская, 26 | 110 | 8:00-20:00 | 12:00-13:00 |
| Крас-аудит, ООО | Ул. Мичурина, 3в | 10 | 9:00-17:00 | 13:30-14:30 |
| Ленинский районный суд | Ул. Коломенская, 4а | 55 | 9:00-18:00 | 13:00-14:00 |
| Медика-Восток, ООО | Пр. Красноярский рабочий, 78а | 10 | 8:00-17:00 | 12:30-13:30 |
| Росно-МС, ПАО | Пр. Красноярский рабочий, 66 | 10 | 12:00-19:00 | 15:30-16:00 |
| ТРК Саяны | Пр. Красноярский рабочий, 74д | 35 | 10:00-19:00 | 13:00-14:00 |
| Сбербанк России, ПАО | Пр. Красноярский рабочий, 47 | 25 | 10:00-19:00 | 13:00-14:00 |
| Управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Красноярскому краю | Ул. 52-ой квартал, 3 | 15 | 9:00-20:00 | 13:00-13:45 |
| Жилой массив | | 23319 | | |
| Итого: | | 23629 | | |

По итогам таблицы 1.1 число потенциальных потребителей составило 23629 человек.

Таблица 1.2 – Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого ресторана

| Наименование действующих предприятий общественного питания | Адрес | Количество мест | Режим работы | Форма обслуживания | Характеристика предприятия |
|--|-------------------------------|-----------------|---------------|--------------------|----------------------------|
| Банззик, суши-бар | Пр. Красноярский рабочий, 37 | 50 | 10:00-22:00 | Самообслуживание | Сырье, полуфабрикаты |
| Гаштет, бар | Пр. красноярский рабочий, 74г | 60 | Круглосуточно | Официантами | Сырье, полуфабрикаты |

Окончание таблицы 1.2

| Наименование действующих предприятий общественного питания | Адрес | Количество мест | Режим работы | Форма обслуживания | Характеристика предприятия |
|--|-------------------------------|-----------------|---------------|--------------------|----------------------------|
| Евгения, пельменная | Пр. Красноярский рабочий, 66 | 40 | 10:00-18:00 | Самообслуживание | Сырье |
| Икринка, суши-бар | Ул. Мичурина, 9 | 25 | 10:00-22:00 | Самообслуживание | Полуфабрикаты |
| Медео, ресторан | Пр. Красноярский рабочий, 74г | 200 | 11:00-01:00 | Официантами | Сырье |
| Милано, пицца-суши-бар | Пр. Красноярский рабочий, 35 | 80 | 10:00-23:00 | Самообслуживание | Сырье, полуфабрикаты |
| Rapini, кафе | Пр. Красноярский рабочий, 74г | 70 | Круглосуточно | Официантами | Сырье |
| Итого | | 525 | | | |

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

При расчете общей потребности мест для жителей в микрорайоне строительства проектируемого ресторана учитывается ступенчатая система размещения общедоступных предприятий общественного.

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

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

где P – необходимое количество мест;

N – численность жителей населенного пункта;

P_n – норма мест на 1000 человек [37].

$$P = \frac{23629 \times 28}{1000} = 661 \text{ мест}$$

Необходимое количество мест для данного предприятия 661 мест.

Общее количество мест распределяется между отдельными типами предприятий общественного питания по процентному соотношению.

В данном районе есть подобный тип предприятия, а именно ресторан «Медео» (таблица 1.2), далее определяется степень обеспеченности местами для данных предприятий по формуле

$$C = \frac{P_{\phi}}{P} \times 100\% , \quad (1.2)$$

где P_{ϕ} – фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания;

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

$$C = \frac{525}{661} \times 100\% = 79,4\%$$

Потребность в местах для населения не удовлетворена на 100%, что означает целесообразность проектирования данного предприятия. Так же стоит учесть, что среди предприятий общественного питания в действующей сети нет ресторанов итальянской кухни. Исходя из типа предприятия, в ресторане «Флорентина» будет применяться индивидуальная форма обслуживания официантами. Проектирование предприятия позволит удовлетворить потребности контингента этого и близлежащих районов.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

При определении режима работы общедоступных предприятий общественного питания необходимо учитывать тип предприятия, его местоположение, состав потенциального контингента потребителей.

Так как проектируемое предприятие является рестораном городского типа, рекомендуемый режим работы для него с 11:00 до 24:00, с перерывом на обед с 17:00 до 18:00.

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч работы предприятия определяется по формуле

$$N = \frac{P \times \varphi \times X}{100} , \quad (1.3)$$

где N – количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч;

P – вместимость зала;

φ – оборачиваемость мест в зале в течение 1 ч [12];

X – загрузка зала в данный час, % [12].

Расчеты сведены в таблицу 1.3.

Таблица 1.3 – Определение количества потребителей

| Часы работы зала | Оборачиваемость места ф за 1 час, раз | Средний процент загрузки зала, X % | Количество посетителей, N, чел. |
|------------------|---------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| 11:00-12:00 | 1 | 20 | 16 |
| 12:00-13:00 | 1 | 30 | 24 |
| 13:00-14:00 | 1 | 90 | 73 |
| 14:00-15:00 | 1 | 70 | 57 |
| 15:00-16:00 | 1 | 40 | 32 |
| 16:00-17:00 | 1 | 30 | 24 |
| 17:00-18:00 | Перерыв | | |
| 18:00-19:00 | 0,4 | 50 | 16 |
| 19:00-20:00 | 0,4 | 100 | 32 |
| 20:00-21:00 | 0,4 | 90 | 29 |
| 21:00-22:00 | 0,4 | 80 | 26 |
| 22:00-23:00 | 0,4 | 40 | 13 |
| 23:00-00:00 | 0,4 | 40 | 13 |
| Итого: | | | 355 |

1.4 Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для расчета дневной производственной программы 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, реализуемых в час в торговом зале;

m – расчетная норма потребления блюд (первых, вторых и т. п.), реализуемых в среднем на одного потребителя.

Расчет планируемого выпуска блюд в ассортименте оформляется в таблицу 1.4.

Таблица 1.4 – Расчет дневной производственной программы проектируемого предприятия

| Часы работы | Плановое количество посетителей | Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте | | | | | |
|-------------|---------------------------------|--|---------------|------|--------------|--------------------------|-------|
| | | Холодные блюда | Горячие блюда | Супы | Вторые блюда | Сл. блюда и гор. напитки | Итого |
| | | Коэффициент потребления блюд | | | | | |
| День | | 1,2 | 0,15 | 0,3 | 0,9 | 0,45 | 3,0 |
| Вечер | | 1,2 | 0,6 | - | 1,6 | 0,6 | 4,0 |
| | | Реализация блюд по часам | | | | | |
| 11:00-12:00 | 16 | 19 | 2 | 5 | 14 | 7 | 47 |

Окончание таблицы 1.4

| Часы работы | Плановое количество посетителей | Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте | | | | | |
|---------------------|---------------------------------|--|---------------|------|--------------|--------------------------|-------|
| | | Холодные блюда | Горячие блюда | Супы | Вторые блюда | Сл. блюда и гор. напитки | Итого |
| | | Реализация блюд по часам | | | | | |
| 12:00-13:00 | 24 | 29 | 4 | 7 | 22 | 11 | 73 |
| 13:00-14:00 | 73 | 88 | 11 | 22 | 66 | 33 | 220 |
| 14:00-15:00 | 57 | 68 | 9 | 17 | 51 | 26 | 171 |
| 15:00-16:00 | 32 | 38 | 5 | 10 | 29 | 14 | 96 |
| 16:00-17:00 | 24 | 29 | 4 | 7 | 22 | 11 | 73 |
| За день | 226 | 271 | 35 | 68 | 204 | 102 | 680 |
| 18:00-19:00 | 16 | 19 | 10 | - | 26 | 10 | 65 |
| 19:00-20:00 | 32 | 38 | 19 | - | 51 | 19 | 127 |
| 20:00-21:00 | 29 | 35 | 17 | - | 46 | 17 | 115 |
| 21:00-22:00 | 26 | 31 | 16 | - | 42 | 16 | 105 |
| 22:00-23:00 | 13 | 16 | 8 | - | 21 | 8 | 53 |
| 23:00-00:00 | 13 | 16 | 8 | - | 21 | 8 | 53 |
| За вечер | 129 | 155 | 78 | - | 207 | 78 | 518 |
| Итого за весь день: | 355 | 426 | 113 | 68 | 411 | 180 | 1198 |

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

Ресторан будет работать на сырье и полуфабрикатах. Имея при этом централизованный способ доставки. Источниками снабжения будут являться продовольственные базы и магазины, предприятия пищевой промышленности.

Источники снабжения для ресторана «Флорентина» оформлены в таблицу 1.6.

Таблица 1.6 – Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

| Наименование источников снабжения | Наименование групп товаров | Частота завоза |
|-----------------------------------|---|-------------------|
| ООО «Мицар» | Мясо мороженное (говядина, свинина, мясные продукты) | Два раза в неделю |
| ООО «Владелита» | Птица мороженная | Три раза в неделю |
| ООО «Делси» | Рыба и рыбопродукты (лосось, форель, камбала, дорадо) | Два раза в неделю |

Окончание таблицы 1.6

| Наименование источников снабжения | Наименование групп товаров | Частота завоза |
|-----------------------------------|--|-------------------|
| ООО «Владелита» | Фрукты, ягоды свежие | Три раза в неделю |
| ООО «Владелита» | Овощи свежие | Один раз в неделю |
| ОАО «Сиб Агро» | Яйцо | Один раз в неделю |
| ОАО «Милко» | Молочные продукты | Каждый день |
| ООО «Хладко» | Мороженое | Раз в месяц |
| ООО «Владелита» | Грибы консервированные | Один раз в неделю |
| ООО «Метро Кэн энд Кэрри» | Специи, соль, сахар, пищевые ингредиенты, масло растительное, мука | Один раз в неделю |
| ООО «Метро Кэн энд Кэрри» | Морепродукты | Два раза в неделю |
| ОАО «Красноярский хлеб» | Хлеб и хлебобулочные изделия | Два раза в неделю |
| ОАО «Метро Кэн энд Кэрри» | Крупа, бобовые, макаронные изделия | Один раз в неделю |
| ООО «Основа» | Сыр | Один раз в неделю |

3 Организационный раздел

3.1 Организация работы производства

В ресторане «Флорентина» организованы производственные цеха:

- заготовочные (мясо-рыбный, овощной);
- доготовочные (холодный, горячий);
- специализированный (мучной).

Кроме цехов на производстве имеются вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, моечная и кладовая тары, а также складские и административно-бытовые помещения. Структура производства - цеховая.

Организация работы складских помещений

На предприятии оборудованы следующие охлаждаемые камеры для хранения: мяса и рыбы; молочных продуктов, жиров и гастрономии; фруктов, ягод, напитков, овощей. А также неохлаждаемые: кладовая сухих продуктов, кладовая овощей, солений и квашений; кладовая винно-водочных изделий, кладовая инвентаря и кладовая моечная тары, загрузочная.

Складское оборудование размещено с учётом необходимой площади для проездов, проходов, перемещения грузов. Транспортировка сырья из загрузочной в кладовые и охлаждаемые камеры осуществляются без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, тары, а подъезд транспорта и разгрузка товаров осуществляется со стороны хозяйственного двора на разгрузочной площадке.

Охлаждаемые камеры размещаются единым блоком с общим тамбуром, в котором помещён низкотемпературный холодильный шкаф для замораживания мяса и рыбы. Все складские помещения непроходимые.

В помещениях соблюдается чистота, температурный режим, поддерживается оптимальная влажность воздуха, и кратность его обмена соответствуют режимам хранения и СНиП, освещение неохлаждаемых складских помещений комбинированное (искусственное и естественное). Вентиляция в складских помещениях естественная и механическая.

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

Организация работы заготовочных цехов

В соответствии с технологическим процессом выделяют два заготовочных цеха: цех обработки мяса и рыбы и цех обработки овощей и зелени.

В мясо-рыбном цехе организованы следующие рабочие места:

1. Рабочее место по обработке мяса, птицы, субпродуктов, рыбы и морепродуктов, оборудовано двумя производственными столами СРО-1500 и двумя моечными ваннами ВМ1-8/8Б одна для промывания мяса, вторая для промывания и оттаивания рыбы.

2. Рабочее место по нарезке порционных полуфабрикатов из мяса, рыбы, нарезке мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и промыванию костей рубленых и субпродуктов. А так же для производства фарша. Это рабочее место оснащено столом производственным СРО-1500 и мясорубкой Влихер 2.

Так же в цехе установлены: холодильный шкаф Бирюса 290-Е, стеллаж передвижной СП-125 и раковина для мытья рук ВР-600.

Работу мясо-рыбного цеха организует заведующий производством, в цехе работают 2 повара 3 разряда с 09:00 до 17:00 часов с учетом обеденного перерыва

В овощном цехе организованы следующие рабочие места:

1. Рабочее место для мойки и чистки, картофеля, корнеплодов, на котором установлены ванна моечная ВСМ-1, стол производственный СРО-1500, овощечистительная машина Electrolux T5S на подставке.

2. Рабочее место для очистки зелени, овощей, на котором установлено ванна моечная ВСМ-1, стол для доочистки овощей СО-1.

2. Рабочее место для нарезки овощей, корнеплодов и зелени, оснащённое столом производственным СРО-1500, овощерезательной машиной CL20.

Кроме того, в цехе установлен стеллаж передвижной СП-125, стеллаж стационарный СТК-600/400, подтоварник ПКИ-950, раковина для мытья рук ВР-600.

Работу овощного цеха организует заведующий производством, в цехе работают два повар 3 разряда с 09:00 до 17:00 часов с учетом обеденного перерыва.

Организация работы горячего цеха

В горячем цехе осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно на раздаточную для реализации потребителю. Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Горячий цех оснащён следующим технологическим оборудованием:

-тепловым: электрической плитой ЭП – 4 П, двумя сковородами Таверна-2005, пароконвектоматом ДН-43 ПАР на подставке, кипятильником KSY – 20 на подставке;

-холодильным: холодильным шкафом Бирюса 152-Е;

-механическим: универсальная машина CL20;

-немеханическим: тремя производственными столами СПСМ–1, столом со встроенной моечной ванной СМВСМ-2 и стеллажом передвижным СПП-1, ванна моечная ВМ-500.

Повара работают в двухсменном режиме работы по ступенчатому графику. Начало работы цеха с 09:00 часов и заканчивается вместе с окончанием работы зала в 24:00 часа.

В цехе работает три повара – 4 и 5 разряда. Руководит горячим цехом заведующий производством, который в соответствии с планом-меню организует отпуск блюд, контролирует отпуск блюд, качество. Повар 5 разряда готовит сложные, трудоёмкие заказные блюда, порционирует и оформляет их, а также готовит супы и вторые блюда, а повар 4 разряда варит картофель и овощи, жарит мясные и рыбные полуфабрикаты, нарезает овощи на машине, подготавливает продукты и выполняет все прочие операции.

Организация работы холодного цеха

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд. Холодный цех расположен в наиболее светлом помещении, рядом с горячим цехом, раздачей, моечной столовой посуды.

В холодном цехе организованы отдельные рабочие места:

1. Для нарезки сырых и вареных овощей, гастрономии, заправки, порционирования и оформления салатов и закусок;

2. Для приготовления и порционирования сладких блюд и напитков;

На рабочем месте по нарезке сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов установлен производственный стол СРО-1500, овощерезательная машина R 201E на подставке. Ручная нарезка осуществляется на производственном столе, применяя разделочные доски и ножи с маркировкой «ОС» и «ОВ».

На рабочем месте для приготовления и порционирования сладких блюд и напитков продуктов установлен производственный стол СРО-1500, инвентарь.

Для хранения продукции холодного цеха установлен комбинированный шкаф холодильный МХМ ШХК-800 с температурой от -24 до +7 °С.

Так же в цехе установлен стол со встроенной моечной ванной СМВСМ-2, стеллаж производственный передвижной СПП-1 и раковина для мытья рук ВР-600.

Холодный цех работает с 09:00 до 24.00 часов. В цехе работают два повара по ступенчатому графику по 12 часов с учетом перерыва. Общее руководство цехом осуществляет заведующий производством: организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом-меню. Повар 5 разряда осуществляет приготовление и оформление наиболее сложных холодных и сладких блюд, а повар 4 разряда выполняет все прочие операции по изготовлению продукции холодного цеха.

Организация работы мучного цеха

Мучной цех проектируемого предприятия производит изделия одного вида теста: дрожжевого. Продукция мучного цеха реализовывается только в зале ресторана. Для производства продукции мучного цеха спроектировано

пять помещений. Все отделения цеха непосредственно примыкают друг к другу, а расстановка оборудования соответствует ходу технологического процесса.

В кладовой суточного запаса сырья осуществляется просеивание муки и подготовка продуктов. Из оборудования в помещении установлены: стол производственный СРО-1500, мукопросеиватель «Каскад», подтоварник ПТ-2А, шкаф холодильный Бирюса 152-Е, стеллаж стационарный ССКП-1, раковина для мытья рук ВР-600. Из инвентаря используют грохот металлический, дуршлаг, сита с ячейками различных диаметров, мерную посуду.

В помещении для замеса теста, выпечки и кратковременного хранения изделий выделены рабочие места по замесу и разделке изделий из дрожжевого теста.

Рабочее место для замеса дрожжевого оснащено тестомесильной машиной ТМС-2/50Ф «Венето» на подставке, кипятильником КНЭ-50.

Рабочее место для разделки изделий из дрожжевого теста оснащено производственным столом СРО-1500.

Для выпечки мучных изделий в цехе используют шкаф пекарский ЭШП-1 с(у). Для расстойки и транспортировки полуфабрикатов и готовых изделий в цехе предусмотрен стеллаж передвижной СП-125.

В помещении для приготовления фаршей установлен стол со встроенной моечной ванной СМВСМ-2, для доготовки фаршей применяется плита электрическая ЭПК-27Н на подставке. Для транспортировки фаршей используется стеллаж передвижной СП-125.

В кладовой и моечной тары мучного цеха установлены две ванны моечные ВМ-600/2, стеллаж стационарный ССКП-1.

Режим работы мучного цеха с 09.00 до 17.00 ч. В цехе работает два пекаря 4 разряда, выходящих по ленточному графику.

3.2 Организация обслуживания

В проектируемом ресторане «Флорентина» на 82 места применяют метод обслуживания официантами. В ресторане работает 4 официанта 4 и 5 разряда. Официанты работают по индивидуальному методу обслуживания посетителей. Это значит, за каждым официантом закреплён определённый участок зала с несколькими столиками. Все операции, связанные с обслуживанием выполняет один официант.

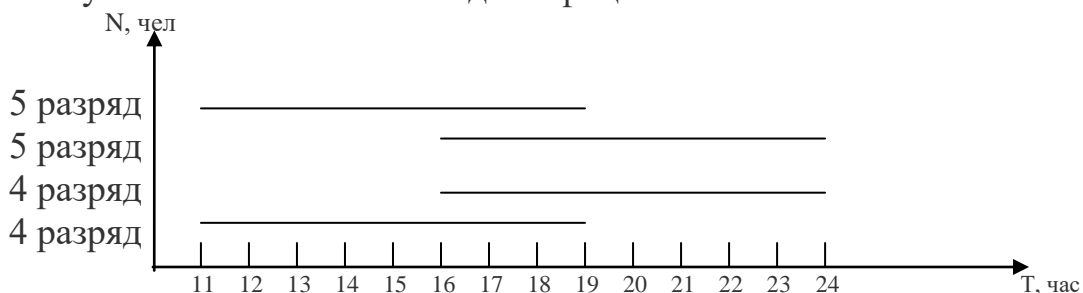


Рисунок 3.1 – График выхода на работу официантов ресторана

Интерьер ресторана

Посещая предприятие общественного питания – первое, на что обращает внимание гость – это интерьер. Ещё до оценки уровня квалификации обслуживающего персонала и качества кулинарного мастерства повара посетитель получает необходимый настрой благодаря удачно подобранному интерьеру.

Интерьер ресторана «Флорентина» отличается применением стильных отделочных материалов с использованием необычных предметов декора, неожиданно использованных в оформлении, при этом все элементы декора гармонично вписываются, создавая атмосферу уюта, располагающую к душевным посиделкам.

Вестибюль – первое помещения заведения, куда попадает гость во время посещения ресторана. С вестибюля ресторан должен «заинтересовать» гостя, убедить, что он выбрал правильное место для посещения. Именно поэтому интерьер ресторана должен начинаться уже в вестибюле и продолжаться в других помещениях.

Стены вестибюля покрыты панелями: нижняя часть стены – светло-зеленое дерево, пущенное не широкими полосами вертикально по всей ширине стен; верхняя часть стены – обои с крупным цветочным орнаментом (на светло-зеленом фоне изображены розово-красные пионы с темно-зелеными стеблями). Пол застелен паркетом на тон темнее дерева на стенах. Потолок покрыт рельефной штукатуркой одинакового с полом цвета.

Освещение в вестибюле в основном настенное – это небольшие бра разных спокойных цветов с теплым желтым светом. Между бра на стенах висят небольшие тематические картины-рисунки видов Италии, рисунки женщин, олицетворяющих культуру этой страны, рисунки символов Италии (винограда, пиццы, пизанской башни, модной одежды). На полу и стенах висят живые горшечные цветы с листвой ярко-зеленого цвета в глиняных горшках разного цвета.

Соседнее помещение с вестибюлем – гардероб. Внутри гардероба на стенах светлая штукатурка и несколько рядов вешалок для одежды. Так же в гардеробе имеются большие тумбы с ячейками для обуви и головных уборов. Номерки в гардеробе выполнены в простом природном стиле, как и вестибюль – это тонкие выполненные из дерева листья, на которых выжжен номер.

Пол в зале светлый, однотонный. Стены не одинаковые: одна из стен, напротив входа в зал на половину снизу покрыта имитацией газона. Верхняя часть этой стены выглядит как два больших окна с низкими широкими подоконниками с видом на берег Италии. Так же на воображаемых окнах висят плотные тяжелые шторы песочного цвета. На подоконнике стоят цветы в горшках. Столы из светлого дерева с изящными ножками. К ним приставлены разные сидение – это и изящные стулья в цвет столам, и массивные кресла с высокими спинками. Это позволяет удобно сидеть за столом людям всех возрастов и разной комплекции. Светильники расположены не на виду, а спрятаны в небольшой полке под потолком.

Таким образом, напротив входа в зал расположена стена с видом на теплый пейзаж Италии, это тепло передается через искусственное освещение ламп дневного света.

На стене слева от входа расположены настоящие окна. Чтобы не было большой разницы в видах из окна на нарисованной и реальной стене, окна на левой стене будут завешаны легкими белыми шторами, таким образом, реального вида из окна видно почти не будет. Так же в оконных проемах за занавесками сверху висят лампы дневного света, чтобы еще больше дополнить картину «солнечной Италии за окном». Эта стена, как и противоположная, покрыта искусственной плиткой в форме кирпича песочного цвета.

Что касается дверей, то они будут из светлого дерева. Двери в служебные помещения и в туалетные комнаты должны кардинально отличаться друг от друга, чтобы гость не перепутал. Таким образом, из зала в служебные помещения будут вести деревянные ротационные двери (открывающиеся в обе стороны одним нажатием), а в туалетные комнаты будут вести деревянные легкие двери светло-желтого цвета с зелеными вставками и символами мужской и женской туалетной комнаты.

Для работы официантов предусмотрен подсобный стол, предназначенные для хранения небольшого запаса посуды, столового белья, необходимых в процессе работы. Верхняя часть подсобного используется как сервировочный стол. Подсобный стол имеет выдвижные ящики и отделения, где на полотняных салфетках отдельно по видам хранят чистые столовые приборы, запас бумажных салфеток, приборы для открывания бутылок.

Карта вин представлена в приложении Г таблице Г.1

Реклама предприятия. Мерчандайзинг

Для того чтобы выпущенный товар нашел своего благодарного покупателя, готового «выложить» деньги за покупку, производитель может использовать несколько видов продвижения товара на рынке. Продвижение - система методов, используемых предприятием для информации, убеждения или напоминания о своих товарах, услугах или о самом предприятии.

Одним из видов продвижения товара на рынке является реклама. Реклама - это любая оплаченная спонсором форма обезличенного представления товаров, услуг, идей, предприятий.

Долю расходов предприятие направит на оформление оконных витрин, так как заинтересованно в привлечении клиентов к себе. Значительные расходы предприятие направит на такие виды рекламы, как «Электросветовое оформление», «Телереклама, видеореклама». Основная задача предприятия на начальной фазе своего развития - это создать известность о своем существовании для широкого круга потребителей.

Предприятие выпускает разные буклеты с эмблемой своего ресторана и с предоставленными скидками, разными акциями, дегустациям. Это служит постоянным напоминанием посетителям о ресторане. Такие буклеты будут периодически раздавать возле офисных центров и торговых организаций.

Кроме того, будут изготовлены визитные карточки предприятия с указанием телефона, адреса и режима работы.

В ресторане будут разработаны анкеты, в которых желающие могут оставить отзывы, замечания и предложения, а также электронный адрес, на который администрация ресторана, может высылать обновления в меню, информацию об акциях, новинках.

Другим видом продвижения товара на проектируемом предприятии применяется мерчандайзинг - деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания.

Для увеличения объема продаж в ресторане применяются некоторые приемы мерчандайзинга:

- дизайн блюд и напитков - эстетическое оформление для зрительного воздействия на потребителя и стимулирование продаж;
- презентации - гостям предлагают тематические афиши, брошюры с рецептами некоторых фирменных блюд;
- фотографии блюд помещенные на столиках, а также в меню, карте вин;
- убеждающая продажа — как только гость сел за стол, официант предлагает ему аперитив или фирменную закуску.

Дополнительные услуги

В проектируемом ресторане предусмотрены дополнительные услуги. К ним относятся:

- услуга приема заказов на изготовление полуфабрикатов, кулинарных, мучных изделий;
- парковка личного транспорта (для этого предусмотрена стоянка на территории ресторана, охрана, которая ведёт наблюдение за автомобилями);
- услуга бронирования столиков;
- организация корпоративных мероприятий;
- блюда на вынос с собой.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В результате выполнения бакалаврской работы спроектировано новое предприятие общественного питания в городе Красноярске – ресторан «Флорентина»

Достигнута поставленная цель и выполнены все соответствующие задачи. А именно произведены технологические расчеты, составлены расчетные таблицы и графики выхода на работу, рассчитана численность производственного персонала, определено количество торгово-технического оборудования, рассчитана площадь помещений и предприятия в целом.

Представлена организация рабочих мест в цехах, дана характеристика дополнительных услуг и рекламы предприятия, описан интерьер залов.

Выбранное место для строительства отвечает всем требованиям, предъявляемым к предполагаемой территории застройки, а в частности место этой застройки свободное и находится на достаточном расстоянии от жилых и административных зданий для соблюдения пожарной безопасности. К тому же место, район расположения предприятия представляет собой скопление торговых и административных организаций, это позволит поддерживать пропускную способность предприятия в течение всего года.

Часы работы предприятия выбраны целесообразно, для рациональной подготовки, организации рабочих мест и удовлетворения спроса посетителей. Предприятие предполагается оснастить новым современным технологическим оборудованием и инвентарём.

По итогам написания научно-исследовательского раздела, можно сделать вывод, что фирменное блюдо «Запеканка из каннелоне» целесообразно предлагать гостям в проектируемом предприятии. Разработанное блюдо соответствует нормативной документации и удовлетворяет требованиям, предъявляемым к качеству.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: «Торговля и общественное питание» [Электронный ресурс] : постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05.03.2004 № 30 Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://base.consultant.ru>

2. О введении в действие санитарных правил (вместе с «СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6 Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила») [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 (ред. от 31.03.2011) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://base.consultant.ru>

3. О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (вместе с «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции») [Электронный ресурс] : решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (ред. от 10.06.2014) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://base.consultant.ru>

4. МР 2.3.1.2432-08 Методические рекомендации. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. – Москва : Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009. – 38 с.

5. МУК 4.2.1847-04 Методические указания. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. Взамен МУК 4.2.727-99. – Введ. 20.06.2004. – Москва : Бюллетень нормативных и методических документов Госсанэпиднадзора. Вып. 2 (16), 2004. – 16 с.

6. ГОСТ Р ИСО 3972-2005 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности. – Введ. 01.01.2007. – Москва : Стандартинформ, 2006. – 7 с.

7. ГОСТ Р 53159-2008 Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника. – Введ. 01.01.2010. - М.: Стандартинформ, 2009. – 16 с.

8. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартинформ, 2012. – 16 с.

9. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2.

Методы физико-химических испытаний. – Введ. 01.01.2014. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 35 с.

10. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартинформ, 2012. – 12 с.

11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.

12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 17 с.

13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 14 с.

14. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 8 с.

15. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу. – Введ. 01.07.2013. – Москва : Стандартинформ, 2013. – 20 с.

16. ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. Введ. 01.01.2014. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 8 с.

17. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 16 с.

18. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 16 с.

19. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.

20. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. – Введ. 01.09.2015. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 50 с.

21. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 16 с.

22. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 16 с.

23. СТО 4.2-07-2014. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введ. 09.01.2014. – Красноярск : ИПК СФУ, 2014. – 60 с.

24. СанПиН 2.3.2.1280-03 Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://base.consultant.ru>

25. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.

26. ТСН 31-320-2000 г. Москвы (МГСН 4.14-98) Московские городские строительные нормы. Предприятия общественного питания (с Изменениями № 1, 2). - Введ. 04.08.1998. - Москва : Стандартинформ, 2015. – 15 с.

27. 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>.

28. Архипов, В. Ресторанное дело: ассортимент, технология и управление качеством в современном ресторане: учебное пособие / В. Архипов, Т. Иванникова, А. Архипова. – Москва : Фирма «ИЙКОС», Центр учебной литературы, 2007. - 382 с.

29. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр, 2008. - 557 с.

30. [Электронный ресурс]: Каталог профессионального оборудования. – Режим доступа: <http://www.atesy.ru>

31. Кавецкий, Г. Д. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие для вузов / Г. Д. Кавецкий, О. К. Филатов, Т. В. Шленская. - Москва : КолосС, 2004. - 304 с.

32. Капелюк, З. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : учеб. пособие для вузов / З. А. Капелюк. – Москва : Омега, 2006. – 222 с.

33. Кучер, Л. С. Организация обслуживания общественного питания: Учебник / Л. С. Кучер, Л. М. Скуратова. — Москва : Издательский Дом «Деловая литература», 2002. — 544 с.

34. Ловачева, Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции / Г. Н. Ловачева, А. И. Мглинец, Н. О. Успенская. – Москва : Экономика, 1990. – 218 с.

35. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции: Учебное пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.

36. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина. – Москва : КолосС, 2000. -216 с.

37. Никулина, Е.О. Типы предприятий общественного питания : справ. / Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. – 70 с.

38. 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.

39. Павлоцкая, Л. Ф. Физиология питания : учебник для вузов / Л. Ф. Павлоцкая, Н. В. Дуденко, М. М. Эйдельман. - Москва : Высш. шк., 1989. - 368 с.

40. Пивоваров, В. И. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании: Практическое пособие/ В. И. Пивоваров, В. М. Платонов. - Москва : Высш. шк., 1990. – 190 с.

41. Родионова, Н. С. Организация гостиничного дела: учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 348 с.

42. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Изд-во «Профикс», 2003. – 688 с.

43. Бонтемпи, В. Мясо: Итальянская кухня / В. Бонтемпи. – М. : Эксмо, 2012. – 224 с.

44. Моисеева, М. Итальянский ресторан: создание и управление / М. Моисеева. - М. : Ресторанные ведомости, 2006. – 160 с. : ил. цв. - (Менеджмент и маркетинг).

45. Фатов, М. Ф. 1000 блюд ресторанной кухни / М. Ф. Фатов, В. В. Холодков. - М. : Экономика, 1985. - 295 с.

46. Скурихин, И. М. Химический состав российских пищевых продуктов : (справочник) / И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. – Москва : ДеЛи принт, 2002. – 236 с.

47. Справочник по товароведению продовольственных товаров: справочное издание / ред. Т. Г. Родина. - Москва : КолосС, 2003. - 608 с.

48. Технология продукции общественного питания: В 2 т. Т.1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / Под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Мир, 2007. - 351 с.

49. Технология продукции общественного питания: В 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / Под ред. А.С. Ратушного. – Москва : Мир, 2007. – 416 с.

50. Технология продукции общественного питания: учебник / Под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.

51. Чудновский, А. Д. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова. – Москва : Форум, 2011. – 400 с.

52. Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.