

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

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Т.Л. Камоза

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 16 » 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 кафе «Море еды» на 56 мест

тема

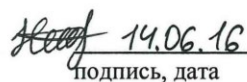
Руководитель

 14.06.16  
подпись, дата

д – р техн.наук, проф  
должность, ученая степень

Л. Г. Ермош  
инициалы, фамилия

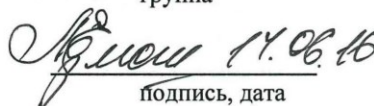
Выпускник

 14.06.16  
подпись, дата

ТОП – 12 – 12  
группа

И. В. Немерова  
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

 14.06.16  
подпись, дата

Л. Г. Ермош  
инициалы, фамилия

Красноярск 2016

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

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

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

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

**ЗАДАНИЕ**  
**НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**  
в форме бакалаврской работы  
(бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации)

Студенту

Немеровой Ирине Валерьевне

(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ТОП – 12 – 12

Специальность 260800.62

(код)

Технология продукции и организация общественного питания

(наименование)

Тема выпускной квалификационной работы: Расчёт кафе «Море еды» на 56 мест в г. Красноярск

Утверждена приказом по университету № 6910/с\_\_ от 14.05.2015\_\_

Руководитель ВКР

Л.Г. Ермош, профессор кафедры технологии и организации питания

ТЭИ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: кафе на 56 мест

Перечень разделов ВКР: технико-экономическое обоснование; технологический раздел; организационный раздел; научно-исследовательский

Перечень графического или иллюстративного материала с указанием основных чертежей, плакатов, слайдов: план размещения технологического оборудования на отм.0.00; технологическая схема приготовления фирменного блюда; пищевая ценность фирменного блюда

Руководитель ВКР

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

\_\_\_\_\_ (подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 г.

## Оглавление

ВВЕДЕНИЕ	4
1. ТЕХНИКО – ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ	5
1.1 Экономико – географическое обоснование	5
1.2 Расчёт пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания	8
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся	9
1.4 Расчёт дневной производственной программы	10
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьём, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки	11
2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	13
2.1 Расчёт производственной программы	13
2.2 Расчёт складских помещений	14
2.3 Расчёт овощного цеха	20
2.4 Расчёт мясо – рыбного цеха	29
2.5 Расчёт холодного цеха	34
2.6 Расчёт горячего цеха	39
2.7 Расчёт кондитерского цеха	49
2.8 Расчёт моечной столовой посуды	59
2.9 Расчёт моечной кухонной посуды	62
2.10 Расчёт торговой группы помещений	62
2.11 Помещение для посетителей	63
3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ	66
3.1 Производственная инфраструктура предприятия	66
3.2 Организация работы складских помещений	67
3.3 Организация производства	68
3.4 Организация обслуживания	73
3.5 Интерьер предприятия	74
3.6 Прогрессивные технологии обслуживания	75
3.7 Технологии обеспечения и поддержки лояльности гостей	76
4. НАУЧНО – ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ РАЗДЕЛ	79
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда «Овощной изыск»	79
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда «Овощной изыск»	80
4.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда «Овощной изыск»	84
4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда «Овощной изыск»	84

4.5 Анализ пищевой и энергетической ценности фирменного блюда «Овощной изыск»	86
4.6 Разработка нормативно – технологической документации на фирменное блюдо «Овощной изыск»	87
<b>СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ</b>	<b>88</b>

## **ВВЕДЕНИЕ**

Целью бакалаврской работы является систематизация, закрепление и углубление знаний, полученных студентом при обучении. В процессе учебы будущие инженеры общественного питания изучают комплекс дисциплин, дающих знания, необходимые для практической деятельности.

В бакалаврской работе разрабатывается новое предприятие общественного питания кафе “Море еды” зал на 56 мест. Для выполнения проекта задачей является выбрать район и месторасположения предприятия, определить контингент питающихся и сбудет ли оно конкурировать с другими предприятиями общественного питания которые находятся непосредственно в радиусе его расположения. Разработать производственную программу для расчёта производственных и складских помещений, организовать наиболее комфортные условия труда, обеспечивая сохранность здоровья работающих и безопасность технологического процесса.

Проектирование предприятий общественного питания является исходным этапом становления производства, поэтому от качества технологических инженерных расчетов проекта зависит эффективность производственно-торговой деятельности будущего предприятия.

Задание работы заключается в следующем: вы – предприниматель, у вас есть бизнес – идея, есть источники финансирования и т. д. Для реализации этой идеи необходимо создать фирму, используя комплекс знаний.

Современные предприниматели всё чаще обращают свои взоры на рынок предоставления услуг в сфере общественного питания. Оно и немудрено – уровень жизни в нашей стране постепенно растёт, что позволяет всё большему количеству граждан не экономить на питании, а отдать эту услугу на откуп профессионалам. Очень многие бизнесмены, офисные работники, менеджеры и т.д. предпочитают экономить своё время, ежедневно питаясь в кафе. Поэтому идея открыть кафе – это хороший способ начать свой бизнес. Однако необходимо помнить, что открытие кафе всегда сопровождается рядом трудностей, как бумажного, так и делового характера.

Планируя открыть кафе в городе, необходимо учитывать, что удачным вариантом будет расположение кафе на наиболее проходимой людьми территории.

# 1 Технико-экономическое обоснование

## 1.1 Экономико-географическое обоснование

Проектируемое предприятие будет располагаться в Советском районе города Красноярска в микрорайоне Покровский, на улице Дмитрия Мартынова. Советский район-самый современный и перспективный район, со множеством жилых комплексов, деловых и торговых центров, а Покровский-динамично развивающийся и строящийся микрорайон.

Проектируемое предприятие ориентировано на людей со средним доходом, так как в основном в микрорайоне проживают молодые семьи и семьи с детьми. Инфраструктура района пока что не достаточно развита и особенно чувствуется нехватка предприятий общественного питания. Рядом находятся детские сады, салоны красоты «Гримерка», «Рафинад», «Персона», множество продовольственных и пивных магазинов. Так же небольшие организации как строительная фирма «Высота», агентство недвижимости НеоИнвест, управляющая компания Покровские ворота и так далее. Исходя из этого, в районе предполагается большое количество потребителей

При выборе места строительства учитываются общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания: это концентрация потребительских потоков, за счет близкого расположения к потенциальным посетителям, обеспечение минимальных затрат времени на получение готовой кулинарной продукции и услуг общественного питания. Полученные данные по исследованию районы представлены в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Расчет потенциального контингента потребителей 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 обед
Му-style, велнес студия	Любы Шевцовой,80	20	11.00-21.00	14.00-15.00
Торгкомплет, производственно-торговая компания	Караульная, 38	16	10.00-17.00	13.00-14.00
Фамильный доктор, клиника	Дмитрия Мартынова, 41	20	9.00-20.00	12.00-13.00
Надежда, страховое общество	Дмитрия Мартынова, 41	22	8.30-17.30	12.30-13.30

Продолжение 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 обед
Астра, стоматология	Дмитрия Мартынова, 41	12	9.00-21.00	13.00-14.00
Эксклюзив, ателье	Дмитрия Мартынова, 41	7	10.00-19.00	13.00-14.00
Яблоневый сад, жилой комплекс	Караульная	2000	-	-
Хёндэ-центр, автосалон	Караульная , 33	30	9.00-21.00	14.00-15.00
Суши-Тори, служба доставки	Дмитрия Мартынова, 33	6	10.00-23.00	-
Диалог, строительная компания	Дмитрия Мартынова, 31	50	9.00-20.00	12.30-13.30
Прованс, салон красоты	Дмитрия Мартынова, 25	10	10.00-21.00	-
Жемчужина, парикмахерская	Дмитрия Мартынова, 25	8	10.00-21.00	-
Баварское, пивоварня	Дмитрия Мартынова, 25	14	11.00-23.00	13.30-14.00
Sun Trope, туристическоеагентств о	Дмитрия мартынова, 29	6	10.00-19.00	13.30-14.30
Цукерня, продуктовый магазин	Дмитрия Мартынова, 29	12	10.00-22.00	-
Енисей-Недвижимость	Дмитрия мартынова,37	35	10.00-22.00	13.00-14.00
Автошкола	Дмитрия Мартынова, 13	12	9.30-18.30	-
Африка, студия загара	Дмитрия Мартынова, 13	7	10.00-00.00	14.40-15.00



## 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 обед
ПромИнжиниринг, торговая компания	Дмитрия Мартынова, 13	24	9.00-18.00	13.00-14.00
Шоколад, салон красоты	Чернышевского, 106	18	10.00-21.00	-
ИмЭк-Трейд, внешнеэкономический оператор	Чернышевского, 104	10	10.00-18.00	13.30-14.30
Да Винчи, мастерская архитектуры и дизайна	Чернышевского, 98	16	9.00-18.00	13.00-14.00
Техномедикс, оптовая компания	Чернышевского, 67	15	10.00-18.00	13.30-14.30
Микрорайон Покровский	-	8000	-	-
НеоИнвест, агентство недвижимости	Дмитрия Мартынова, 37	15	9.30-19.30	13.00-14.00
DeUge, юридическая компания	Дмитрия Мартынова, 37	9	9.00-21.00	12.30-13.30
Покровские ворота, управляющая компания	Дмитрия Мартынова, 40	40	9.00-18.00	13.00-14.00
Красноярские сетевые технологии	Чернышевского, 73	15	9.00-20.00	14.00-15.00
Маяк, ТСЖ	Водяникова 2Б	20	9.00-21.00	14.00-15.00
Школа №53	Линейная 99г	950	9.00-18.00	-
Высота, строительная компания	Дмитрия Мартынова, 19	36	9.00-18.00	13.00-14.00
СпеДорПроект, Проектирование дорог	Дмитрия Мартынова, 19	17	8.30-17.30	12.30-13.30
Абсолют, клининговая компания	Дмитрия Мартынова, 41	25	круглосуточно	12.00-13.00
Итого		11477		

Как говорилось ранее, в микрорайоне практически отсутствуют предприятия общественного питания. В основном в районе присутствуют продуктовые магазины и несколько служб доставки японской еды. Список действующих предприятий в микрорайоне 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	Кол-во мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Жигулевский причал	Дмитрия Мартынова, 27	60	12.00-1.00	официантами	Гриль-бар
Мастер	Чернышевского,	-	10.00-	самообслуживание	закусочная

шаурмы	104/1		23.00		
Янтарь	Мужества, 53а	50	12.00-1.00	официантами	кафе
Пиводуфь	Линейная, 97	50	11.00-23.00	самообслуживание	Пивной бар
Итого		160			

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

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале. При расчете общей потребности мест для населения в микрорайоне строительства проектируемого предприятия необходимо учитывать ступенчатую систему размещения общедоступных предприятий общественного питания.

Метод расчета по нормативам мест на 100 человек является универсальным и используется для определения количества мест в обеденных залах предприятия. Расчет ведется по формуле

$$P=N*P_H/1000, \quad (1.1)$$

где  $P$  – необходимое количество мест,

$N$  – численность жителей населенного пункта, предприятий, чел,

$P_H$  – норма мест на 1000 человек (на первую очередь средний норматив по стране 28 мест).

$$P=11477*28/1000=321 \text{ мест.}$$

По данным таблицы 1.2 определяем степень обеспеченности местами в общедоступной сети предприятий общественного питания по формуле

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

где  $P_{\phi}$  – фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания,

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

Исходя из данных таблицы 1.2, делаем вывод, что в зоне проектируемого предприятия действуют кафе и закусочные на 160 мест. Определяем степень обеспеченности местами на действующих предприятиях.

$$C=160/321*100\%=49.84\%$$

С учетом проектируемого предприятия, степень обеспеченности местами составит:

$$(160+56)/321*100\%=67,3\%$$

На основании проведенных расчетов делаем вывод, что строительство предприятия общественного питания в данном районе целесообразно.

### 1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

Предприятие относится к первой ступени, которые обслуживают жилую зону в пределах пешеходной доступности. С учётом типа предприятия, его местоположения, состава потенциального контингента потребителей, определяем режим работы кафе с 9-00 часов до 21-00 часов. Количество потребителей определяется на основе графика загрузки зала, основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия, продолжительность приёма пищи одним потребителем и процент загрузки зала по часам его работы.

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

$$N=(P*Y*X)/100, \quad \dots(1.3)$$

где N – количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы;

P – вместимость зала;

Y – оборачиваемость мест в зале в течение данного часа;

X – загрузка зала в данный час, %.

Расчеты сведены в таблицу 1.3

Таблица 1.3 – Определение количества потребителей

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, X %	Количество потребителей за час работы, Nr чел
9-10	1,5	30	25
10-11	1,5	30	25
11-12	1,5	40	37
12-13	1,5	90	76
13-14	1,5	90	76

### Окончание таблицы 1.3

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, X %	Количество потребителей за час работы, Nr чел
14-15	1,5	100	84
15-16	1,5	90	76
16-17	1,5	50	42
17-18	1,5	30	25
18-19	0,5	60	17
19-20	0,5	90	25
20-21	0,5	90	25
21-22	0,5	60	17
Итого за день			550

### 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

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

где Q – плановое количество блюд, реализуемых в час в торговом зале,  
m – расчетная норма потребления блюд, реализуемых в среднем на одного потребителя.

где m – коэффициент потребления блюд (сумма коэффициентов потребления холодных блюд, супов, вторых блюд, сладких блюд и горячих напитков).

Расчет коэффициентов потребления каждой группы блюд производят в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд.

Расчеты коэффициентов потребления блюд за 1 день представлены в таблице 1.4.

Таблица 1.4 - Расчет коэффициентов потребления блюд в кафе за 1 день

Часы работы	% загрузки зала	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
			Холодные блюда	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
			Норма потребления блюд				
			Завтрак	Обед	Ужин		
			1,0	-	0,8	0,7	2,5
			0,6	0,4	0,9	0,6	2,5
			0,8	-	1,0	0,7	2,5
			Количество реализуемых блюд по часам				
9-10	30	25	25	-	20	17	62
10-11	40	25	25	-	20	17	62

Окончание таблицы 1.4

Часы работы	% загрузки зала	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					
			Холодные блюда	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого	
			Норма потребления блюд					
			Завтрак	1,0	-	0,8	0,7	2,5
			Обед	0,6	0,4	0,9	0,6	2,5
			Ужин	0,8	-	1,0	0,7	2,5
			Количество реализуемых блюд по часам					
11-12	40	37	37	-	30	26	93	
Итого за завтрак		87	87	-	70	60	217	
12-13	90	76	46	30	68	46	190	
13-14	90	76	46	30	68	46	190	
14-15	100	84	50	34	76	51	210	
15-16	90	76	46	30	68	46	190	
Итого за обед		312	188	124	204	189	780	
16-17	50	42	34	-	42	30	105	
17-18	30	25	20	-	25	18	63	
18-19	60	17	14	-	17	12	43	
19-20	90	25	20	-	25	18	63	
20-21	90	25	20	-	25	18	63	
21-22	60	17	14	-	17	12	43	
Итого за вечер		151	122	-	151	108	380	
Итого за день		550	397	124	425	357	1375	

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

Проектируемое предприятие будет работать на сырье и полуфабрикатах. Доставка полуфабрикатов на предприятие должна осуществляться централизованно, с использованием функциональных ёмкостей и тары. Источники снабжения предприятия сырьем и товарами представлены в таблице 1.5.

Таблица 1.5 – Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
ООО «Славица»	Мороженное	1 раз в 2 дня
ООО «Пеликан»	Куриное филе	1 раз в 2 дня
ООО «Пеликан»	Ветчина, мясо	1 раз в 2 дня
ООО «Вимм-биль-данн»	Молочные продукты (молоко, сливочное масло, йогурт, творог,) соки	ежедневно
ООО "Кока-Кола"	Газированные напитки	1 раз в 5 дней
ООО «РТ Бакалея»	Сахар, соль, мука, крупы	1 раз в 7 дней
ООО«ПтицефабрикаИнская»	Яйцо	1 раз в 3 дня

Окончание таблицы 1.5

Наименованиеисточников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
TastyCoffee24 ИП «Прохоров Р.А»	Кофе, чай, сиропы	1 раз в 5 дней
ООО «Владелита»	Рыба охлажденная	1 раз в 2 дня
ЧП «Пушкарева»	Овощи и фрукты, заморозка	1 раз в 3 дня
ОАО «Красноярский Хлеб»	хлеб, хлебобулочные изделия	ежедневно
ЗАО «Краскон»	конфеты, кондитерские изделия	1 раз в неделю

## 3 Организационный раздел

### 3.1 Производственная инфраструктура предприятия

Проектируемое кафе является предприятием с полным производственным циклом, где выполняются все стадии технологического процесса по приготовлению пищи, ее реализации. Заведение имеет следующие цеха: заготовочные (овощной и мясо-рыбный), доготовочные (холодный и горячий) и специализированный –кондитерский цех. Помимо цехов на производстве имеются вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды. Плановое задание и объем выполняемых работ устанавливается в целом для всего производства, которое возглавляет заведующий производством.

Кафе имеет полный цикл производства, так как выполняет все стадии технологического процесса по приготовлению пищи и ее реализацию и относится к бесцеховой структуре производства.

Складские помещения на предприятии служат для кратковременного хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов.

В состав складских помещений входят охлаждаемые камеры для хранения мясо-рыбных, молочно-жировых продуктов, для хранения фруктов, напитков, пищевых отходов и кладовые для хранения сухих продуктов, овощей.

Складские помещения размещаются единым блоком.

Овощной цех расположен в удобной взаимосвязи со складскими помещениями, что обеспечивает удобную разгрузку овощей при поступлении.

Овощной цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, в которых завершаются технологические процессы, выпуск готовой продукции в торговый зал.

Мясо - рыбный цех кафе имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехом, где завершается технологический процесс приготовления пищи.

Холодный цех предприятия предназначен для приготовления холодных и сладких блюд. Планировка цеха предусматривает удобную связь с горячим цехом, раздаточной и моечной кухонной посуды.

Горячий цех является центральным производственным участком предприятия, здесь осуществляется тепловая обработка продуктов – одна из основных операций технологического процесса приготовления пищи.

Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с моечной кухонной посуды, холодным цехом и раздаточной.

Производственная программа горячего цеха определяется по плану.

Горячий цех подразделяется на специализированные подразделения – суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и супов. В соусном - приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков.

Кондитерский цех работает самостоятельно. Выпускаемые изделия реализуются в зале кафе и на предприятия розничной торговли .

Кондитерский цех производит: кондитерские и мучные изделия в широком ассортименте. Производственная программа кондитерского цеха составляется на основании заявок зав.производства.

К торговым помещениям кафе относятся: зал, вестибюль, гардероб, мужские и женские туалетные комнаты с помещениями для мытья рук. К вспомогательным помещениям относятся моечная столовой посуды.

Вестибюль – это первое помещение, куда попадают потребители, и где начинается их обслуживание. В вестибюле расположен гардероб для верхней одежды, туалетные комнаты, зеркала, стеллаж для свежей прессы и различных печатных изданий.

Гардероб – помещение для приема верхней одежды от посетителей. В гардеробе установлены секционные вешалки с раздвижными кронштейнами.

Туалетные комнаты (женская и мужская) для посетителей обеспечивают возможность вымыть руки, поправить прическу и т.д. Туалетные комнаты расположены рядом с гардеробом.

Зал кафе – основное помещение, где происходит обслуживание потребителей. Архитектурные и декоративные элементы, уютная, располагающая к отдыху обстановка зала создает определенное психологическое воздействие на потребителя.

Моечная столовой посуды предназначена для мытья посуды столовой и приборов. Она имеет удобную взаимосвязь с залом и раздаточной, что позволяет бесперебойно обеспечивать чистой посудой.

### **3.2 Организация работы складских помещений**

Складские помещения на проектируемом предприятии служат для приемки и кратковременного хранения сырья. Складские помещения имеют удобную взаимосвязь с производственными и торговыми помещениями.

Поскольку проектируемое предприятие работает на сырье, то в нем размещаются следующие складские помещения:

- охлаждаемые камеры: для хранения мяса (полуфабрикат), птицы; для хранения фруктов, зелени, напитков и сезонных овощей; для хранения молочно-жировых продуктов и гастрономии; камера пищевых отходов;
- неохлаждаемые кладовые: сухих продуктов; вино-водочных изделий; кладовая овощей; загрузочная.

Подъезд транспорта к разгрузке товаров будет осуществляться со стороны хозяйственного двора через загрузочную площадку. Охлаждаемые камеры запроектированы с размещением единым блоком с общим тамбуром глубиной 1,5 м.

Освещение кладовой сухих продуктов, кладовой овощей, охлаждаемых камер только искусственное.

Складские помещения размещаются отдельно от моечных, санитарных узлов во избежание порчи продуктов. Согласно требованиям, охлаждаемые камеры не сообщаются с горячим и мучным цехами.



Стены охлаждаемых камер имеют теплоизоляцию и облицованы глазурованной плиткой.

Полы складских помещений обеспечивают безопасное и удобное передвижение грузов, порогов не имеют.

Ширина коридоров для складских помещений запроектирована в размере 1,5 м, ширина загрузочной 3,6 м, ширина дверей в складских помещениях 0,9 м, ширина дверей в загрузочной составляет 2,5 м.

Склады оборудованы подтоварниками и стеллажами, весоизмерительными приборами.

Сырье на предприятии хранится: на стеллажах, полках (в кладовой сухих продуктов); в ящиках (плоды, овощи, яйца в охлаждаемых камерах); наливным способом (в бочках, бутылках в кладовой вино-водочных изделий); штабельным способом (продукция хранится на подтоварниках весом более 25 кг.).

Мясо, рыба и птица хранится в ящиках или на стеллажах в охлаждаемой камере.

При приемке продуктов заведующая производством проверяет их качество и документацию (накладные) и обращает внимание на сроки реализации продуктов, указанные в документах.

Для поддержания кладовых в необходимом санитарном состоянии и соблюдения сроков хранения товаров систематически проводятся влажные уборки, плановые проверки товаров с учетом сроков их хранения, борьба с вредителями (грызунами, насекомыми).

Отпуск продуктов из складских помещений на производство осуществляется на основании требований-накладных. Требования-накладные на отпуск сырья передают на склад накануне, для уменьшения времени на ожидание отпуска продуктов.

При отпуске товаров применяются различные приспособления и инструменты: совки, струны для резки масла, щипцы кондитерские, лопаточки для творога, топленого масла, жира, икры, повидла и т.д.

### **3.3 Организация производства**

Проектируемое кафе является предприятием с полным производственным циклом, где выполняются все стадии технологического процесса по приготовлению пищи, ее реализации. В связи с этим здесь организованы овощной и мясо-рыбный цеха. В цехах организуют универсальные или специализированные рабочие места.

#### *Организация работы заготовочных цехов*

Назначение заготовочных цехов – первичная обработка сырья и выработка полуфабрикатов для снабжения ими горячего и холодного цехов. К заготовочным цехам относятся овощной и мясо – рыбный цеха.

При организации заготовочных цехов необходимо соблюдать обеспечение поточности производства и последовательности технологических процессов.

### *Организация работы овощного цеха*

Овощной цех размещается в едином блоке со складскими помещениями, что обеспечивает удобство разгрузки овощей при их поступлении. Цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, в которых завершается технологический процесс выпуска готовой продукции, а так же с моечной кухонной посуды и кладовой овощей.

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

- по очистке картофеля и корнеплодов, доочистке и промыванию их - для мытья картофеля и корнеплодов устанавливаем одну моечную ванну ВМ-1В. Для очистки картофеля устанавливаем привод универсальный УММ-ПР, механизм картофелеочистительный УММ-5, стол для доочистки картофеля и корнеплодов СПК, подтоварник ПТ-1А.

- для обработки сезонных овощей на данном рабочем месте установлен секция стол со встроенной моечной ванной СМВ-СМ.

- нарезка овощей - устанавливаем один производственный стол СПК для нарезки вручную с необходимым инвентарем, стол производственный для установки средств малой механизации, Овощерезательную машину фирмы «Robot Court» CL-1, ванну моечную ВМ-1В, раковину LM43.

Оборудование в цехе размещено в линии пристенно.

В цехе работает два чистильщика овощей 2 разряда, которые выполняет все операции по обработке овощей и приготовление полуфабрикатов. Работу организует заведующий производством, который следит за технологическим процессом, а также составляет график выпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня и сроков хранения полуфабрикатов. В конце рабочего дня заведующий производством составляется отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

Рабочий день работника овощного цеха начинается с 8:00 утра и заканчивается в 17:00 дня. Обеденный перерыв составляет 60 минут – с 12:00 до 13:00.

### *Организация работы мясо – рыбного цеха*

Мясорыбный цех должен иметь удобную взаимосвязь с холодными и горячими цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, моечной кухонной посуды.

В мясо – рыбном цехе предусмотрена организация отдельных участков для обработки рыбы, морепродуктов, птицы и мяса.

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

- для оттаивания, промывания крупнокусковых полуфабрикатов приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

- для обработки птицы и приготовления полуфабрикатов из нее;

- для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее;

- для приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы.

На рабочем месте для обработки мяса установлено следующее оборудование: холодильный шкаф COMESA UNIC -1400 Mixto, ванна моечная ВМ-1, стеллаж стационарный СПС-1, стул разрубочный РС-1, производственный стол СПСМ-1 для обвалки мяса, сортировки, жиловки и зачистки мяса, весы товарные.

На рабочем месте для обработки птицы установлено следующее оборудование: ванна моечная ВМ-1, производственный стол СПСМ-1 для обработки и разделки птицы. Разрешается использовать одну моечную ванну для промывания мяса и птицы.

На рабочем месте для обработки рыбы и морепродуктов установлены ванна моечная ВМ-1, производственный стол СПР.

На рабочем месте для приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы установлено следующее оборудование: стол производственный для установки настольной мясорубки МЕМ-12Е, весы настольные SW-10.

Общее руководство в мясорыбном цехе осуществляется заведующим производством. На основании плана-меню заведующий производством дает задание поварам в соответствии с их квалификацией и распределяет продукты между работниками.

В мясорыбном цехе работает два повара 4 разряда. Его рабочий день начинается в 8:00 утра и заканчивается в 17:00 дня. Обеденный перерыв с 12:00 до 13:00.

#### *Организация работы в доготовочных цехах*

Назначение доготовочных цехов (горячего и холодного) на предприятии общественного питания является завершение технологического процесса производства продукции и выпуск готовых блюд и кулинарных изделий. Горячий и холодный цех имеет удобную взаимосвязь с заготовочными цехами, линией раздачи и торговыми залами, а также моечной кухонной посуды. Режим работы доготовочных цехов устанавливается в зависимости от условий реализации блюд и кулинарных изделий. Работа производственных бригад горячего и холодного цехов строго согласуется с временем работы торгового зала.

#### *Организация работы холодного цеха*

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд, холодных напитков, а также для их оформления. Холодный цех располагается в помещении с естественным освещением, удобно связан с горячим цехом, а также раздачей и моечной кухонной посуды.

В холодном цехе установлено механическое, холодильное и немеханическое оборудование. Рабочие места располагаются по ходу технологического процесса.

В холодном цехе выделяют две технологические линии:

- для приготовления холодных блюд и закусок;
- для приготовления сладких блюд и напитков.

На этих линиях организуются отдельные рабочие места:

- для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов;
- для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, приготовления бутербродов;
- для приготовления и порционирования сладких блюд и напитков;
- для нарезки хлеба.

На рабочем месте для приготовления салатов устанавливают стол со встроенной моечной ванной СМВ-СМ для промывки свежих огурцов, помидоров, зелени; разделочные доски с маркировкой “ОС” или “ОВ”; ножи поварской тройки, стеллаж передвижной СПП.

Рабочее место для порционирования и оформления блюд из мясных и рыбных гастрономических продуктов оснащают производственными столами СПСМ-1, гастрономическими ножами или электрическими ножами (слайсер) Beckers MM250, разделочными досками, холодильным шкафом, весами SW-10. Для приготовления бутербродов это рабочее место оборудуют оснащают хлебными, гастрономическими, сырными ножами, разделочными досками.

На рабочем месте для приготовления сладких блюд устанавливают производственный стол, миксер Sigman, раковину LM-43; весы; различную посуду и инвентарь.

Хлеб на предприятие поступает нарезной, упакованный. В цехе осуществляют подготовку хлеба (распаковка, укладывание в функциональные емкости для транспортировки на раздачу), принимаем для его хранения стол-тумбу с дверцами СТД-10/6Н.

Общее руководство цехом осуществляется заведующим производством. В цехе работает 2 повара 5 и 4 разрядов.

#### *Организация работы в горячем цехе*

Горячий цех, организуемый на проектируемом предприятии общественного питания, предназначен для приготовления супов и вторых горячих блюд.

Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздачей, залом, помещением заведующего производством, моечной столовой и кухонной посуды.

В средней части цеха в одну линию устанавливается тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него располагаются рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке.

Горячий цех подразделяется на два специализированных подразделения. В первом приготавливают супы, а во втором занимаются приготовлением вторых горячих блюд. Кроме того, в горячем цехе осуществляется тепловая обработка продуктов для приготовления холодных и сладких блюд. В суповом отделении организуется одно рабочее место по приготовлению первых блюд.

В линию немеханического оборудования устанавливают стол производственный со встроенной моечной ванной ВМСР 1/530/1010, холодильный шкаф UNIC-300 RF1PS, кипятильник КНЭ-25. В линию теплового оборудования устанавливают плиту электрическая ПЭСМ-4 для

приготовления блюд, вставка секционная ВСМ-420. Широкий ассортимент вторых блюд не позволяет в горячем цехе предприятия создавать специализированные рабочие места для приготовления каждого вида блюд, поэтому рабочие места для варки, тушения, припускания, запекания продуктов организуют с учетом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно. Соответственно с этим группируются по назначению тепловое и другое технологическое оборудование. На этом участке в линию теплового оборудования устанавливается пароконвектомат UNOX UFE201. Для приготовления блинчиков и оладий установлена сковорода электрическую СЭСМ-0,2, стол производственный СПСМ-1, фритюрницу F9F18-4М.

В линию немеханического оборудования устанавливают производственный стол СПСМ-1, кухонный процессор R301Ultra.

Наряду с тепловым и немеханическим оборудованием устанавливают стеллаж передвижной СПП, раковину и весы настольные.

Режим работы горячего цеха с 9<sup>00</sup> до 22<sup>00</sup> часов. В цехе работает 2 повара в смену. Повар 5-го разряда занимается непосредственным приготовлением и оформлением блюд, требующих наиболее сложной кулинарной обработки. Повар 4-го разряда готовят первые и вторые горячие блюда.

#### *Организация работы в кондитерском цеху*

Кондитерский цех занимает особое место на предприятии общественного питания. Он работает самостоятельно и выпускает изделия, которые реализуются в залах предприятия и в розницу.

По ассортименту выпускаемой продукции кондитерский цех: цех выпускающий кондитерские изделия из двух видов теста.

Производственная программа кондитерского цеха составляется на основании заявок производственной программы предприятия и выражается в форме наряда-заказа. Наряд-заказ составляется для всего цеха.

В составе данного цеха выделены помещения:

- помещение суточного хранения сырья и его подготовки;
- замеса теста, разделки и выпечки изделий;
- помещение для приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий;
- помещение для кратковременного хранения изделий;
- мытья инвентаря и тары;
- помещение для обработки яиц.

В помещении для обработки яиц устанавливают 4 моечные ванны ВМ-1, подтоварник, производственный стол с овоскопом.

В помещении суточного хранения сырья и его подготовки устанавливают мукопросеиватель «Каскад», стол производственный СПСМ-1, для мешков устанавливают подтоварник, стеллаж стационарный СПС-1.

В третьем помещении для замеса теста и выпечки изделий, оборудуют два рабочих места. На рабочем месте по приготовлению дрожжевого теста тестомесильную машину 38/S, взбивальную машину для приготовления теста

МВ-6, а так же производственный стол с весами. На рабочем месте выпечке изделий устанавливают производственный стол СПСМ – 2, кипятильник, шкаф холодильный, стеллаж передвижной и шкаф пекарный ШПЭСМ-3М, также устанавливается стеллаж передвижной.

В четвертом помещении для отделки изделий устанавливается Плита электрическая ПЭСМ2, два стола производственных, машина взбивальная два стеллажа передвижных СП-230, шкаф холодильный и раковину.

В пятом - моечном отделении цеха устанавливают две ванны моечных ВМ-1, стеллаж стационарный СПС-1 и подтоварник металлический ПТ-1А, стерилизатор для кондитерских мешков.

В кладовой хранения готового изделия устанавливают шкаф холодильный и два передвижных стеллажа СП-125.

Руководство кондитерским цехом осуществляет начальник цеха. В бригаду входят 1 кондитер 5 разряда, 1 пекарь 3 разряда. Пекарь занимается подготовкой сырья и замесом теста, разделкой и выпечкой изделий, кондитер занимается приготовлением начинок и фаршей, а также оформлением блюд.

### **3.4 Организация обслуживания**

Культура обслуживания - один из основных критериев оценки деятельности работников общественного питания. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания в общественном питании, относятся наличие современной материально – технической базы, объем, виды и характер предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции, профессиональное мастерство работников, степень комфортности и уюта залов.

В проектируемом предприятии применяется метод обслуживания официантами. За каждым отдельным официантом закреплен определенный участок зала. Все операции связанные с обслуживанием, выполняет официант.

На проектируемом предприятии общественного питания применяется метод обслуживания официантами. Процесс обслуживания складывается из следующих операций: встречи и размещения потребителей, приема заказов, получения и подачи блюд, расчета.

В проектируемом ресторане используется индивидуальный метод организации труда официантов. Индивидуальный метод сводится к тому, что за каждым отдельным официантом закрепляют определенное количество потребителей (12-16 человек). Все операции связанные с обслуживанием, выполняет один официант.

Этот метод организации труда имеет ряд недостатков. Большую часть времени, связанную с печатанием чеков, оформлением заказа и получением блюд, напитков, буфетной продукции, посуды и приборов и т.д., официант находится вне зала. В связи с этим он не всегда может своевременно подойти к столику и подать меню, принять дополнительный заказ, дать консультацию, предъявить счет и рассчитаться. На проектируемом

предприятию предполагается 11,2 часовая рабочая смена, поэтому применяется ленточный график работы обслуживающего персонала.

Бригады официантов 4 разряда работают через три дня по три смены продолжительностью 11,2 часов с учетом перерыва.

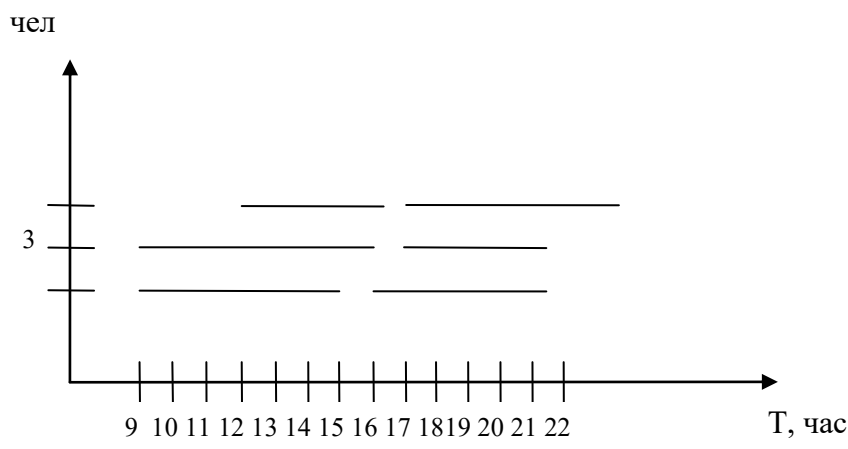


Рисунок 4.1 – График выхода на работу официантов

### 3.5 Интерьер предприятия

Интерьер играет важную роль в успешной работе предприятия. От интерьера во многом зависит настроение посетителей, условия работы персонала, культура и качество обслуживания. Оформление интерьера должно создать для посетителей приятную и уютную атмосферу.

Зал кафе – основное помещение предприятия, где обслуживают посетителей. Архитектурными и декоративными элементами, уютной, располагающей к отдыху обстановкой зал должен создавать определенное психологическое воздействие на посетителя. Гармоничное сочетание окраски стен, потолка, пола, цвета гардин, а также формы и цвета мебели, оригинальное освещение – все внутреннее убранство зала должно вызывать у посетителей желание вновь побывать здесь. Комфорт зала – освещение, акустика, вентиляция.

Интерьер кафе лаконичен и строг. Столы прямоугольной формы вместимостью 2 или 4 человека. На них стоят: солонка, перечница, салфетки, вазочки с цветами. Количество мест в зале 56. Стены по периметру декорированы зеркалами и световыми нишами. Посуда используемая в кафе фарфоровая. Она элегантно и изящно смотрится на столе. Столовые приборы из нержавеющей стали.

Мебель, используемая в залах предприятий, должна быть удобной, комфортабельной и по внешнему виду и стилю, должна гармонировать с архитектурным решением зала, его цветовой гаммой.

Эффективный логотип с высокими характеристиками повышает узнаваемость, доверие и запоминаемость, будет стимулировать продажи, донося до потребителя необходимую информацию, что означает успех в делах. Он создает положительный образ у целевой аудитории, имеет свою

индивидуальную особенность, является уникальным, отображает идею предприятия.

### **3.6 Прогрессивные технологии обслуживания**

Одним из основных направлений развития современных технологий обслуживания в предприятиях общественного питания являются:

- организация обслуживания по системе кейтеринг;
- внедрение мерчайндайзинга (сбыта продукции и услуг).

Кейтеринг – это выездное обслуживание, обозначает действие предприятия поставляющего продукты питания, напитки, посуду для организации и обслуживания различных мероприятий.

На проектируемом предприятии используется социальный вид кейтеринга.

При социальном кейтеринге обслуживание проводится на территории и оборудовании заказчика. В обязанности предприятия, предоставляющего услуги входит так же и уборка помещений. Такими услугами пользуются при организации семейных торжеств (10-15 чел.). Для обслуживания привлекается 4-5 человек: 1 опытный повар, 1-2 его помощника, 1 официант и 1 бармен. Персонал привлекается не из своего коллектива, а с других предприятий. Или привлекаются люди, способные исполнить такие услуги и имеющие санитарные книжки.

При заказе данной услуги не обязательно заказывать всю команду, возможно в этом нет никакой необходимости. В полнее вероятно, что заказчику достаточно будет только повара в помощь, который приготовит замечательные и необычные блюда, или только пару официантов, которые помогут правильно сервировать стол и не обделят вниманием гостей. А в полне возможно, что для проведения фуршета заказчику не хватает бармена с его профессиональным навыком в приготовлении различных коктейлей. Все зависит от потребностей заказчика.

Мерчайндайзинг общественного питания – это деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания.

Различают три основных вида мерчайндайзинга: персональный, внутренний и внешний.

Персональный мерчайндайзинг включает два основных приема – это торговые презентации и рекламные послания потенциальным клиентам предприятия общественного питания.

Основными приемами внутреннего мерчайндайзинг являются: дизайн блюд и напитков, внедрение новых методов обслуживания, агитация в торговом зале, убеждающая продажа, предложение в выборе альтернативной продукции и услуг, распространение купонов, конкурсы, лотереи, розыгрыши, презентации блюд, фестивали и др. специальные события. Помимо, всего выше перечисленного в проектируемом предприятии регулярно устраиваются дегустации, с оценочными листами, преимущественно в часы малого наплыва посетителей. Каждый гость



продегустировав блюдо, может сразу высказать все свои замечания и предложения, предложить свои идеи.

### **3.7 Технологии обеспечения и поддержки лояльности гостей**

Задача любой системы обеспечения и поддержки лояльности заключается в увеличении количества постоянных гостей за счет применения различных способов их мотивации. Это дает существенный экономический эффект, известный как «эффект лояльности», и создает очень важное конкурентное преимущество с минимальными затратами.

Для поддержки лояльности гостей предусмотрена дисконтная система скидок.

Конкуренция в ресторанном бизнесе побуждает руководителей не только к повышению качества сервисных услуг, но и к предоставлению привлекательных дополнений к ним.

Беспроводной Интернет, так как кафе расположено в зоне активной деловой жизни района.

Возможность подключения к Интернету позволит привлечь потребителей.

К методам продвижения относят стимулирование сбыта, личные продажи и прямой маркетинг, связи с общественностью и рекламу.

По месту применения рекламные средства разделяются на средства внутренней и внешней рекламы. Средства внешней рекламы рассчитаны на все население – например это вывеска названия предприятия, витрины, рекламные стенды с полезной информацией, листовки, буклеты со специальными предложениями и т.д. Средства внутренней рекламы рассчитаны на потребителей предприятия – это могут быть различные презентации, специальные предложения, выставки, розыгрыши и т.д.

Внешняя вывеска проектируемого предприятия несет в себе информацию о концепции заведения, о его направленности. Витрины так же оформляются в соответствии с идеей предприятия, они дополняют вывеску. Перед входом в кафе можно разместить рекламные стенды с информацией о заведении, так же на них можно указать время проведения различных презентаций или специальных предложений, например время бизнес-ланча.

Внутренняя реклама проектируемого предприятия выражается в первую очередь в интерьере самого кафе, затем в одежде обслуживающего персонала. Предусматривается прием внутреннего мерчандайзинга – агитация в торговом зале. При этом помещаются фотографии блюд на столах, на стенах зала кафе. Меню также является важным средством рекламы. Оно содержит сведения о фирменных блюдах, новых формах обслуживания. Возможно проведение тематических мероприятий, которые вызывают интерес у посетителей.

Реклама в прессе, на телевидении, на радио и др. являются средствами массовой информации населения, что способствует привлечению внимания потребителей к проектируемому заведению.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. –8 с.
2. ГОСТ 31985-2012. Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. –12 с.
3. ГОСТ 31986 - 2012. Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 12 с.
4. ГОСТ 31987 - 2012. Услуги общественного питания. Технологические документа на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. –18 с.
5. ГОСТ 31988 - 2012. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 11 с.
6. ГОСТ 31989 - 2012. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2014. – 14 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2014. – 14 с.
8. СанПиН 2.3.2.1078 – 01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы.- М.: Минздрав России, 2002. – 164 с.
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. 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.
13. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2004. – 135 с.

14. Никулина, Е. О. Коэффициенты трудоёмкости блюд: справочник / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова // Краснояр. гос. торг. – экон. ин. – т, Кр, 2006 – 82 с.
15. 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.
16. Лоусан, Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.
17. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. // М.: Колос, 2006. – 247 с.
18. 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.
19. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – С. 1-58.
20. Изосимова, И. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева, Е. А. Белоголовкина и др. // Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб и доп. – Красноярск, 2006. – 64 с.
21. Никулина, Е. О. 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
22. 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.
23. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий : Санитарные правила и нормы. - М.: Информационно – издательский центр ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА России, 1996. – 64 с.
24. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе. Каталог. – М.: Компания деловая Русь, 2002. – 128 с.
25. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2009. – 512 с.
26. Лапшина, В. Т. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина. – М.: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.

27. Павлов, А. В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 296 с.
28. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Гидрометиздат, 1998. – 296 с.
29. Могильный, М. П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
30. Свиридова, Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 1. Основы строительства / Г. В. Свиридова, Н. В. Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 88с.
31. Родина, Т. Г. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина, М.А. Николаевой и др. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.
32. Андронов, А. П. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов, Г. С. Фонарева и др. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.
33. Скурихин, И. М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник; Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
34. Мглинец, А. И. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
35. Никулина, Е. О. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост.: Е.О. Никулина, Г.В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.