

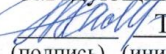
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

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

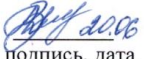


« 20 » 06 2017 г.

**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 «MARVEL» на 58 мест  
тема

Руководитель	 20.06 подпись, дата	доцент, канд. биол. наук должность, ученая степень	<u>И.В.Изосимова</u> инициалы, фамилия
Выпускник	 20.06.17 подпись, дата	ГОП-12-1 группа	<u>А.С.Кожевникова</u> инициалы, фамилия
Нормоконтролер	 20.06.17 подпись, дата		<u>И.В.Изосимова</u> инициалы, фамилия

Красноярск 2017

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1 Технико-экономическое обоснование.....	5
1.1 Экономико-географическая характеристика района.....	7
1.2 Расчет пропускной способности предприятия.....	7
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся.....	7
1.4 Расчет дневной производственной программы.....	8
1.5 Определение источников снабжения.....	10
2 Технологический раздел.....	11
2.1 Расчет производственной программы предприятия.....	11
2.2 Расчет складских помещений.....	13
2.2.1 Расчет потребности сырья и покупных товаров.....	13
2.2.2 Расчет площади кладовой сухих продуктов.....	14
2.2.3 Расчет площади охлаждаемых камер и кладовых.....	15
2.3 Расчет заготовочных цехов.....	17
2.3.1 Расчет мясо-рыбного цеха.....	17
2.3.2 Расчет овощного цеха.....	22
2.4 Расчет доготовочных цехов.....	28
2.4.1 Расчет горячего цеха.....	28
2.4.2 Расчет холодного цеха.....	37
2.5 Расчет кондитерского цеха.....	41
2.6 Расчет моечных.....	51
2.6.1 Расчет моечной столовой посуды.....	51
2.6.2 Расчет моечной кухонной посуды.....	52
2.7 Расчет сервис-бара.....	53
2.8 Расчет раздаточной.....	54
2.9 Расчет торговой группы помещений.....	54
2.10 Расчет помещения для посетителей.....	54
2.11 Расчет административно-бытовых помещений.....	55
2.12 Расчет технических помещений.....	55
3 Организационный раздел.....	56
3.1 Производственная инфраструктура кафе.....	56
3.2 Организация работы складских помещений.....	56
3.3 Организация производства.....	58
3.4 Организация обслуживания.....	63
3.5 Разработка концепции.....	64
3.6 Прогрессивные технологии и современные формы обслуживания.....	66
3.7 Программы работы с потребителями.....	67
4 Научно-исследовательский раздел.....	68
4.1 Характеристика сырья, используемого для изготовления фирменного блюда.....	68
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда.....	69

4.3 Составление технологического процесса производства фирменного блюда.....	70
4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда.....	70
4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда.....	73
4.6 Разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо.....	74
<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....</b>	<b>75</b>
<b>СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....</b>	<b>76</b>
Приложение А Расчет сырья и покупных товаров.....	79
Приложение Б Расчет немеханического оборудования.....	83
Приложение В Расчет технологического оборудования .....	87
Приложение Г Расчет холодильного оборудования.....	90
Приложение Д Состав и площадь помещений предприятия.....	91
Приложение Е Проект технологической карты.....	92
Приложение Ж Акт отработки рецептуры фирменного блюда и технологии приготовления.....	93
Приложение И Технологическая схема приготовления фирменного блюда.....	94
Приложение К Дегустационный лист.....	95
Приложение Л Пищевая ценность фирменного блюда.....	97
Приложение М Технико-технологическая карта.....	98

## ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание – это отрасль хозяйства, основу которой составляют предприятия общественного питания, предназначенные для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализация и организация потребления, которые различаются по типам, специализации и классам.

Одним из самых распространенных заведений общественного питания на сегодняшний день во всех странах является кафе. Это связано с тем, что кафе рассчитаны на самую разную публику, его могут посещать люди всех возрастов, любого социального положения и материального достатка.

Кафе - заведение общественного питания и отдыха, похожее на небольшой ресторан, но с более ограниченным ассортиментом продукции.

На сегодняшний день в России стали очень популярны комиксы и интересны как для детей и подростков, так и для взрослых людей они вызывают большой интерес. Исходя из этого, стоит подчеркнуть актуальность выбранной темы комиксов, которая заложена в концепции кафе «MARVEL».

Цель бакалаврской работы – проявить уровень знаний, практические навыки и умения самостоятельно осуществлять профессиональную деятельность по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

## 1 Технико-экономическое обоснование

### 1.1 Экономико-географическая характеристика района

Проектируемое кафе «MARVEL» на 58 мест будет располагаться рядом с торговым центром «ПокровSKY». Кафе расположено на пересечении улиц Линейной и Дмитрия Мартынова, по адресу улица Дмитрия Мартынова дом 22. Время работы предприятия 09<sup>00</sup>-22<sup>00</sup>, используется индивидуальный метод обслуживания официантами: за каждым закрепляют несколько столов (мест), и он выполняет все элементы техники обслуживания (прием заказа, подача блюд и напитков, расчет с потребителями, сбор посуды).

В торговом центре располагаются магазины, фитнес-центр, полномасштабный центр семейного отдыха. Вблизи от планируемого месторасположения данного предприятия находятся: продюсерский центр, жилые дома, строится новое офисное здание.

В зоне проектируемого кафе из предприятий общественного питания находится итальянский ресторан «LA TAVOLA» и зона фуд – корта «ПОКРОВ - ДВОР». Стоит отметить, что в довольно большом радиусе от планируемой территории размещены заведения: кафе «Жигулёвский причал».

Исходя из места расположения, обслуживаемым контингентом будут являться работники и посетители торгового центра, жители района.

Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого кафе «MARVEL» представлен в таблице 1.1

Таблица 1.1 - Расчёт потенциального контингента потребителей проектируемого кафе «MARVEL» на 58 мест

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Гипермаркет продовольственных товаров «Лента»	ул. Мартынова, д. 12	50	8 <sup>00</sup> -22 <sup>00</sup>	скользящее
Фитнес – центр «NRGym»	ул. Мартынова, д. 12	25	9 <sup>00</sup> -20 <sup>00</sup>	скользящее
Гипермаркет детских товаров «БубльГум»	ул. Мартынова, д. 12	20	10 <sup>00</sup> -22 <sup>00</sup>	скользящее
Салон сотовой связи «МТС»	ул. Мартынова, д. 12	10	10 <sup>00</sup> -22 <sup>00</sup>	скользящее
Салон сотовой связи «Билайн»	ул. Мартынова, д. 12	10	10 <sup>00</sup> -22 <sup>00</sup>	скользящее
Салон сотовой связи «Мегафон»	ул. Мартынова, д. 12	17	10 <sup>00</sup> -22 <sup>00</sup>	скользящее
Салон сотовой связи «Связной»	ул. Мартынова, д. 12	15	10 <sup>00</sup> -22 <sup>00</sup>	скользящее

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
Магазин «Новая заря»	ул. Мартынова, д. 12	15	10 <sup>00</sup> -22 <sup>00</sup>	скользящее
Аптека «Гармония здоровья»	ул. Мартынова, д. 12	15	10 <sup>00</sup> -22 <sup>00</sup>	скользящее
Ювелирный салон «Ремикс»	ул. Мартынова, д. 12	20	10 <sup>00</sup> -22 <sup>00</sup>	скользящее
Магазин обуви «Kari»	ул. Мартынова, д. 12	25	10 <sup>00</sup> -22 <sup>00</sup>	скользящее
Полномасштабный парк семейного отдыха «MAGICLAND»	ул. Мартынова, д. 12	50	10 <sup>00</sup> -22 <sup>00</sup>	скользящее
Автомоечный комплекс «Под покровом»	ул. Мартынова, д. 12	20	9 <sup>00</sup> -22 <sup>00</sup>	скользящее
Жилой комплекс		7300		
Итого:		7600		

По итогам таблицы 1.1 число потенциальных потребителей проектируемого предприятия кафе «MARVEL» составляет 4218 человек.

Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия, представлен в таблице 1.2.

Таблица 1.2 - Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого кафе «MARVEL» на 55 мест

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Итальянский ресторан «LA TAVOLA»	ул. Мартынова, 12	70	12 <sup>00</sup> -24 <sup>00</sup>	официантами	Ресторан
Кафе «Жигулевский причал»	ул. Дмитрия Мартынова, 27	60	12 <sup>00</sup> -01 <sup>00</sup>	официантами	Кафе
Итого:		130			

В районе строительства предприятия работает 2 предприятий общественного питания с общим количеством посадочных мест равным 130.

## 1.2 Расчет пропускной способности предприятия

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале. Расчет ведется по формуле:

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

где  $P$  – необходимое количество мест;

$N$  – численность жителей населенного пункта, предприятий, организаций или учреждений, чел.;

$P_H$  – норма мест на 1000 человек.

Пропускная способность кафе «MARVEL» на 58 мест (1.1):

$$P = \frac{7600 \times 28}{1000} = 213 ,$$

Определяется степень обеспеченности местами в общедоступной сети по формуле

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

где  $P_\phi$  - фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания;

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

Степень обеспеченности местами в общедоступной сети находится по формуле (1.2):

$$C = \frac{130 + 58}{213} \times 100\% = 88 \%$$

Степень обеспеченности местами в общедоступной сети данного района равна 88%. Следовательно, обеспеченность местами в общедоступной сети по предполагаемому району строительства недостаточная, что говорит о целесообразности строительства кафе «MARVEL» на 58 мест.

## 1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

Количество потребителей может быть определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.

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

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

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

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

P - вместимость зала;

$\varphi$  - оборачиваемость места в зале в течение 1 часа;

X - процент загрузки зала в данный час, %.

Расчеты сведены в таблицу 1.3

Таблица 1.3 – Определение количества потребителей кафе «MARVEL» на 58 мест

Часы работы зала	Оборачиваемость мест $\varphi$ за 1 час, раз	Процент загрузки зала, X, %	Количество потребителей за 1 час работы, N
9 - 10	1,5	30	26
10-11	1,5	30	26
11 -12	1,5	40	35
12–13	1,5	90	78
13-14	1,5	90	78
14-15	1,5	100	87
15-16	1,5	90	78
16-17	санитарный час		
17-18	1,5	30	26
18-19	0,5	60	17
19-20	0,5	90	26
20-21	0,5	90	26
21-22	0,5	60	17
Итого			520

В зале кафе «MARVEL» численность потребителей за день составляет 494 человека.

#### 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, реализуемых в среднем на одного потребителя.

Данные расчета сведены в таблицу 1.4.



Таблица 1.4 – Расчет коэффициентов потребления блюд

Группы блюд	Процентное соотношение блюд, %		Коэффициент потребления блюд, m	
	день	вечер	день	вечер
Холодные блюда и закуски	30	25	1,0	0,9
Вторые горячие блюда	45	50	1,0	1,0
Сладкие блюда и горячие напитки	25	25	0,5	0,6
Итого	100	100	2,5	2,5

По данным таблицы 1.3 и 1.4 разрабатывают дневную производственную программу предприятия, в которой отражают количество блюд по группам.

Расчеты оформлены в таблице 1.5.

Таблица 1.5 – Расчет дневной производственной программы кафе «MARVEL» на 58 мест в групповом ассортименте

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте			
		Холодные блюда	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
		Коэффициент потребления блюд			
	день	1,0	1,0	0,5	2,5
	вечер	0,9	1,0	0,6	2,5
		Реализация блюд по часам			
9 <sup>00</sup> -10 <sup>00</sup>	26	26	26	13	65
10 <sup>00</sup> -11 <sup>00</sup>	26	26	26	13	65
11 <sup>00</sup> -12 <sup>00</sup>	35	35	35	17	88
12 <sup>00</sup> -13 <sup>00</sup>	78	78	78	39	195
13 <sup>00</sup> -14 <sup>00</sup>	78	78	78	39	195
14 <sup>00</sup> -15 <sup>00</sup>	87	87	87	43	216
15 <sup>00</sup> -16 <sup>00</sup>	78	78	78	39	195
За день	382	382	382	190	954
17 <sup>00</sup> -18 <sup>00</sup>	26	23	26	16	65
18 <sup>00</sup> -19 <sup>00</sup>	17	15	17	10	42
19 <sup>00</sup> -20 <sup>00</sup>	26	23	26	16	65
20 <sup>00</sup> -21 <sup>00</sup>	26	23	26	16	65
21 <sup>00</sup> -22 <sup>00</sup>	17	15	17	10	42
За вечер	112	99	112	68	279
Итого за весь день	520	509	520	271	1300

Расчетное количество блюд за день составит 1300 блюд.

## 1.5 Определение источников снабжения

При организации работы с поставщиками учитываются следующие критерии их отбора: наличие необходимого товара, включенного в ассортиментный перечень; наличие необходимых сопроводительных документов; удобный график приема заказов и бесплатная доставка товара на предприятие.

Исходя из планируемого месторасположения проектируемого предприятия, определяются наиболее выгодно расположенные источники снабжения: продовольственные базы, предприятия пищевой промышленности, заготовочные предприятия. Материалы оформлены в таблице 1.6.

Таблица 1.6 – Источники продовольственного снабжения кафе «MARVEL» на 58 мест

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
«Дигрупп»	Кофе, чай, сиропы, топинги, сливки	Один раз в неделю
«Дары Сибири»	Овощи, зелень, фрукты	Ежедневно
ОАО «МИЛКО»	Молоко, молочная продукция, яйца	Ежедневно
METRO	Мука, соль, сахар, специи	Один раз в неделю
METRO	Рыба и морепродукты	Ежедневно
«Ресторанофф»	Мясо, мясная продукция, птица	Ежедневно
METRO	Сыр	Ежедневно
METRO	Крупы, масло растительное	Один раз в неделю
«SweetDrinks Company»	Безалкогольная продукция	3 раза в неделю
ООО «Владелита»	Бакалея	3 раза в неделю
Бельгийские пекарни	Хлебобулочные изделия	Ежедневно
ТМ «33 пингвина»	Мороженое	2 раза в неделю
ГК Союзснаб, Красноярск	Пищевые ингредиенты	2 раза в неделю

Исходя из таблицы 1.6, следует отметить основных поставщиков проектируемого кафе: METRO, Дары Сибири, Ресторанофф.

### **3 Организационный раздел**

#### **3.1 Производственная инфраструктура**

Проектируемое кафе «MARVEL» на 58 мест работает на сырье, мясных, рыбных и полуфабрикатах из птицы.

В состав кафе входят следующие группы помещений:

1. Складская группа. Состоит из: охлаждаемых камер (мясо-рыбной; фруктов, зелени и напитков; молочно-жировой); кладовой сухих продуктов; кладовой и моечной инвентаря

Складские помещения имеют удобную взаимосвязь с производственными помещениями.

2. Производственная группа. Состоит из: сервис-бара; горячего цеха; холодного цеха; кондитерского цеха; мясо-рыбного цеха; овощной цех; моечных столовой и кухонной посуды; раздаточной.

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

3. Торговая группа. Состоит из: вестибюля; гардероба; туалетной комнаты; общего зала; помещения официантов.

Торговая группа помещений имеет удобную взаимосвязь с производственными помещениями.

4. Административно-бытовая группа. Состоит из: кабинета директора; бухгалтерии; помещения персонала; гардероба для персонала и официантов; душевых, уборных.

Административно-бытовая группа помещений имеет непосредственную взаимосвязь с торговыми помещениями.

Проектируемое кафе «MARVEL» на 58 мест, это предприятие с полным производственным циклом, выполняющее 3 функции: производство продукции, реализация и организация потребления. Кафе имеет бесцеховую структуру производства, так как, работает на полуфабрикатах, а название цехов являются условными, лишь разграничивают некоторые технологические процессы и операции, с учетом требований санитарии.

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

Складские помещения ресторана служат для приемки, поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов, их краткосрочного хранения и отпуска, удобно размещены в кафе, имеют удобную связь с производственными помещениями.

На проектируемом предприятии оборудованы следующие охлаждаемые камеры: мясо-рыбную, молочно-жировую, для хранения сезонных овощей, фруктов, напитков и зелени, а также неохлаждаемые: кладовая сухих продуктов, овощей, кладовая и моечная тары, кладовая инвентаря.

Складская площадь рационально спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции. При хранении продуктов принимается во внимание допустимость товарного соседства. Остро пахнущий товар не хранят с продуктами, легко воспринимающими запахи. Не хранят совместно сырье и готовые кулинарные изделия.

Все продукты необходимо хранить в соответствии со строго установленным температурным режимом:

- мясо и мясопродукты хранят в холодильных камерах на стеллажах. Срок хранения в охлаждаемых камерах при температуре 0°С - до 5 суток.
- птицу мороженую и охлажденную хранят в таре, в которой она поступила от поставщиков. Срок хранения при температуре 0°С - до 5 суток.;
- субпродукты сортируют по видам и хранят отдельно в ящиках, установленных в специально отведенных местах. Охлажденные субпродукты можно хранить не более 12 часов, замороженные – 24 часа;
- рыбу охлажденную крупную хранят в холодильниках до 2 суток, рыбу мороженую в таре, в которой она поступила хранят при температуре до 2°С – до 3 суток;
- молочные продукты хранят при температуре от 0°С до 8°С и относительной влажности воздуха от 80 до 85%. Срок хранения до 10 суток. Яйца хранят в таре или на лотках при температуре до 2С ;
- фрукты хранятся в ящиках на подтоварниках, напитки на подтоварниках в коробках;
- для хранения сухих продуктов помещения оборудуются стеллажами и подтоварниками. В кладовых необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность воздуха;
- кладовые для хранения инвентаря, тары оборудованы стеллажами;
- хлеб хранят в холодном цехе, в хорошо вентилируемом шкафу.

Складские помещения содержатся в чистоте. Естественное освещение присутствует только в кладовой мучных изделий и кладовой моечной тары. В остальных складских помещениях поддерживается искусственное освещения. На 1м<sup>2</sup> площади помещения приходится 20 Вт. Вентиляция в складских помещениях предусмотрена как естественная, расположенная на крыше здания, так и механическая. Для охлаждаемых камер хранения овощей, фруктов и пищевых отходов – отдельная вентиляция.

Охлаждаемые камеры размещены на большом расстоянии от горячего и кондитерского цеха. Стены в складских помещениях защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской на высоту 1.8м, а стены охлаждаемых камер облицованы кафельной плиткой, для систематической влажной уборки. Полы обеспечивают безопасное и удобное передвижение грузов, людей и транспортных средств. Они прочные, влагонепроницаемые, без пустот и выбоин. Ширина коридоров принимается от 1.3м до 1.8м, ширина дверей зависит от площади помещений она принимается 1.2 м, в охлаждаемых камерах -0.9 м.

Систематически проводятся санитарные дни, плановые проверки товаров с учетом сроков их хранения, борьба с вредителями.

Отпуск сырья и покупных товаров на производство осуществляется по заявкам, которые выписывает заведующий производством и утверждает директор. Затем требование поступает в бухгалтерию, в которой выписывается накладная, которая подписывается главным бухгалтером и директором, а после отпуска товара – кладовщиком и материально-ответственным лицом, получившим товар. Во время приёмки продуктов материально ответственные лица проверяют их соответствие по накладной.

### **3.3 Организация производства**

Для производства продукции или выполнения той или иной стадии технологического процесса на предприятии организованы следующие цеха:

- заготовочный – мясо-рыбный, овощной;
- доготовочный - горячий, холодный;
- специализированный - кондитерский.

В каждом цехе организуются технологические линии. Технологической линией называется участок производства, оснащённый необходимым оборудованием для определённого технологического процесса.

#### *Организация работы мясо-рыбного цеха*

Мясо-рыбный цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, моечной кухонной посуды.

Организация рабочих мест.

В мясо-рыбном цехе организованы отдельные участки для обработки мяса, птицы и рыбы.

На участке обработки мяса организовано рабочее место для обработки крупнокусковых полуфабрикатов и приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

На рабочем месте установлен производственный стол СПРП-1506ц с разделочной доской, с левой стороны лоток с сырьем, а с правой с полуфабрикатами, также размещен металлический ящик со специями и настольные весы CAS SW-1-5.

На участке обработки птицы организовано рабочее место для разделки птицы и приготовления полуфабрикатов из нее.

Размораживание тушек птицы осуществляется на стеллаже СР-20/1205 ц. Для потрошения и промывания птицы используется производственный стол СПРП-1506ц и моечная ванна ВМСБ/2-80/43. Изготавливают полуфабрикаты из птицы на производственном столе, на котором размещены весы.

На участке обработки рыбы организуют рабочее место для размораживания и потрошения рыбы и для приготовления порционных полуфабрикатов.

На рабочем месте размещены производственный стол СПРП-1506ц, моечная ванна ВМСБ/2-80/43, настольные весы CAS SW-1-5, разделочные доски, ножи поварской тройки.

После использования каждого вида сырья проводят санитарно-гигиеническую обработку рабочего места. Инвентарь и оборудование маркируют в соответствии с сырьем («МС»или «РС»)

Общее руководство мясо-рыбным цехом осуществляется заведующим производством. Он выделяет бригадира цеха повара 5 разряда. Бригадир осуществляет контроль за ходом технологического процесса, нормами расхода сырья и выхода полуфабрикатов. Бригадир изготавливает полуфабрикаты для наиболее сложных блюд из птицы, мяса, рыбы и порционные полуфабрикаты. Повар 4 разряда разделяет рыбу и птицу, нарезает мясо, нарезает мелкокусковые полуфабрикаты.

В мясо - рыбном цехе работают два человека. Режим работы: одного работника – с 9:00 – 17:00, второго с 13 - 21.

#### *Организация работы овощного цеха*

В кафе овощной цех расположен неподалеку от кладовой овощей и холодным и горячим цехами. Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, дочистки после механической очистки, промывания, нарезки. Рабочие места оснащены инструментами, инвентарём для выполнения определенных операций.

#### *Организация рабочих мест.*

В соответствии с технологическим процессом в цехе организованы три рабочих места:

1. Очистка картофеля и корнеплодов, доочистка и промывание их. На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлены моечная ванна СК-1, стол для установки средств малой механизации, картофелеочистительная машина малой мощности PPF 80, специальный стол из нержавеющей стали с углублениями для очищенного картофеля и двумя желобкообразными отверстиями: слева - для очищенных овощей, справа - для отходов. Под отверстиями стола устанавливается тара для почищенных овощей и отходов. Это рабочее место оснащено необходимым инвентарем: желобковый нож.

2. Обработка сезонных овощей и очистка лука, чеснока. На рабочее место по обработке овощей устанавливается производственный стол СПРП-1506ц, стеллаж передвижной СР-20/1205 ц с необходимым инвентарем: разделочные доски, лотки, ножи.

3. На рабочем месте по нарезке овощей установлен стол производственный СПРП-1506ц, овощерезательная машина ROBOT COUPE CL20,

разделочная доска с маркировкой «ОС» и тары для нарезки овощей и полуфабрикатов.

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает один человек – повар 3-го разряда. Режим работы односменный. Для вечерней смены овощные полуфабрикаты заготавливаются заранее.

Повар выполняет все операции по обработке овощей и приготовлении полуфабрикатов. Согласно план-меню заведующий производством 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 составляет отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатах.

В овощном цехе работает 1 человек. Режим работы: с 8:00-16:00. Работник имеет 3 разряд.

#### *Организация работы холодного цеха*

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд. Холодный цех расположен в одном из наиболее светлых помещений и имеет удобную связь с горячим цехом, раздачей, моечной столовой посуды.

Организация рабочих мест в холодном цехе.

В холодном цехе установлено механическое, холодильное и немеханическое оборудование, которое сгруппировано в соответствии с расположением рабочих мест.

Рабочие места в холодном цехе расположены по ходу технологического процесса. В холодном цехе выделяют следующие технологические линии:

- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков.

На этих линиях организованы следующие рабочие места:

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

На рабочем месте установлен производственный стол СПРП-1506ц, моечная ванна ВСЛ 12\*6/5, для промывки свежих овощей и зелени, холодильный шкаф Интер 100Т Ш-0,1СКР, универсальная кухонная машина УКМ-01, навесной шкаф для специй, весы. Для нарезки сырых и вареных овощей применяют разделочные доски с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножи поварской тройки.

2. Для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформление блюд.

На рабочем месте установлен производственный стол СПРП-1506ц, необходимый инвентарь.

3. Для порционирования сладких блюд и напитков.

На рабочем месте установлен производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы CAS SW15, передвижной стеллаж СТР 214/600 с различной посудой и инвентарем.

Многие операции в холодном цехе выполняются вручную, поэтому с целью облегчения труда и повышения производительности используют средства малой механизации: консервооткрыватель, яйцерезка, приспособление для нарезки сыра, для фигурной нарезки овощей, имеется шкаф для хлеба ШЗХ - 1200. В холодном цехе соблюдается санитарный порядок на рабочем месте, соблюдение правил товарного соседства, сроков реализации сладких блюд, так как они могут служить питательной средой для развития микроорганизмов.

Повара холодного цеха работают по ступенчатому графику.

В цехе работают три человека. Повар 5 разряда осуществляет приготовление и оформление наиболее сложных блюд. Повара 4 разряда приготавливают продукты, входящие в состав блюда, а также занимаются соединением компонентов, заправкой и доведением до готовности блюд массового спроса, порционируют и оформляют блюда.

Режим работы: одного работника с 10 - 17, второго с 12 - 21 и третьего работника с 17 - 24.

#### *Организация работы горячего цеха*

Горячий цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, приготовление соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Горячий цех проектируемого предприятия имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздачей, и с залами. Рядом с горячим цехом располагается моечная кухонной и столовой посуды.

В линии теплового оборудования установлены плиты Абат эп-4п, на которых готовят блюда в посуде малой вместимости.

В линии немеханического оборудования установлен стол с охлаждаемым шкафом Lotos XLS-220W, стол со встроенной моечной ванной ВСЛ 12\*6/5, стол производственный СПРП-1506ц.

В соусном отделении осуществляется приготовление вторых блюд, гарниров, соусов. Кроме того, в горячем цехе осуществляется тепловая обработка для приготовления и холодных и сладких блюд.

Широкий ассортимент вторых блюд не позволяет в горячих цехах предприятия создавать специализированные рабочие места для приготовления каждого вида блюд, поэтому рабочие места для варки, тушения, запекания продуктов организовано с учетом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно. Соответственно с этим группируют по назначению тепловое и другое технологическое оборудование. На этом участке в линию теплового оборудования установлен



пароконвектомат Tesnoeka evolution EKF 411 D AL UD, пресс – гриль Маэстро.

В линии немеханического оборудования установлены производственные столы СПРП-1506ц для подготовки продуктов к жарке и пассерованию и переборки круп. Для промывки круп, откидывания отварного риса и круп установлена производственная раковина. Наряду с тепловым и немеханическим установлено механическое оборудование: универсальная кухонная машина УКМ-01.

Режим горячего цеха начинается за два часа до открытия предприятия. Руководит горячим цехом бригадир, который организывает и контролирует отпуск и качество блюд. Работники горячего цеха работают по ступенчатому графику. Количество работников в горячем цехе проектируемого предприятия составляет три человека. Повар 5 разряда занимается оформлением блюд, требующих сложной кулинарной обработки, готовит вторые блюда. Повара 4 разряда готовят первые блюда, пассируют овощи, томат-пюре, подготавливают продукты (нарезают овощи, варят крупы, жарят картофель, и др.).

Режим работы: одного работника с 7:00 – 15:00, второго с 11:00 – 19:00 и третьего работника с 14:00 – 22:00.

#### *Организация работы кондитерского цеха*

Кондитерский цех в кафе организуется для выпуска: тортов и пирожных.

В состав кондитерского цеха входят помещение для суточного хранения сырья где располагается стол производственный СПРП-1506ц, мукопросеиватель Atesy Каскад для просеивания муки, стеллаж стационарный СПС-2, шкаф холодильный UC 400.

В помещении для обработки яиц организованы рабочие места с овоскопом для определения свежести яиц, стол производственный СПРП-1506ц, ванна моечная двухсекционная МВ-2/530 для обработки яиц.

В помещении для замеса теста, разделки и выпечки, организованы места для приготовления теста, на которых расположены миксер В-30F PYNL для замеса всех видов теста, стол для установки средств малой механизации СПС 123/700, шкаф жарочно – пекарный ЭШП-3с(у) для приготовления выпечки, стеллаж передвижной СТР 32Ш-605 Ш430, стол производственный СПРП-150ц.

В помещении для приготовления крема и отделки изделий установлен миксер В-30F PYNL для замеса крема, стол для установки средств малой механизации СПС 123/700, стол с охлаждаемым шкафом Cooleq S901 для кратковременного хранения крема и начинки, стеллаж передвижной Iterma СТР 32Ш-605 Ш430.

В моечном отделении для мытья посуды, инвентаря установлен стерилизатор Feleti, ванна моечная двухсекционная ВМ-3/4 оц, стеллаж стационарный, стеллаж передвижной.

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

Руководство кондитерского цеха осуществляется шеф-поваром. В кондитерском цехе работают 3 человека: кондитеры 4-го разряда и пекарь. Кондитеры 4-го разряда изготавливают кексы, торты и пирожные, украшения для тортов, оформляет изделия. В обязанности пекаря входит выпечка изделий, просеивание муки, замес и разделка теста, взбивание кремов, варка сиропов, глазирование изделий.

### 3.4 Организация обслуживания

Метод обслуживания в кафе «MARVEL» - обслуживание официантами. При этом процесс обслуживания складывается из следующих операций: встречи и размещения потребителей, приема заказов, получения и подачи блюд, расчета.

На предприятии общественного питания используется индивидуальный метод обслуживания. Суть индивидуального метода сводится к тому, что за каждым отдельным официантом закрепляют определенный участок зала (2-3 столика). 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, 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. В силу того, что индустрия питания стремительно идет вперед в кафе «MARVEL» работники зала помогают друг другу в работе, тем самым увеличивая скорость обслуживания гостей.

Режим работы официантов установлен с учётом производственно-трудовой деятельности предприятия с 9<sup>00</sup> до 22<sup>00</sup> часов. Наиболее рациональным режимом труда и отдыха официантов является работа по 8 часов в смену при пятидневной рабочей неделе. В ресторане работают четыре официанта: два официанта 4-го разряда и один официант 3-го разряда.

График выхода на работу представлен на рисунке 2.6.

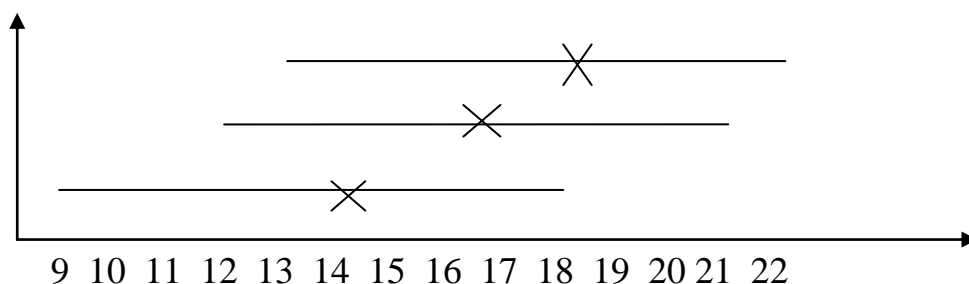


Рисунок 2.6 – график выхода на работу официантов

Администратор встречает и размещает гостей за столы и приносит им меню. Как только гость расположился за столиком и готов сделать заказ, подходит официант. После принятия заказа официант повторяет его гостям, после одобрения выбивается чек на кухню. Официант приносит гостям готовые блюда и рассчитывает их после того как гости попросили счёт.

### 3.5 Разработка концепции

В последние пять лет фильмы, снятые на основе комиксов стали очень популярны и любимы в России, именно поэтому в основу темы данного предприятия легли сюжеты комиксов и фильмов, снятых на их основе, компанией MarvelComics - американская компания, издающая комиксы.

Название предприятия «MARVEL» полностью отражает тематику заведения.

#### *Логотип*

Логотип кафе «MARVEL» очень яркий и привлекает взгляд. Логотип сделан в виде кляксы в стиле комиксов, клякса выполнена в красном цвете, окантовка кляксы в желтом цвете, а надпись MARVEL в белом цвете.

#### *Интерьер*

Интерьер кафе «MARVEL» выполнен в стиле комиксов.

Входная дверь выполнена в красном цвете, над дверью расположена вывеска с логотипом заведения, которая в темное время суток светится.

Кафе разделено на три зоны, в каждой зоне по 20 посадочных мест, у каждой зоны свой интерьер.

Первая зона выполнена в стиле комикса «Человек - паук» - подросток-сирота, воспитанный дядей и тетей, совмещающий жизнь обычного студента и борца с преступностью. Человек-паук получил суперсилу, увеличенную ловкость, «паучье чутьё», а также способность держаться на отвесных поверхностях и выпускать паутину из рук с использованием прибора собственного изобретения.

На стенах изображение человека паука и его лучших подвигов, город Нью – Йорк откуда родом сам персонаж и где разворачивались события комиксов с его участием. Столы выполнены в черном цвете, а местами для сидения являются мягкие пуфы – мешки, выполненные в красном цвете, которые позволяют расслабиться гостю и полностью погрузиться в атмосферу комикса. Так же в этой зоне установлена игровая приставка XBOX и плазменные телевизоры.

Вторая зона выполнена в стиле комикса «Фантастическая четверка» - первая команда супергероев комиксов компании MarvelComics, которая по популярности идет на равных с «Человеком - пауком» и «Людьми X».

На стенах изображена Северная Америка, в которой разворачивались события комиксов. При входе в зону гостей встречаю сами персонажи, сделанные из воска:

- Мистер Фантастик — лидер команды, гениальный учёный, муж Невидимой Леди, способный растягивать своё тело как резину.

- Невидимая Леди - жена Мистера Фантастика, становится невидимой и создаёт силовые поля.

- Человек-факел — брат Сью, управляет огнём и летает.

- Существо — друг детства Мистера Фантастик; его тело и все внутренние органы окаменели после облучения, а кожа приняла оранжевый цвет. Обладает невероятной физической силой.

На потолке зоны висит большая ракета, на которой герои полетели в космос для исследования аномальной волны космо-энергии, она служит не только частью интерьера, но и источником освещения помещения.

В этой зоне расположен «Русский стол», выполненный в форме летающей тарелки, - такое название данная услуга получила, так как конструктивно она близка к разработанному художником Репиным обеденному столу. «Русский стол» рассчитан на 20 человек, имеет круглую форму и состоит из двух частей поверхностей разного диаметра.

Третья зона выполнена в стиле третьего по популярности комикса компании «MarvelComics» - «Люди X» - команда супергероев-мутантов. Название команды вытекает из того факта, что все мутанты обладают геном «Фактор X», вызывающим мутацию.

В основу интерьера третьей зоны лег вымышленный остров Мадрипур — остров в Южной Азии, неподалёку от Сингапура. Остров главным образом покрыт джунглями, есть лишь небольшая чистая горстка земли, пригодная к земледелию и поэтому Мадрипур зависит от импорта фактически всего. Столица, которая зовется так же, как и остров, претендует на обладание самыми роскошными и дорогими гостиницами мира, и в тоже время имеет самую серьёзную проблему с бедностью на планете. Эта экономическая поляризация разделила столицу на две части – Верхний город, пристанище богатства, мощи и высоких технологий и Нижний город, зона средневековья.

Третья зона кафе «MARVEL», как остров Мадрипур, поделен на две части – с одной стороны зала стены оформлены в стиле Верхнего города, то есть на стенах нарисованы богатые небоскребы, летающие машины, а с другой стороны в стиле Нижнего города – средневековые замки и жители, передвигающиеся на лошадях.

В зоне много растений, так как Мадрипур отличается богатой природой джунглей.

На потолок подвешаны фигуры основных героев:

- Росомаха — мутант, имеющий сверхчеловеческие способности. Он обладает регенерацией, которая позволяет ему выживать после тяжёлых ранений, смертельных для обычного человека;

- Призрачная кошка – мутант, имеющий способность проникать в компьютеры и информационные носители.

В углу на кресле расположился Профессор Икс - супергерой, лидер и основатель Людей-Х. Профессор — научный гений со сверхчеловеческой способностью обрабатывать информацию. В мире «Marvel» он является ведущим экспертом по генетике, мутациям и псионике и при этом имеет ученую степень по генетике, биофизике, психологии и антропологии. Рядом с Профессором Икс расположена книжная полка с познавательной и развивающей литературой.

Столы со стороны Верхнего города выполнены в современном стиле – квадратная столешница цвета металлик и диваны в тон со столами. Со стороны Нижнего города столы выполнены в стиле средневековья – деревянные квадратные столы с резными ножками и классические стулья тех времен.

#### *Корпоративная одежда работников*

Униформа персонала кафе «MARVEL» не отличается строгостью, а только лишь подчеркивает концепцию заведения.

Официанты одеты в красные поло и комбинезон черного цвета, на ноги разрешены кеды, бейдж с именем выполнен в стиле логотипа предприятия. Так же персоналу разрешено надевать какой – либо головной убор, который подходит под концепцию ресторана и не расходится с его тематикой.

Хостес одеты так же как и официанты их отличает только цвет поло – бледно – желтый.

### **3.6 Прогрессивные технологии и современные формы обслуживания**

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

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

Кафе «MARVEL» предоставляет услугу социального кейтеринга – процесс приготовления блюд происходит на территории и оборудовании заказчика и под его контролем. Преимущество социального кейтеринга – небольшие накладные расходы и отсутствие расходов на оборудование. Предприятие так же, в рамках данного обслуживания, предоставляет организацию праздников в стиле комиксов, как для детей, так и для взрослых.

Очень актуальны в наше время дни рождения, вечеринки, свадьбы в разных стилях, так же в стиле комиксов с участием героев. Предприятие берет полную организацию торжества с предоставлением отдельных предметов сервировки и аксессуаров для придания тематики столу.

В кафе «MARVEL» приемами внутреннего мерчендайзинга являются: новая форма обслуживания такой как «Русский стол», дизайн блюд и напитков, и конкурсы по основному меню и по меню бара, приемами внешнего мерчендайзинга являются банеры, размещенные по городу, реклама на популярных радио волнах, реклама на телевидении.

### **3.7 Программы работы с потребителями**

В проектируемом кафе «MARVEL» имеются специальные программы для гостей:

- скидки на дни рождения – скидка в день рождения составляет 30 % за 5 дней до наступления дня рождения, в день рождения, через 5 дней после дня рождения гостя. При проведении скидки гостю необходимо предоставить паспорт, администратор делает копию документа для отчетности;

- скидки на меню бара – скидка составляет 30 % с воскресения по четверг с 18:00 – 24:00;

- клубная система на основе пластиковых магнитных карт, на которые накапливается 10 % от суммы чека;

- Happyhour (счастливый час) - проходят ежедневно с 15 – 18 со скидкой 30 % на основное меню кухни и на меню напитков.

Так же услуга вызова такси, бесплатные газеты и журналы, игровая приставка XBOX, бесплатный беспроводной интернет.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе кафе «MARVEL» на 58 мест были выполнены следующие разделы:

- технико-экономическое обоснование, в котором анализируется выбранное место проектируемого кафе – Дмитрия Мартынова, 22, контингент посетителей и источники продовольственного снабжения;
- технологический раздел, в данном разделе выполнены расчеты складских помещений, заготовочных цехов, доготовочных цехов, моечные столовой и кухонной посуды, раздаточной, сервис-бара, рассчитаны помещения для гостей и принятые по СНиП остальные помещения;
- организационный раздел, описывающий организацию работы всех групп помещений, концепцию кафе, интерьер и прогрессивные технологии;
- научный раздел, в котором представлена разработка фирменного блюда шоколадного мусса со свежей вишней, разработана нормативная документация, представлена технологическая схема и пищевая ценность сырьевого набора фирменного блюда.

В данной работе кафе «MARVEL» на 58 мест прикреплены приложения формата А0 – «План размещения технологического оборудования на плане ОТМ» и на формате А1 – «Технологическая схема фирменного блюда шоколадный мусс со свежей вишней» и «Расчет пищевой ценности сырьевого набора фирменного блюда шоколадный мусс со свежей вишней»

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12. 2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>.
2. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 11 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 10 с.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 11 с.
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 15 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
8. 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.
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. – Москва : 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. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.
11. СНиП 11-Л. 8-71 Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70; введ. 01.01.72. – Москва : Изд-во стандартов, 1972. – 31 с.
12. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2008. - 557 с.
13. Капелюк З. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : курс лекций : учеб. пособие для вузов / З. А. Капелюк. – Москва : Омега – Л, 2006. – 222 с.



- 14.Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
- 15.Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. – 82 с.
- 16.Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания» / В. Н. Ловачева. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.
- 17.Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
- 18.Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
- 19.Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
- 20.Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
- 21.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова [и др.] ; Краснояр. гос. торг. – экон. ин.-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2009. – 76 с.
- 22.Охрана труда на предприятиях общественного питания : метод. указания по выполнению дипломного проектирования для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е.О. Никулина. – Красноярск, 2008. – 34 с
- 23.Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. – Москва : Стройиздат, 1992. – 109 с.
- 24.Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
- 25.Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог\_Tfi\_ф\_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
27. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина. – 2-е изд., изм. и доп. – Москва : Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
- 28.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.

- 29.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. И доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.
- 31.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
- 32.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.
- 33.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиоиздат, 1998. – 296 с.
- 34.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
- 35.Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
- 36.Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
- 37.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
- 38.Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
- 39.Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
40. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.



