

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	6
1 Техничко-экономическое обоснование	7
1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия.....	7
1.2 Расчет пропускной способности предприятия, обоснование выбора и формы обслуживания	9
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся	10
1.4 Расчет дневной производственной программы	11
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки	12
3 Организационный раздел	14
3.1 Организация работы производства	14
3.2 Организация работы складских помещений	15
3.3 Организация производства.....	17
3.4 Организация обслуживания	22
Заключение	27
Список использованных источников	28

ВВЕДЕНИЕ

Целью бакалаврской работы является разработка проекта кафе «Сантьяго» мексиканской кухни на 64 места.

Актуальность темы определяется возрастающей популярностью мексиканской кухни.

Национальная кухня Мексики представляет своеобразный синтез испанской, ацтекской и индейской кухонь. Блюда этой кухни весьма разнообразны и пользуются неизменным успехом во всём мире. Уже сам факт того, что мексиканская кухня внесена в список Всемирного наследия ЮНЕСКО, говорит об уникальности и неповторимости блюд этой прекрасной и гостеприимной страны. Для приготовления национальных блюд широко используются мясо, овощи, бобовые и зерновые культуры, морепродукты. Но, главенствующее место занимает кукуруза. Кукурузу здесь варят, жарят, подают с мясом, перцем, тертым сыром. Кроме этого, широко используется кукурузная мука. Славится мексиканская кухня своей остротой и широким применением различных специй, и приправ: острый перец чили, кинзы, пепперони, чайю, семена тмина, перец серрано, листья авокадо, перец хеланеньо, лук, чеснок. Визитная карточка кухни Мексики – жгучий стручковый перец Чили, в стране его насчитывается более 80 видов сортов выращиваемых в стране. Из него производят сотни разнообразных соусов, добавляют в различные овощные салаты, рыбные и мясные блюда, его фаршируют, и разумеется, используют с кукурузой.

Из спиртных напитков настоящую славу стране принесла "текила" (производится двойной перегонкой сока сердцевины голубой агавы), которой насчитывается более 300 видов (официально утверждены четыре вида - Blanco, Joven, Reposado и Anejo), а также традиционные алкогольные напитки "пульке", "мескаль" (производится простой перегонкой из пяти различных видов агавы), "сотола" и "баканора". Также хороши мексиканские вина (в основном создаются по европейским технологиям), бренди "Дон Педро" и пиво "Корона".

Меню проектируемого кафе разработано с учетом этих национальных особенностей.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района, деятельности предприятия

Проектируемое предприятие кафе мексиканской кухни на 64 места предполагается разместить в г. Красноярске, в Свердловском районе в жилом комплексе «Пашенный», в близости от развязки четвертого моста. Новая дорожная развязка четвертого моста через Енисей обеспечит выезд с левого берега в два микрорайона – «Тихие Зори» и «Пашенный», а также – проезд к новому ледовому дворцу «Платинум-Арена».

Микрорайон «Пашенный» расположен в экологически чистом районе города, с благоприятной розой ветров, по соседству с зеленым островом Отдыха и Енисеем. Берега рек во всем мире считаются самым престижным местом для размещения жилья. Благодаря близости Абаканской протоки жители массива получают возможность гулять на собственной набережной, которая буквально примыкает к домам, а любители рыбалки смогут прямо тут же, никуда не выезжая, посидеть на берегу с удочкой. Специально для этого Абаканскую протоку очистили и выровняли рельеф дна.

Помимо природных красот большим плюсом района должна стать транспортная доступность. Когда запланированная транспортная развязка со строительством подземного тоннеля под Транссибом соединит Пашенный с улицей Свердловской, жители района смогут добираться до центра буквально за несколько минут даже в часы пик. С другой стороны, после объединения улицы Полтавской с улицей Гладкова так же быстро они будут попадать на Предмостную площадь.

Комплексное развитие территории предполагает не только строительство нового современного жилья, но и появление всей необходимой инфраструктуры, без которой сегодня территория уже не имеет права называться комфортной для проживания. Плюсы удачного местоположения района в совокупности с высокими темпами застройки жилья предполагают, что строительство нового предприятия питания будет вполне логичным и ожидаемым.

Режим работы кафе мексиканской кухни на 64 места планируется с 9⁰⁰ до 24⁰⁰.

Потенциальный контингент потребителей представлен в таблице 1.1.

Таблица 1.1 - Расчет потенциального контингента потребителей предприятия

Наименование объектов в радиусе до 500 кв. м. от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов.	Время обеденных перерывов на объектах
Строительная компания «Срубы из кедра»	Прибойная, 37	50	9 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	скользящий
Ремонтная компания	Прибойная, 37	100	900-1800	13.00 – 14.00

Окончание таблицы 1.1

Наименование объектов в радиусе до 500 кв. м. от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов.	Время обеденных перерывов на объектах
Красноярский экспериментальный механический завод	Прибойная, 37	80	9 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	13.00 – 14.00
ООО «Сибкран» производственная компания	Прибойная, 37	50	9 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	13.00 – 14.00
ООО «Зодчий»	Судостроительная, 25д	30	9 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	скользящий
Веб-студия «Абсолют»	Судостроительная, 26а	30	9 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	скользящий
ООО «Медика-Восток» медицинская страховая компания	Судостроительная, 26а	50	9 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	скользящий
ООО ГорЭнерго	Судостроительная, 26а	80	9 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	скользящий
Медицинский центр «Неомед»	Судостроительная, 26а	20	9 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	скользящий
ООО СУ-208 строительная компания	Прибойная, 37/2	30	9 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	13.00-15.00
Сибирский федеральный университет	Судостроительная, 38а	300	9 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	скользящий
ИнваКРОСС, производственное предприятие	Семафорная 15а	30	9 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	скользящий
Автошкола «Драйв»	Семафорная 17а	50	9 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	скользящий
ООО «Север Лес» оптовая компания	Семафорная 17а	50	9 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	скользящий
ООО «Сиб-Текс» торгово-производственная компания	Семафорная 17а	50	9 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	скользящий
Жилая зона	Судостроительная, 15-40; Прибойная, 37; Семафорная 17-24	8000	-	-
Итого:	-	9000	-	-

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

Таблица 1.2 - Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы, ч	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Кафе-бар «Былина»	Судостроительная, 52а	30	10 ⁰⁰ - 24 ⁰⁰	бармен, официанты	русская
Итого:	-	30	-	-	-

В данном разделе рассчитан потенциальный контингент потребителей и проанализирован список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия.

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

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале.

Общая потребность мест для населения в микрорайоне строительства проектируемого на расчетный срок и первую очередь строительства определяют в соответствии с нормативами развития сети общественных предприятий общественного питания на 1 000 жителей.

Расчет ведется по формуле

$$P=N \times P_H \div 1000, \quad (1.1)$$

где P – необходимое количество мест;

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

P_H – норма мест на 1000 человек;

P_H на расчетный период 40 мест.

$P=(9000 \times 40)/1000=360$ мест.

Общее число мест распределяется между отдельными типами предприятий общественного питания согласно процентного соотношения, удельный вес кафе составляет 40%.

$360 \times 40/100=144$ (мест на расчетный срок).

Степень обеспеченности местами для данных предприятий определяется по формуле

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

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

C – необходимое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания по нормативу;

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

Степень обеспеченности местами с учетом проектируемого предприятия:

$$C = ((30 + 64) / 144) \times 100\% = 65\%.$$

Проектирование кафе мексиканской кухни на 64 места целесообразно, так как фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания не превышает 100% по степени обеспеченности местами на данном участке.

В предприятии предполагается обслуживание официантами. Ценовая политика предприятия в среднем ценовом сегменте. Предполагаемый контингент кафе это жители района и гости из других районов.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

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

Количество потребителей определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течении дня.

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия, продолжительность приема пищи одним потребителем и процент загрузки зала по часам его работы.

Режим работы планируется с 9⁰⁰ до 24⁰⁰.

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

$$N_r = (P \times f \times X) / 100\% , \tag{1.3}$$

где N – количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;

P – вместимость зала;

f – оборачиваемость мест в зале в течение данного часа; [18]

X – загрузка зала в данный час, % [18].

Расчеты сводятся в таблицу 1.3.

Таблица 1.3 – График загрузки зала кафе мексиканской кухни на 64 места

Часы работы зала	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, % X	Количество потребителей за час
Завтрак:	-	-	-
9-10	1,5	30	29

Окончание таблицы 1.3

Часы работы зала	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, % X	Количество потребителей за час работы, чел, Nr
10-11	1,5	30	29
Итого завтрак:			58
Обед:	-	-	-
11-12	1,5	40	38
12-13	1,5	90	86
13-14	1,5	90	86
14-15	1,5	100	96
15-16	1,5	90	86
Итого за обед:	-	-	392
16-17	перерыв	-	-
17-18	1,5	30	29
18-19	0,5	60	19
19-20	0,5	90	29
20-21	0,5	90	29
21-22	0,5	60	19
22-23	0,5	60	19
23-24	0,5	60	19
Итого ужин:	-	-	163
Итого:	-	-	613

В проектируемом кафе численность потребителей в день составляет 613 человек.

1.4 Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для расчета являются: количество потребителей; коэффициент потребления блюд.

Плановый выпуск продукции определяется по формуле

$$Q = N \times m, \quad (1.3)$$

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

Данные расчета сводятся в таблицу 1.4.

Таблица 1.4 - Расчет дневной производственной программы зала кафе на 64 места

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		холодные закуски	супы	вторые блюда	сладкие блюда и горячие напитки	Итого
Коэффициент потребления блюд						
завтрак		0,75	-	1,13	0,62	2,5
обед		0,62	0,13	1,13	0,62	2,5
ужин		0,75	-	1,13	0,62	2,5
Количество блюд реализуемых по часам						
Завтрак:	-	-	-	-	-	-
9-10	29	22		33	18	73
10-11	29	22	-	33	18	73
Итого за завтрак:	58	44	-	66	36	146
Обед:	-	-	-	-	-	-
11.дек	38	24	5	42	24	95
дек.13	86	53	11	98	53	215
13-14	86	53	11	98	53	215
14-15	96	60	12	108	60	240
15-16	86	53	11	98	53	215
Итого за обед:	392	243	50	444	243	980
16-17	-	-	-	-	-	-
17-18	29	22	-	33	18	73
18-19	19	14	-	21	12	47
19-20	29	22	-	33	18	73
20-21	29	22	-	33	18	73
21-22	19	14	-	21	12	47
22-23	19	14	-	21	12	47
23-24	19	14	-	21	12	47
Итого ужин:	163	122	-	183	102	407
Итого:	613	409	50	693	381	1533

Количество реализуемых блюд в день в проектируемом кафе составит 1533.

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

Ориентируясь на место расположения предприятия, определяются удобно расположенные источники снабжения.

В настоящее время, предприятия-поставщики сами доставляют свою продукцию, вследствие чего, выбор поставщиков производится, ориентируясь на цену предлагаемого товара и на его качество.

Материалы оформляются 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 «Красноярские мясопродукты»	Мясо говядина, баранина	2 раза в неделю
ООО «Эко Таймыр»	Рыба	2 раза в неделю
ООО Анкарус»	Овощи, фрукты	3 раза в неделю
ОАО «Дары Сибири»	Консервированная продукция	1 раз в неделю
ООО «БизнесОпт»	Молочная продукция	Ежедневно
ТД «Премьер»	Птица, яйцо	2 раза в неделю
ООО «Гранд Продукт»	Гастрономические товары, бакалея, приправы, чай, кофе, маргарин и кулинарные жиры	2 раз в неделю
ООО «Тринити»	Мука, крупа, сахар, макароны и макаронные изделия, кондитерские изделия	1 раз в неделю
ООО «Феникс»	Соки, фруктовая, минеральная воды	2 раза в неделю
ООО «Люкс»	Алкогольные напитки	1 раз в неделю
ООО «Красноярский хлеб»	Хлеб и хлебобулочные изделия	Ежедневно

3 Организационный раздел

3.1 Производственная инфраструктура предприятия

Соотношение отдельных подразделений предприятия определяет структуру производства. Структура производства проектируемого кафе мексиканской кухни является безцеховой, т.е. цеха выделяются условно, с целью разграничения различных технологических процессов, по видам обрабатываемого сырья или способам кулинарной обработки:

– заготовочные цеха овощной и мясо-рыбный, назначением которых является первичная обработка сырья и выработка полуфабрикатов, для снабжения ими доготовочных цехов предприятия. Для выполнения необходимых операций в цехах организованы специализированные и универсальные рабочие места;

– доготовочные цеха – холодный и горячий, назначение которых дальнейшая тепловая и механическая обработка подготовленных полуфабрикатов, изготовление блюд и кулинарных изделий. В этих помещениях аналогично заготовочным цехам организованы специализированные и универсальные рабочие места. Производственной программой доготовочных цехов является план-меню. Режим работы цехов установлен в зависимости от условий реализации блюд и кулинарных изделий. Работа производственных бригад доготовочных цехов согласована со временем работы залов и с графиком потока потребителей на предприятии. Производственная программа и режим работы доготовочных цехов связаны между собой;

– специализированный мучной цех, предназначен для изготовления мучных булочных изделий, для реализации в залах предприятия.

Плановое задание и объем выполняемых работ устанавливаются в целом для всего предприятия, которое возглавляет заведующий производством.

Все группы помещений связаны между собой и размещаются по ходу технологического процесса: вначале складские, производственные, затем торговые, с ними удобно взаимосвязаны административно-бытовые и технические помещения; – взаимное расположение основных групп помещений обеспечивает кратчайшие связи между ними без пересечения потоков посетителей и обслуживающего персонала, чистой и использованной посуды, полуфабрикатов, сырья и отходов;

Компоновка всех групп помещений удовлетворяет требованиям СНиП, санитарным и противопожарным правилам; – все производственные и складские помещения непроходные, входы в производственные и бытовые помещения – со стороны хозяйственного двора, а в торговые помещения – с улицы.

Важным фактором успешной работы цехов является правильная организация рабочих мест. На предприятии преобладают универсальные

рабочие места, где осуществляется выполнение несколько неоднородных технологических операций.

3.2 Организация работы складских помещений

Складские помещения на предприятии общественного питания служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов. Они имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия.

Складское хозяйство выполняет три вида материальных потоков: входной, выходной и внутренний. Наличие входного потока означает необходимость разгрузки транспорта, проверки количества и качества прибывшего груза. Выходной поток обуславливает необходимость погрузки на транспорт или отпуск на производство, внутренний – необходимость перемещения груза внутри склада.

К организации и продовольственному снабжению предприятия предъявляются следующие требования: обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года; своевременность и ритмичность завоза товаров; оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.

При получении продуктов со склада проверяется их соответствие требованию-накладной по ассортименту, массе и качеству.

На предприятии оборудуют следующие охлаждаемые камеры: мясо-рыбную, молочно-жировую, для хранения фруктов, напитков и зелени, а также неохлаждаемые: кладовая сухих продуктов, овощей, солений и квашений, кладовая вино-водочных изделий.

При планировке складских помещений учтены определённые объёмно-планировочные и санитарно-гигиенические требования.

На предприятии оборудованы следующие охлаждаемые камеры:

- молочно-жировая;
- мясо-рыбная;
- для хранения фруктов, зелени и напитков.

Неохлаждаемые складские помещения:

- кладовая сухих продуктов;
- кладовая овощей.

Оснащение складских помещений соответствует нормативам товарных запасов, объемам работ по приемке, хранению и отпуску продукции. Склады оснащены подтоварниками и стеллажи, весоизмерительными приборами, холодильным оборудованием, ручными тележками. Складские помещения также оснащены необходимым инвентарем и инструментами.

На проектируемом предприятии питания применяются следующие способы хранения и укладки сырья и продуктов:

- стеллажный – продукция хранится на стеллажах;

- ящичный – продукция хранится в ящиках;
- штабельный – продукция хранится на подтоварниках.

Сырье и товары поступают в охлаждаемые и неохлаждаемые камеры через загрузочную, которая оборудуется напольными весами и грузовыми тележками.

Объёмно-планировочные решения

- складская площадь рационально спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции;
- оборудование размещено рационально с учётом необходимой площади для проходов и перемещения грузов;
- транспортировка сырья и полуфабрикатов из загрузочной в кладовые и охлаждаемые камеры осуществляется без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, тары по кратчайшим маршрутам;
- высота складских помещений 2,5 м, охлаждаемых камер – 2,5 м ;
- подъезд транспорта и разгрузка товара осуществляется со стороны хозяйственного двора;
- для приёмки грузов оборудована разгрузочная площадка;
- охлаждаемые камеры размещаются единым блоком с общим тамбуром глубиной 1,6м, размерами 2,1х2,4 м;
- камера пищевых отходов размещается с выходом наружу;
- складские помещения непроходные.

Санитарно-гигиенические требования

- помещения содержатся в чистоте;
- температура, влажность воздуха и кратность его обмена соответствует режимам хранения и СНиП;
- освещение неохлаждаемых помещений искусственное и естественное, соответствует нормам (КЕО 1:15);
- в кладовой овощей, напитков и в охлаждаемых камерах освещение только искусственное;
- стены в складских помещениях защищены от проникновения грызунов и облицованы керамической плиткой на высоту 1,8 м, а стены охлаждаемых камер облицованы глазурованной плиткой;
- полы обеспечивают безопасное и удобное передвижение грузов, прочные, влагонепроницаемые, без пустот и выбоин, без порогов;
- ширина коридоров для складских помещений принята 1,5 м, ширина дверей 1,2 м в неохлаждаемых кладовых, в охлаждаемых камерах – 0,9 м.

Для хранения сухих товаров и консервов на предприятии используют подтоварники, стеллажи.

Полуфабрикаты мяса, птица, рыба хранится в охлаждаемой камере в емкостях на стеллажах. Молочно-жировые продукты и гастрономия также хранится в отдельной охлаждаемой камере в гастроемкостях.

3.3 Организация производства

На предприятии планируется организация заготовочных цехов: овощного и мясо-рыбного и доготовочных: холодного и горячего, кроме этого специализированного мучного цеха. В цехах организуются универсальные или специализированные рабочие места.

Организация работы овощного цеха

Овощной цех вместе с кладовой овощей размещается в едином блоке со складскими помещениями, что обеспечивает удобство разгрузки овощей при поступлении. В овощном цехе осуществляется первичная обработка овощей и изготовление полуфабрикатов из них. Из овощного цеха изготовленные полуфабрикаты транспортируют в холодный и горячий цеха, в которых завершается технологический процесс выпуска готовой продукции.

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

- по очистке картофеля и корнеплодов, дочистке и промыванию их;
- очистке лука репчатого, чеснока;
- обработке капусты белокочанной, свежей зелени, грибов, ягод фруктов и других сезонных овощей;
- по нарезке овощей.

Для кратковременного хранения овощей установлен подтоварник ПТ-2А, для транспортировки овощных полуфабрикатов в доготовочные цеха стеллаж передвижной СПП.

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлены: моечная ванна ВМ-1А; стол производственный для очистки картофеля и корнеплодов СПК, очистка производится ручным способом ввиду небольшого количества обрабатываемых корнеплодов.

Рабочее место по обработке сезонных овощей, капусты, зелени, фруктов оборудовано столом СПСМ – 3, моечной ванной марки ВМ-1А, необходимым инвентарем (разделочные доски, лотки, ножи и так далее).

Рабочее место для нарезки овощей оборудовано столом производственный СПСМ-1, разделочными досками, овощерезательной машиной "Robot Soup" R 101, необходимым инструментом. Рядом находится стеллаж передвижной марки СПП для нарезанных овощей.

Организация труда работников в овощном цехе

Работу овощного цеха организует заведующий производством. Расчетная численность работающих в цехе 2 человека, работают повара 2 разряда. Цех работает в одну смену по 8,2 ч с 7⁰⁰ до 16⁰⁰. Для вечерней работы предприятие овощные полуфабрикаты заготавливает заранее с учетом сроков хранения и реализации.

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

выхода полуфабриката и отходов производится на основании суточного количества сырья.

Организация работы мясного-рыбного цеха

Мясо-рыбный цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячими цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, моечной кухонной посуды. Мясо на предприятие поступает в виде крупнокусковых полуфабрикатов охлажденное, рыба охлажденная, цыплята потрошенные охлажденные.

В мясо-рыбном цехе предусматривается организация отдельных участков для обработки мяса и птицы; рыбы.

На рабочем месте для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса установлены стол марки СПСМ-1. Из инвентаря используется доска разделочная, ножи поварской тройки, доски разделочные, лотки для сырья и полуфабрикатов. Промывание мяса осуществляется в моечной ванне ВМ-1А. Для приготовления рубленых полуфабрикатов установлена мясорубка настольная Everest тс/8 Enterprise MN, стол для установки средств малой механизации СР-2/600, стеллаж производственный передвижной типа СПП.

Рабочее место по обработке птицы оборудовано столом производственным СПСМ-1. На участке обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из неё установлен стол для разделки рыбы СПСМ-3, ванна моечная СМ-1А, необходимый инвентарь.

Для кратковременного хранения полуфабрикатов в цехе установлен холодильный шкаф ШХ-0,80 М.

Работу мясо-рыбного цеха организует заведующий производством. Цех работает в одну смену по 8,2 ч с 7⁰⁰ до 16⁰⁰. В цехе работает 1 повар 5 разряда. Для вечерней работы предприятие мясные и рыбные полуфабрикаты заготавливает заранее с учетом сроков хранения и реализации.

На основании плана-меню заведующий производством дает задание повару. Он же осуществляет контроль за ходом технологического процесса, нормами расхода сырья и выхода полуфабрикатов.

Организация работы холодного цеха

Холодный цех предназначен для приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных напитков. Часть продукции цеха поступает в реализацию без предварительной тепловой обработки, поэтому к помещениям, оборудованию и к работникам предъявляются высокие санитарно-гигиенические требования. Особое внимание уделяется санитарному порядку на рабочем месте, соблюдение личной гигиены, соблюдение сроков реализации и хранения холодных блюд, закусок.

Производственная программа холодного цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал.

В холодном цехе организованы следующие рабочие места:

- для нарезки сырых и вареных овощей; заправки, порционирования и оформления холодных закусок и салатов;

- для приготовления и порционирования сладких блюд, холодных напитков;

- для нарезки хлеба.

Нарезка хлеба производится автоматизировано при помощи хлеборезки MAG-Q37, установленной на производственном столе СПСМ-1, для хранения хлеба предусмотрен шкаф ШХ.

На рабочем месте для приготовления салатов используют стол производственный СПСМ-1, моечная ванна для промывки свежих огурцов, помидоров, зелени. Для приготовления салатов нарезают сырые и вареные овощи, применяя разделочные доски с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножи поварской тройки.

На рабочем месте для приготовления сладких блюд устанавливается ванна, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы, различная посуда и инвентарь, машина Robot Coupe Blixer 2.

Для кратковременного хранения и отпуска мороженого холодильный шкаф ШХК-400М совмещен с морозильной камерой.

Для транспортировки готовой продукции используется стеллаж передвижной СПП.

Режим работы цеха зависит от режима работы залов. Предусматривается, что повара будут работать по 11 час 20 минут, 40 минут обеденного перерыва, график работы посменный, через день. В каждой бригаде предполагается по 2 повара 4 разряда. Режим работы производства с 7⁰⁰ до 24⁰⁰. Работа цеха начинается за 2 часа до открытия зала, заканчивается вместе с окончанием работы зала.

Общее руководство цехом осуществляется заведующим производством, он организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом-меню.

По окончании рабочей смены повара отчитываются за количество использованных продуктов и реализованных блюд, составляется отчет о реализации блюд за день.

Повара 4 разряда занимается нарезкой овощей, порционированием и оформлением салатов, холодных закусок, осуществляют приготовление и порционирование сладких блюд и напитков.

Время на подготовку работы в начале рабочего дня используется для подбора посуды, инвентаря, получения продуктов в соответствии с производственным заданием. Повара получают задания в соответствии с их квалификацией. Заведующий производством следит за соблюдением правил технологии приготовления холодных и сладких блюд, графиком их выпуска, чтобы исключить перебои в обслуживании посетителей. По окончании рабочей смены повара отчитываются за количество использованных продуктов и реализованных блюд, составляется отчет о реализации блюд за день.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех предназначен для изготовления пищи и разнообразной кулинарной продукции. Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, залами, с помещением заведующего производством. Рядом с горячим цехом располагаются моечные столовой и кухонной посуды. Производственная программа горячего цеха определяется по плану меню.

В горячем цехе применяется секционное оборудование, установленное в виде отдельных технологических линий (пристенным и островным способом), на которых организованы рабочие места. Горячий цех делится на 2 условных подразделения – суповое и соусное.

В суповом отделении организовано рабочее место по приготовлению супов и бульонов. На рабочем месте установлены производственные столы с необходимым инвентарем, кипятильник наливной Backerson, кофеварка Philips HD 8649, установленные на стол СПСМ-1 для приготовления горячих напитков.

В соусном отделении организовано рабочее место для жаренья продуктов; для варки, припускания и запекания продуктов; для приготовления, гарниров, соусов, горячих напитков.

В линию теплового оборудования установлена плита Fagor CE 7-40-Q, сковорода электрическая Fagor SBE-7-10I.

В цехе установлен холодильный шкаф ШХ-0,40 М для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов, используемых в горячем цехе.

На рабочем месте по приготовлению супов и бульонов, гарниров и горячих напитков установлен производственный стол с необходимым инвентарем, стол со встроенной моечной ванной СМВСМ для промывки круп, откидывания отварного риса.

На рабочем месте для жаренья, варки, припускания и запекания продуктов и для приготовления соусов установлен стол производственный СПСМ-1 для подготовки продуктов к жарке, пассерованию, весы настольные, необходимый инвентарь.

Заведующий производством организует работу по выполнению производственной программой цеха в соответствии с планом меню. В конце рабочего дня составляется отчет по количеству использованного сырья и произведенной продукции.

Режим работы цеха зависит от режима работы залов. Предусматривается, что будут работать по 11 час 20 мин ежедневно, 40 минут обеденного перерыва. Режим работы производства с 7⁰⁰ до 24⁰⁰. Работа цеха начинается за 2 часа до открытия зала, заканчивается вместе с окончанием работы зала. Явочная численность поваров в цехе 2 человека 4 и 5 разрядов, в производственную бригаду горячего цеха входит кухонный подсобный рабочий.

Организация работы специализированного мучного цеха

Мучной цех занимает особое место на предприятиях общественного питания. Он работает самостоятельно и выпускает изделия, которые реализует

в залах предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции – мучные кулинарные изделия в широком ассортименте из дрожжевого, бисквитного видов теста.

Производственная программа мучного цеха составляется на основании заявок заведующего производством для торгового зала и выражается в форме наряда-заказа.

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

В цехе организованы следующие рабочие места:

- для обработки яиц;
- для просеивания муки;
- для подготовки других видов сырья;
- для замеса дрожжевого, бисквитного теста;
- для разделки изделий из дрожжевого и бисквитного теста;
- для выпечки изделий;
- для формования и подпекания тортильи;
- для приготовлений отделочных полуфабрикатов;
- для хранения готовых изделий;
- для мойки инвентаря и тары.

На рабочем месте для обработки яиц устанавливается стол производственный с овоскопом для проверки качества яиц, 4 ванны для их санитарной обработки, подтоварник. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

Просеивание муки осуществляется на участке подготовки сырья по соседству с отделением замеса теста. На этом рабочем месте устанавливают мукопросеиватель Каскад. Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки или передвижные дежи. Для мешков с мукой устанавливают подтоварник.

Рабочее место для подготовки других видов сырья оборудуется подтоварником и стеллажом для хранения сырья, производственным столом, холодильным шкафом. Разнообразный характер выполняемых на данном месте работ требует укомплектования инвентарем и инструментами: грохот металлический М-1, дуршлаг, cedилки, шумовки, сита с ячейками различных размеров, мельницы, весы, мерная посуда и т. д.

В помещении замеса теста, разделки и выпечки теста:

– на рабочем месте для приготовления бисквитного и дрожжевого теста установлены стол производственный с настольными весами, миксер планетарный для замеса теста STARFOOD, кипятильник Backerson на подставке. Рабочие места для приготовления дрожжевого и бисквитного теста совмещены.

– на рабочем месте для разделки изделий из дрожжевого и бисквитного теста установлен стол производственный СПСМ-3;

– на участке выпечки изделий установлен пекарский шкаф расстоечный ITERMA PI-604, шкаф пекарский ЭШП-1с, стеллаж передвижной.

– участке для формования и подпекания тортильи установлен пресс для тортильи Гриль-мастер Ф2ПЦЭ. Пресс для пиццы Ф2ПЦЭ позволяет за несколько секунд получить основу для пиццы или тортильи (краст) размером до 350 мм из шарика теста. Пресс для формирования легко заменяет трудоемкий ручной процесс раскатывания теста. Благодаря использованию в основе рабочей поверхности специального сплава достигнуто превосходное качество подпекания краста (основы).

В помещении для хранения готовых изделий устанавливаются стеллажи передвижные СПП и шкаф холодильный ШХ 0,40 М.

В моечном отделении мучного цеха устанавливают 2 ванны моечные ВМ-1А, подтоварник ПТ-2 и стеллаж СПС-2.

Цех работает в одну смену с 7⁰⁰ до 19⁰⁰, рабочий день длится по 11,2 час с перерывом на обед 40 мин. Руководство мучным цехом осуществляет заведующий производством. В цехе работают 1 пекарь 3 разряда.

В обязанности пекаря входит просеивание муки, замес и разделка бисквитного и дрожжевого теста, выпечка изделий.

3.4 Организация обслуживания

Наравне с функцией производства продукции, предприятие общественного питания выполняет функцию обслуживания потребителей, т.е. реализация продукции и организация ее потребления. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания на предприятии питания, относятся: наличие современной материально-технической базы, виды и характер предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции, внедрение прогрессивных методов и форм обслуживания, уровень рекламно-информационной работы, профессиональное мастерство работников общественного питания, санитарное состояние помещений, степень комфортности и уюта залов.

В кафе мексиканской кухни на 64 места используется бригадный метод обслуживания официантами. Метод предполагает организацию звеньев из официантов с четким разграничением обязанностей между ними. Звено состоит из 3 официантов различной квалификации. Группу официантов возглавляет бригадир. Бригадиром звена выбирают самого опытного и квалифицированного официанта 5 разряда. Кроме него в звено входят официант 4 разряда, который может заменять при необходимости бригадира, и официант 3 разряда. Ежедневно каждое звено в среднем обслуживает 7-8 столиков. Всего в кафе предполагается 2 группы официантов.

Обязанности в звеньях строго распределены в соответствии с квалификацией работников. Бригадир встречает гостей, предлагает меню, оказывает помощь в выборе блюд и напитков, принимает заказ, пробивает чеки на получение буфетной и кухонной продукции, подготавливает счет и

рассчитывается с потребителем. Члены звена выполняют заказ: один официант получает продукты из буфета, холодные закуски, другой – горячие блюда. Несложные операции по обслуживанию (сбор и замену посуды, уборку стола) поручают официанту 3 разряда.

Режим работы официантов посменный. При посменном графике выхода на работу, каждая бригада официантов работает через день при длине смены общей продолжительностью 11ч 20 мин., при условии предоставления отдыха на следующий день.

График выхода на работу официантов представлен на рисунке 6.

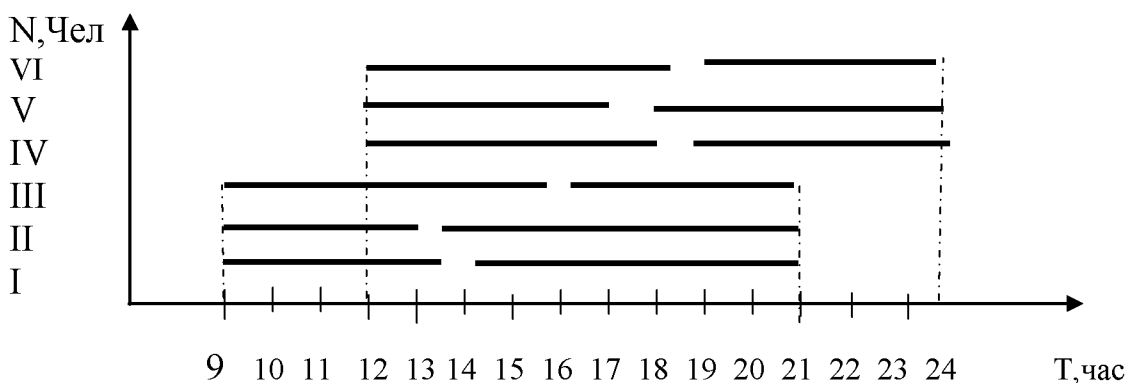


Рисунок 6 – График выхода на работу официантов с перерывом на обед 40 минут.

Прогрессивные технологии обслуживания

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

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

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

Организация выездного обслуживания в помещении заключается в том, что заказчику предлагают оборудованные помещения (аванзал, банкетный зал) для проведения различных мероприятий. Данный вид обслуживания похож на традиционное обслуживание в предприятии общественного питания, отличается от него тем, что мероприятие проходит на территории, выбранной заказчиком. Преимущество данного вида кейтеринга – экономия времени для подготовки выездного мероприятия, а недостаток – большие издержки по оплате лизинга (помещения, оборудования), страховки, накладных и производственных расходов.

Основные этапы работы предприятия по предоставлению данного вида услуг:

1. Подготовка самого меню и расчет его стоимости. Конечно, делается это с учетом пожеланий клиента.

2. Далее происходит тестинг меню. Тестинг меню – это его предварительная дегустация блюд самим заказчиками для того что бы последние смогли его оценить и выразить собственные предпочтения. Конечно, с заказчиком все предпочтения оговариваются заранее, но он может предъявить к некоторым блюдам особые требования, например, замена какого-либо ингредиента, если последний может вызвать аллергию или другую неприятную реакцию у одного из гостей.

3. После этого планируется пространство или, если такое уже найдено самим заказчиком, занимается его зонированием и технической подготовкой.

4. Затем создается сценарий для мероприятия. Этот сценарий продумывается до мелочей во всем: время, этапы, схемы самого обслуживания.

5. Менеджмент кейтеринга, который включает в себя списки и инструктаж персонала, транспортный план, схемы ввоза и вывоза продуктов, а также согласование со службами клиента, которые также отвечают за проведение мероприятия. Менеджмент кейтеринга можно назвать самой важной частью подготовки к событию, ведь от него зависит насколько слаженной и качественной будет работа.

Работники обслуживания (официанты, мойщики, уборщики) являются, как штатными, так и привлеченными сотрудниками и вызываются по мере необходимости.

Мерчандайзинг

Мерчандайзинг общественного питания – деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания. С этой целью в кафе применяют различные приемы мерчандайзинга:

- презентация блюд;
- эстетическое оформление блюд, коктейлей, смешанных напитков;
- убеждающая продажа;
- программа лояльности;
- организация группы в интернет;
- продажа вдогонку.

Презентация блюд является эффективным способом формирования интереса потребителей и увеличения объема продаж (например, официанты предлагают пробные порции нового блюда мексиканской кухни, которое не нужно оплачивать).

Эстетическое оформление блюд, коктейлей, смешанных напитков способствует эффективному воздействию на потребителя с целью увеличения продаж.

К основным способам агитации в зале кафе относятся: фотографии блюд, помещаемых на столики; проведение презентаций.

Одним из самых эффективных средств, используемых обслуживающим персоналом, является *убеждающая продажа*. Как только гость сел за стол, официант предлагает ему коктейль аперитив или фирменную закуску. Компании можно подать закуски на блюде с тем, чтобы они могли попробовать

разные блюда. По окончании обеда или ужина официант предлагает на выбор различные десерты, демонстрируя их ассортимент на блюде.

Чтобы сделать продукцию кафе более узнаваемой и заметной, используются рекламные материалы: посуда с логотипом и аксессуары, пепельницы и т.д., рекламный материал привлекает внимание потребителей, а официант информирует гостей о достоинствах и преимуществах продукции.

В качестве средств внутренней рекламы использованы:

- интерьер зала;
- форменная одежда обслуживающего персонала.

Программа по обеспечению лояльности заключается в организации персонального внимания к каждому конкретному гостю в организации дисконтной системы. Дисконтная система предполагает персональную работу с клиентами за счет вручения им магнитных пластиковых карт, в ее основу заложено создание гостевого клуба предприятия. Каждому гостю, вступившему в клуб, изготавливается и выдается персональная пластиковая карта с индивидуально настроенной системой привилегий. Это многовариантные скидки, начисление различных бонусов, ведение личного депозитного и/или кредитного счета и др.

Дисконтная система работает на основе автоматизированной системы. О бонусной программе и клубной карте получить информацию можно на сайте компании кафе.

Цель создания программы лояльности - не только привлечение новых клиентов, но и установление долгосрочных отношений с лучшими покупателями.

Организация группы постоянных клиентов «ВКонтакте», «Instagram». В группе рассказывается о заведении, выкладывается полезная информация о работе кафе, шеф-поваре и приготовлении блюд. Клиенты могут оставлять предложения, пожелания и отзывы о работе кафе.

Продажа вдогонку Вместе со счётом в кафе приносят небольшой буклет с позициями, которые клиент может купить с собой со значительной скидкой. Предлагается то, что люди могут съесть по дороге или дома за чашечкой чая/кофе. Клиенты уже готовы оплатить свою трапезу, а дополнительная трата в 50-100 рублей на фоне общего счёта не будет казаться большой. Для кафе же это существенная прибавка к выручке, даже если каждый пятый клиент совершает покупку вдогонку. Это способ, позволяющий увеличить прибыль кафе.

Интерьер зала

Мексиканский стиль отличает одна вполне запоминающаяся и яркая особенность – использование в интерьере сочной палитры цветов. Зал кафе мексиканской кухни оформлен при помощи таких оттенков, терракотовый, оранжевый, и насыщенный синий. В отделке стен использована декоративная штукатурка этих цветов.

Светлый потолок оформлен темными балками из дерева. Для отделки пола использована мексиканская плитка цвета терракоты скомбинированная с яркими декоративными вставками цвета индиго. Яркие плитки использованы и в облицовке бордюров пола, пространства вокруг настенных предметов – зеркал, постеров, картин. Кроме этого на стенах развешены яркие декоративные тарелки и корзинки, это не только подчеркивает стиль, но и делает интерьер более уютным. На подоконниках больших панорамных окон устроены огромные кактусы.

Яркие картины и различные постеры на стенах добавляют жизнерадостности и в интерьер вестибюля.

Знаменита Мексика и своей яркой посудой из керамики и олова, потому сервировка столов выполнена с помощью таких предметов.

Дизайн в мексиканском стиле приветствует и использование ярких материалов – текстиля в сочную полоску или с традиционными узорами. Именно с помощью таких тканей оформлены диваны, диванные подушки и салфетки в зале.

Часть диванов, стульев, столов покрыта разноцветными красками. Столы из массива дерева выглядят немного грубовато, но очень жизнерадостно.

Этническая составляющая мексиканского стиля поддерживается с помощью повешенных на стене сомбреро и расписной гитары. Посетителю кафе вряд ли удастся за один визит рассмотреть такое количество оригинальных украшений в интерьере, ему, наверняка, захочется ещё раз посетить кафе, завораживающее буйством красок и жизнелюбием.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Цель бакалаврской работы заключалась в проектировании предприятия – кафе мексиканской кухни на 64 места, расчете и подборе оборудования, организации потребления и создания необходимых условий для работы предприятия, а также в разработке фирменного блюда «Говядина с бобами по-мексикански». На фирменное блюдо разработана технологическая документация, блюдо рекомендовано к внедрению на предприятия питания.

На основе расчетно-планового меню рассчитана производственная программа и численность персонала. Для удобства реализации блюд разработан график реализации блюд по часам. После выполнения технологических расчетов по действующим справочникам подобрано максимально эффективное оборудование.

В процессе выполнения работы закреплены практические навыки по выполнению технологических расчетов; по работе со специальной литературой, справочниками; организации производства предприятия. Правильная организации производства и обслуживания, разработка рекламно-маркетинговых мероприятий является залогом успешной работы заведения.

Большое внимание уделено дизайну торгового зала. Оформление зала полностью погружает гостя в экзотическую среду Мексики. Совокупность таких факторов, как грамотно разработанное меню, оригинальный дизайн оформления, высокое качество приготовления и обслуживания гарантирует высокий интерес гостей к проектируемому предприятию.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (вместе с «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции») [Электронный ресурс] : решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (ред. от 10.06.2014) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://base.consultant.ru>
2. МР 2.3.1.2432-08 Методические рекомендации. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. – Москва : Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009. – 38 с.
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 01.01.2016. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 16 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 16 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 17 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 14 с.
8. СанПиН 2.3.2.1280-03 Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://base.consultant.ru>
9. СанПиН 2.3.2.1280-03 Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://base.consultant.ru>
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – Введ. 25.06.2003. – Москва : Минздрав России, 2003. – 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. - М. : Магистр, 2008. - 557 с.
13. Капелюк З. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : курс лекций : учеб. пособие для вузов / З. А. Капелюк. – Москва: Омега – Л. 2006. – 222 с.
14. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва: Торговый дизайн, 2004. – 135 с. 15. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.экон. ин. – т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красно-ярск, 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.экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
20. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – С. 1-58.
21. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова [и др.]; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2006. – 64 с.
22. Охрана труда на предприятиях общественного питания: метод. указания по выполнению дипломного проектирования для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина. – Красноярск, 2008. - 34 с
23. Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНИП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. – МОСКВА: Стройиздат, 1992. – 109 с.
24. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий : Санитарные правила и нормы. - Москва: Информационно – издательский центр ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА России, 1996. – 64 с.
25. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе : каталог. – МОСКВА: Компания деловая Русь, 2002. – 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 национальных кухонь народов России. – МОСКВА: ВИКА, 1992. – 624 с. 32. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Гидрометиздат, 1998. – 296 с.

33. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.

34. 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.

35. Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 2. Инженерное оборудование / Г. В. Свиридова, Н. В. Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 48с.

36. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва: КолосС, 2003. – 608 с.

37. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.

38. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – МОСКВА: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.

39. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

40. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. – 107 с.

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

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Г.Л. Камоза

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 15 » 06 2017 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.01. «Технология и организация ресторанного дела»
профиль

Проект кафе «Сантьяго» мексиканской кухни на 64 места
тема

Руководитель


подпись, дата

д.тех.наук., проф
должность, ученая степень

Г.А.Губаненко
инициалы, фамилия

Выпускник


подпись, дата

ТОП-13-11
группа

М.А.Камаева
инициалы, фамилия

Нормоконтролер


подпись, дата

Г.А.Губаненко
инициалы, фамилия

Красноярск 2017