

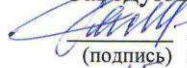
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Т.Л. Камоза

(подпись) (инициалы, фамилия)


« 15 » 04 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 ресторана европейской кухни «Перуджа» на 55 мест
тема

Руководитель  15.06.2017 доцент, канд.биол. наук
подпись, дата должность, ученая степень О. М. Евтухова
инициалы, фамилия

Выпускник  15.06.2017 ТООП-13-11
подпись, дата группа А. Д. Ликарь
инициалы, фамилия

Нормоконтролер  15.06.2017
подпись, дата О. М. Евтухова
инициалы, фамилия

Красноярск 2017

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1 Технико-экономическое обоснование	5
1.1 Экономико-географическая характеристика.....	5
1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания	6
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся	7
1.4 Расчет дневной производственной программы	8
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами	9
2 Технологический раздел.....	11
2.1 Разработка производственной программы предприятия	11
2.2 Расчет складских помещений	14
2.3 Расчет потребности сырья и покупных товаров	14
2.4 Расчет площади кладовой сухих продуктов.....	15
2.5 Расчет площади охлаждаемых камер и кладовых	16
2.6 Расчет заготовочных цехов	19
2.6.1 Мясо-рыбный цех.....	19
2.6.2 Расчет овощного цеха.....	25
2.7 Расчет горячего цеха.....	34
2.8 Расчет холодного цеха	45
2.9 Расчет мучного цеха	49
2.10 Моечная столовой посуды	59
2.11 Моечная кухонной посуды.....	61
2.12 Сервис-бар	62
2.13 Раздаточная	63
2.14 Расчет торговой группы помещений	63
2.15 Помещение для потребителей	64
2.16 Административно-бытовые помещения.....	64
2.17 Технические помещения	65
3 Организационный раздел.....	66
3.1 Производственная инфраструктура предприятия.....	66
3.2 Организация работы складских помещений.....	67
3.3 Организация производства.....	68
3.4 Организация обслуживания.....	73
3.5 Прогрессивные технологии и специальные формы обслуживания.....	75
4 Научно-исследовательский раздел.....	77
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	85
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	86
ПРИЛОЖЕНИЕ А- Расчет сырьевой ведомости	89
ПРИЛОЖЕНИЕ Б – Расчет технологического оборудования.....	92
ПРИЛОЖЕНИЕ В – Состав и площадь помещений.....	101
ПРИЛОЖЕНИЕ Г- Технологическая карта	103
ПРИЛОЖЕНИЕ Д- Технологическая схема приготовления фирменного блюда	105

ПРИЛОЖЕНИЕ Е- Расчет пищевой ценности фирменного блюда.....	106
ПРИЛОЖЕНИЕ Ж- Техничко- технологическая карта.....	107

ВВЕДЕНИЕ

Значительное место в сфере обслуживания занимает общественное питание, развитие которого является важным звеном в системе экономических

и социальных мероприятий, направленных на дальнейшее повышение благосостояния людей. Общественное питание способствует росту производительности и лучшей организации общественного труда, позволяет более эффективно использовать трудовые и материальные ресурсы общества, организовывать питание населения на научной основе, увеличить свободное время работающих людей и лучше его использовать.

Развитие ресторанного бизнеса в городе Красноярске в последнее время протекает не так быстро и интенсивно как в более крупных городах. Это связано с относительно невысокой численностью населения города, и тем, что не каждый человек может себе позволить дорогие блюда и напитки.

Однако развитие ресторанного бизнеса ограничивается открытием предприятий общественного питания в центре города, упуская жилые и спальные районы города, которые в свою очередь приносили бы при правильной организации предприятия не меньше доходов и окупилось бы в кратчайшие сроки.

Проектируемое предприятие призвано разрядить такую обстановку в одном из районов города.

Основными задачами в работе предприятия будут являться повышение уровня организации труда, внедрение моральных и материальных стимулов, повышение качества и расширение ассортимента продукции, улучшение культуры обслуживания, расширение услуг предоставляемых предприятиями общественного питания.

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 деятельности предприятия

В Железнодорожном районе строительство проектируемого предприятия – ресторана европейской кухни «Перуджа» на 55 мест предполагается в городе Красноярске, на улице Маерчака 15.

Железнодорожный район – это архитектурное соседство исторических памятников и современных зданий, многие из которых являются «визитными карточками» города Красноярска. Железнодорожный район – это сочетание научного, культурного, экономического и спортивного потенциалов, а также историческое своеобразие сибирского города, его традиции и обычаи.

Железнодорожный район расположен значительной своей частью в историческом центре столицы края и одновременно является «воротами города». Ежедневно тысячи красноярцев и гостей, путешествующих железнодорожным транспортом, начинают своё знакомство с Красноярском с перронов одного из красивейших зданий – здания железнодорожного вокзала. Это сооружение с большой привокзальной площадью, украшенной фонтанами, является гордостью района и города.

В этом районе находится много жилых массивов, бизнес центр «Баланс» и два института, что будет способствовать стабильному спросу на выпускаемую продукцию. На данном месте имеется достаточное количество площади для строительства проектируемого предприятия; имеется канализация, вода и электроснабжение. При правильной планировке участка застройки, предприятие обеспечивается удобными подъездными путями с парковкой для посетителей. Проектируемое предприятие рассчитано на широкий контингент люди с разными доходами: работники частных фирм, студенты, а также гости нашего города. Главной задачей проектируемого предприятия будет предоставление услуг питания с организацией досуга для посетителей.[13]

Расчеты сводятся в таблицы 1.1 и 1.2.

Таблица 1.1 – Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого общедоступного предприятия общественного питания

Наименование объектов в радиусе до 500м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работаюи объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Жилая зона	ул.Маерчака	2000	-	-
Жилая зона	ул. Охраны труда	2000	-	-
Жилая зона	ул. Железнодорожниов	1500	-	-
ТЭИ СФУ	ул. Лидии Прушинской 2	2000	8:30-20:00	13:30-14:10
БЦ «Баланс»	ул. Маерчака	300	9:00-18:00	13:00-14:00
Юридический институт	ул. Маерчака,6	2500	8:30-20:00	13:30-14:10

Окончание таблицы 1.1

Наименование объектов в радиусе до 500м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживаюи х, работаю щих, учащихся	Режим работаюи объектов	Время обеденных перерывов на объектах
-----------------------------------------------------------------------	-------	-----------------------------------------------	-------------------------	---------------------------------------

СибЦветМетНИИ проект	ул. Маерчака, 8	100	9:00-19:00	12:00-14:00
Итого:		10400		

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

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Пицца паста бар «Перцы»	ул. Маерчака, 8	58	10:00-24:00	Официантами	Сырье
Ресторан быстрого питания «BigYorker»	ул. Маерчака, 7 г	15	8:00-24	Самообслуживание	Полуфабрикат
Кофейня «Green house»	ул. Маерчака	10	10:00-16:00	Самообслуживание	Полуфабрикат
Итого		83			

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

При расчете общей потребности мест для населения в микрорайоне строительства проектируемого предприятия учитывается ступенчатая система размещения общедоступных предприятий общественного питания в зависимости от величины городов. Размещено в центральной части крупного города с населением 1 млн. человек, где большие транспортные потоки, расположены крупные торговые, культурные и просветительные предприятия.

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале.

Для определения количества мест в обеденных залах всех типов предприятий работающих на сырье, используем метод расчета по нормативам мест на 1000 человек. Расчет производим по формуле [19]

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

где P – необходимое количество мест;

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

P_n – норма мест на 1000 человек [$P = 28$].

$$P = \frac{10400 \cdot 28}{1000} = 291$$

По данным таблицы 1.2 определяется степень обеспеченности местами в общедоступной сети по формуле [19]

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

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

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

$$C = \frac{83}{278} \cdot 100\% = 29,9\%$$

Обеспеченность местами данного района в проектируемой сети предприятий общественного питания составляет 29,9%, что говорит о целесообразности строительства данного предприятия в указанном месте, так как не превышает 100%

В ресторане форма обслуживания – официантами.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

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

Режим работы ресторана предполагается с 11:00 и до 23:00. Режим работы ресторана выбран так, что посетители могут провести свое свободное время или отпраздновать любое торжество в кругу друзей или семьи.

Проектируемое предприятие работает без перерывов. Количество потребителей определено на основе графика загрузки зала.

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.

Расчет численности потребителей за каждый час работы предприятия определяем по формуле [18,19]

$$N = \frac{P \cdot f \cdot X}{100}, \quad (1.3)$$

где N – количество человек обслуживающихся за 1 час работы предприятия;

P – количество мест в зале [55]

f – оборачиваемость места в зале в течении данного часа,

X – загрузка зала в данный час,

Расчеты представлены в таблице 1.3.

Таблица 1.3 – График загрузки зала ресторана

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час,	Процент загрузки зала, %	Количество посетителей, N, чел.
11:00-12:00	1	20	11
12:00-13:00	1	30	17
13:00-14:00	1	90	50
14:00-15:00	1	70	39
15:00-16:00	1	40	22
Итого за обед			139
16:00-17:00	Перерыв		
17:00-18:00	1	30	17
18:00-19:00	0,4	50	11
19:00-20:00	0,4	100	22
20:00-21:00	0,4	90	20
21:00-22:00	0,4	80	18
22:00-23:00	0,4	40	9
Итого за вечер			97
Итого			236

По итогам произведенных расчетов количество посетителей за весь день в зале составляет 236 человек.

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 рассчитываем по формуле

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

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

Расчет сведен в таблицу 1.4.

Таблица 1.4 - Определение коэффициентов потребления блюд ресторана

Блюда	Процентное соотношение блюд, %		Коэффициент потребления блюд, m	
	день	вечер	день	вечер
Холодные блюда	40	40	1,20	1,60

Окончание таблицы 1.4

Блюда	Процентное соотношение блюд, %		Коэффициент потребления блюд, m	
	день	вечер	день	вечер
Горячие закуски	5	10	0,15	0,40
Супы	10	-	0,30	-
Вторые горячие блюда	30	35	0,90	1,40
Сладкие блюда и горячие напитки	15	15	0,45	0,60
Итого	100	100	3,0	4,0

На основании расчетов, приведенных в таблицах 1.3 и 1.4 разрабатывается дневная производственная программа проектируемого

предприятия. В ней указывается какое количество блюд реализуется за каждый час работы в общем, и в каждой подгруппе блюд по часам работы предприятия.

Все расчеты сводим в таблицу 1.5.

Таблица 1.5 - Расчет дневной производственной программы ресторана

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					
		Холодные блюда	Горячие закуски	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
		Коэффициент потребления блюд					
день		1,20	0,15	0,30	0,90	0,45	3,0
вечер		1,60	0,40	-	1,40	0,60	4,0
		Реализация блюд по часам					
11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	11	14	2	4	10	5	35
12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	17	21	3	6	16	8	54
13 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	50	60	8	15	45	23	151
14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰	39	47	6	12	36	18	119
15 ⁰⁰ -16 ⁰⁰	22	27	4	7	20	10	68
16 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	17	21	3	6	16	8	54
За день:	156	190	26	50	143	72	481
18 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	11	18	5	-	16	7	46
19 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	22	36	9	-	31	14	90
20 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	20	32	8	-	28	12	80
21 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	18	29	8	-	26	11	74
22 ⁰⁰ -23 ⁰⁰	9	15	4	-	13	6	38
За вечер:	80	130	34	-	114	50	328
Итого за весь день:	236	320	60	50	257	122	809

Данные расчетов производственной программы характеризуют объем производства кулинарной продукции, реализуемой непосредственно через торговый зал.

1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами

Исходя из планируемого месторасположения проектируемого предприятия, определяем наиболее удобно расположенные источники снабжения: продовольственные базы, предприятия пищевой промышленности, заготовочные предприятия и так далее. Материалы оформлены в форме таблицы 1.6.

Таблица 1.6 – Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
ОАО «Овчинниковский мясокомбинат»	-мясо, мясопродукты (замороженные) -филе куриное(замороженные) -субпродукты(замороженные)	2раз в неделю 2 раза в неделю 1 раз в неделю
ООО «Птицевод Алтая»	- яйцо	2 раза в неделю

ОАО «Делси»	-рыба, икра, рыбная гастрономия	1 раз в неделю
ООО «Троя»	-вино-водочные изделия	2 раза в неделю
Рынок	-зелень, фрукты, овощи	3 раза в неделю
ООО «Алтайский хлебокомбинат №1»	-хлебобулочные изделия	ежедневно
ООО «Перспектива»	-майонез, томатная паста, горчица, кетчуп	2 раза в неделю
ООО «Молочная сказка»	-молоко, творог -сметана, масло сливочное, маргарин	ежедневно 2 раза в неделю
ООО «КЛИР» ООО «Гамерлан-Три»	- бакалейные товары, консервация, соки и нектары, мука, крупы, сахар	1 раза в неделю
«The Coca-Cola Company»	- газированные воды, напитки, минеральная вода	2 раза в неделю
ООО «Любава»	- пряности, специи	1 раза в неделю
ООО «Свинокомплекс «Гомский»	- мясная гастрономия	2 раза в неделю

3 Организационный раздел

3.1 Производственная инфраструктура предприятия

В данном разделе рассматривается структура предприятия, организация работы производственных цехов, складских групп помещений, организация обслуживания на предприятии, организация труда работников предприятия.

Производственная инфраструктура

В состав складских групп помещений входят: охлаждаемые камеры: мясо-рыбная; молочно-жировая; фруктов, ягод, зелени и напитков; мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов; готовой продукции; пищевых отходов; кладовые: сухих продуктов; овощей; квашений и солений; вино-водочных

изделий; кладовая и моечная тары; инвентаря; помещение кладовщика; загрузочная; машинное отделение.

В состав производственных помещений входят: мясо-рыбный цех, овощной цех, холодный цех, горячий цех, мучной цех, моечная (столовой и кухонной посуды), раздаточная, сервис-бар.

Помещение для посетителей: вестибюль, гардероб, уборные.

В состав административно-бытовой группы помещений входят: бухгалтерия, кабинет директора, комната персонала, гардероб для персонала, гардероб для официантов, бельевая, душевые, уборные.

На предприятиях общественного питания с состав технических помещений входят: машинное отделение холодильных камер, тепловой пункт, электрощитовая, вентиляционные камеры, камеры тепловых завес.

На данном предприятии установлена бесцеховая структура, при которой для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья и способам кулинарной обработки цеха выделяются условно.

На предприятии с бесцеховой структурой производства организованы универсальные рабочие места, где осуществляется несколько неоднородных технологических операций. В каждом производственном цехе организованы несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса. Каждое рабочее место обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с нормами оснащения. Следующим фактором успешной работы в цехе является правильная организация труда работников цеха. К основным требованиям организации труда на производстве относятся:

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

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

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

3.2 Организация работы складских помещений

Складские помещения на проектируемом предприятии служат для приемки и кратковременного хранения продуктов и сырья. На предприятии оборудованы следующие камеры: мясо-рыбная, молочно-жировая, для хранения фруктов, напитков, зелени и сезонных овощей, а так же неохлаждаемые: сухих продуктов, вино - водочной продукции, кладовая инвентаря, и моечная тары и загрузочная.

Для хранения и укладки сырья складские помещения оснащены:

- стеллажами – для сырья, в мешках и коробках массой менее 25 кг;

- подтоварниками, штабельный способ хранения – в мешках и коробках массой более 25кг.

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

Объемно-планировочные решения [15]:

- складская площадь рационально спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции;
- оборудование рационально размещено с учетом необходимой площади для проездов, проходов и перемещения грузов;
- охлаждаемые камеры размещены единым блоком с общим тамбуром.

Санитарно – гигиенические требования:

- помещения содержатся в чистоте;
 - температура, влажность воздуха соответствуют режимам хранения и СНиП;
 - вентиляция в складских помещениях – естественная и механическая;
- Систематически проводятся санитарные дни, плановые проверки товаров с учетом сроков их хранения.

Способы хранения и укладки сырья и продуктов:

-стеллажный – продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах (макаронные изделия, специи, приправы, печенье, конфеты, овощные консервы);

-ящичный – продукция хранится в ящиках (плоды, овощи, яйца);

-штабельный – продукция хранится на подтоварниках (мука, крупа, бобовые, сахар, соль, сухофрукты, повидло);

-наливной – используется для хранения жидких и полужидких продуктов, поступающих в бочках, бидонах, бутылках (растительное масло и др.).

Отпуск продукции на производство из складских помещений осуществляется по требованиям-накладным, подписанным руководителем предприятия и главным бухгалтером, а после отпуска - кладовщиком и лицом, получившим товар. При получении продуктов со склада проверяется их соответствие требованию-накладной по ассортименту, массе и качеству, а также исправность тары.

3.3 Организация производства

Организация работы овощного цеха

В ресторане овощной цех размещается в едином блоке со складскими помещениями, что обеспечивает удобство разгрузки овощей при поступлении. Цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами.

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

- обработка картофеля и корнеплодов, доочистка и промывание их;
- обработка репчатого лука и чеснока;
- обработка свежей капусты, кабачков, свежей зелени и других овощей.

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлена моечная ванна марки ВСМ 1/530/1210 АТЕSY, настольная картофелеочистительная машина FIMAR PPN 5 производительностью 60кг/ч, и настольная машина для нарезки овощей Robot Coupe CL-25, производительностью до 45кг/час, специальный стол марки СРБ-120/70 из нержавеющей стали с углублением для очищенного картофеля и двумя желобковыми отверстиями: для очищенных овощей и для отходов, подтоварник марки ПТ-500. Необходимый инвентарь: тара для очищенных овощей и отходов, ножи поварские.

На рабочем месте очистки лука и чеснока установлен производственный стол марки СРБ-120/70.

На рабочем месте для очистки и обработке свежей капусты и сезонных овощей установлен производственный стол марки СРБ-120/70, производство Россия, моечная ванна марки ВСМ 1/530/1210 АТЕSY, разделочные доски, лотки, ножи.

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает один повар. Режим работы односменный. Рабочий день с 9-20 часов.

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.

Организация работы мясо-рыбного цеха

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

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

На рабочем месте установлен производственный стол со встроенной моечной ванной трехсекционную ВМП 3/5э, для обмывания мяса и тушек птицы, весы электронные марки CAS SW 1-5. После обсушивания мясо и тушки птицы поступают на производственный стол марки СРБ-120/70, где производится обвалка, зачистка, и выделение порционных кусков. Также установлена разделочная доска, с левой стороны от нее расположен лоток с сырьем. За доской размещен металлический ящик со специями и настольные циферблатные весы.

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

Для обвалки мяса используют производственные столы, ширина которых должна быть не менее 1м, а фронт работы повара - 1,5м. Если ширина стола менее 1м, то к нему перпендикулярно подставляют другой, благодаря чему обеспечивается удобный подход к туше со всех сторон. Крышки столов могут быть сделаны из нержавеющей стали, дюралюминия или дерева, обшитого оцинкованным железом. Столы с металлическими крышками оборудуют бортиками, которые не дают мясному соку стекать на пол. В нижней части

столов устраивают решётки и выдвижные ящики для хранения инструмента и инвентаря.

На рабочем месте размещены ванна трехсекционная ВМП 3/5э, для дефростации рыбы и стол марки СРБ-120/70 для обработки рыбы. На столе установлены электронные весы марки CAS SW 1-5, разделочные доски, ящики для специй и ножи поварской тройки.

Общее руководство мясо-рыбным цехом осуществляется шеф-поваром. Он осуществляет контроль за ходом технологического процесса, нормами расхода сырья и выхода полуфабрикатов. В данном цехе работает повар 5 вразряда, который разделывает рыбу и птицу, нарезает мясо, осуществляет разруб туш мяса, обвалку частей и выделение крупнокусковых полуфабрикатов, нарезает мелкокусковые полуфабрикаты. Режим работы односменный с 9 до 20 часов.

Для вечерней смены мясные и рыбные полуфабрикаты заготавливаются заранее с учётом их сроков хранения и реализации.

Холодный цех

Холодный цех в проектируемом ресторане организован для приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд.

Холодный цех расположен в светлом помещении, имеет удобную взаимосвязь с горячим цехом, раздачей и моечной кухонной посуды.

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. В цехе выделены линии для приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организованы следующие рабочие места:

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

- для нарезки хлеба;

- для порционирования напитков.

Для оформления и приготовления салатов используют оборудование, установленное в линию: холодильный шкаф, производственный стол для установки оборудования малой механизации с выдвижными ящиками, моечная ванна, разделочные доски с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножами поварской тройки.

Рабочее место для нарезки хлеба оборудовано производственным столом, машиной для нарезки хлеба и шкафом навесным для хранения хлеба.

Рабочее место для порционирования напитков оборудовано производственным столом с охлаждаемым шкафом, весами электронными, различную посуду и инвентарь.

Повара холодного цеха работают по ступенчатому графику. В цехе работают два человека. Оба повара имеют 4 разряд.

Горячий цех

В проектируемом ресторане горячий цех расположен рядом с холодным цехом, раздачей, обеденным залом, моечными столовой и кухонной посуды, что обеспечивает удобную взаимосвязь между ними.

Производственная программа горячего цеха определяется по план-меню.

Для приготовления кофе, к установке принимается кофемашинa Gaggia Synchrony Digital, производительностью около 120 чашек в час. [12]. Также принимается подставка под кофемашину NICOLD НБМКМВ-12/7Б. .

К установке принимается электрокипятильник Convito WB-6, заливного типа, объемом 5л.

к установке принимается сковорода электрическая Abat ЭСК-80-0,27-40 опрокидывающая, объем чаши 40л [12].

Также, для жарки блюд на гриле к установке принимается гриль Arris GV870EL.

В горячем цехе используется секционное оборудование, которое устанавливается в виде технологических линий островным способом. Тепловое оборудование установлено в центральной части цеха (островным способом). А по сторонам располагают рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке. Горячий цех подразделяется на два специализированных подразделения - суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном - приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. В проектируемом цехе это деление условное, т.к. мощность предприятия не позволяет создавать дополнительные специализированные рабочие места. Кроме того, в горячем цехе осуществляется приготовление холодных и сладких блюд на стадии тепловой обработки, которые далее передаются в холодный цех для дальнейшей обработки и порционирования. Также в горячем цехе имеется участок для приготовления мучных блюд (вторых).

Суповое отделение.

В суповом отделении организуют два рабочих места:

- по приготовлению бульонов;
- по приготовлению супов.

Все оборудование в суповом отделении установлено в две линии.

В линии теплового оборудования установлена плита электрическая ПЭП-0,34М двухконфорочная без жарочного шкафа. номинальная площадь рабочей поверхности конфорок не менее 0,34 м² [12], пароконвектомат Technoeка Evolution EKF411 AL UD. Вместимость 4 уровня, фритюрница Convito HDF4: 4L. Полезный объем 4л [12].

На технологических линиях по приготовлению блюд целесообразно проектировать стол производственный с моечной ванной.

Другие виды вспомогательного оборудования (моечные ванны, вставки к тепловому оборудованию, тележки-стеллажи для транспортировки блюд из производственных помещений к местам реализации и размещения блюд при кратковременном хранении в тепловом шкафу, тележки подъемные для механизации операций.

В линии немеханического оборудования установлен стол пристенный СПРП-1506ц, стол со встроенной моечной ванной, стол производственный.

Соусное отделение.

В соусном отделении осуществляется приготовление вторых блюд, гарниров, соусов и горячих напитков.

Широкий ассортимент вторых блюд в ресторане не позволяет создавать специализированные рабочие места. К тому же ресторан имеет малую мощность, поэтому рабочие места для варки, тушения, припускания, запекания продуктов организованы с учетом выполнения поваром нескольких операций одновременно. В ресторане тепловое оборудование расположено островным способом: в центре стоит электрическая плита. Вдоль стен располагаются жарочный шкаф, производственные столы для подготовки продуктов к тепловой обработке, весы электронные универсальная кухонная машина. Один из столов имеет встроенную ванну. Так же в цехе установлены холодильный шкаф, кипятильник, передвижной стеллаж.

Режим горячего цеха зависит от режима работы ресторана. Руководит горячим цехом шеф-повар, который организывает и контролирует отпуск и качество блюд. Работники горячего цеха работают по ступенчатому графику. Количество работников в горячем цехе проектируемого предприятия составляет 2 человека. Повар V разряда занимается оформлением блюд, требующих сложной кулинарной обработки, готовит вторые блюда. Повар IV разряда готовят первые блюда, пассируют овощи, томат-пюре, подготавливают продукты (нарезают овощи, варят крупы, жарят картофель, и др.).

Мучной цех

Мучной цех занимает особое место на предприятии общественного питания.

Мучной цех на предприятии организуется для выпуска следующих изделий: ватрушки, пирожки.

Технологический процесс в мучном цехе: подготовка продуктов, замес теста, разделка и выпечка изделий, остывание, укладка, хранение, транспортировка.

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

В состав мучного цеха входят помещения для замеса теста, разделки и выпечки. Кроме них предусмотрена кладовая готовых изделий. Мучной цех имеет свое моечное отделение для мытья посуды, инвентаря.

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

В зависимости от мощности и выпускаемого ассортимента организованы следующие рабочие места:

- для обработки яиц;
- для просеивания муки;
- для подготовки других видов сырья;
- для замеса дрожжевого теста;
- для разделки теста;
- для выпечки изделий;
- для мойки инвентаря и тары;
- отделение хранения готовой продукции.

На рабочем месте для обработки яиц установлен производственный стол марки СП-1200 с овоскопом марки ОН -1, четыре ванны марки ВСМ-1 для их санитарной обработки, подтоварник марки ПТ-500. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

Просеивание муки осуществляется в отдельном помещении по соседству с отделением замеса теста. На этом рабочем месте установлено малогабаритное мукопросеиватель марки «Каскад» АТЕSY, которое монтировано на производственном столе. Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки. Для мешков с мукой установлен подтоварник.

Рабочее место для подготовки других видов сырья оборудовано подтоварниками марки ПТ-2А и стеллажами для хранения сырья марки СПС-2, производственным столом марки СП-1200, ванной полной горячей и холодной воды, холодильным шкафом. Разнообразный характер выполняемых на данном месте работ требует укомплектования инвентарем и инструментами: дуршлаг, сита, шумовка, сито с ячейками различных размеров, мельницы, весы, мерная посуда и т.д.

На рабочем месте приготовления дрожжевого теста, установлена тестомесильная машина марки МТ-12, и производственный стол со встроенной ванной.

На участке выпечки изделий из различных видов теста установлен пекарский шкаф марки ШЖЭП-3, стеллажи для расстойки заготовок и охлаждения готовых изделий марки ШЖЭП-3, стол производственный марки СТ-012, на который укладывают листы с изделиями для смазывания их льезоном, кипятильник настольный НКН-НВД10, тестораскаточная машина марки ОМЖ200, взбивальная машина В-5 АР, весы электронные ER-15СВ.

В моечном отделении кондитерского цеха установлена ванна моечная с двумя отделениями марки ВМ-2СМ, стеллаж производственный марки СПС 2 и подтоварник марки ПТ-2А.

Помещение для хранения готовых изделий оснащено двумя холодильными шкафами марки Бирюса 10 ЕКА-2, стеллажом СПС-2.

Режим работы цеха зависит от режима работы зала предприятия. Мучной цех начинает работать за 2 ч до открытия торгового зала.

В мучном цеху работают два повара со ступенчатым графиком выхода на работу.

3.4 Организация обслуживания

Порядок обслуживания посетителей означает последовательность действий, начиная с прибытия гостей в ресторан и заканчивая их уходом. Если за столы, обслуживаемые одним официантом, садятся одновременно несколько компаний гостей, необходимо учесть пожелания каждой из компаний и убедиться, что выполнение заказов не приведет к перегрузке официанта.

Разворачивая салфетку для посетителя, официант подготавливает стол для подачи блюд. Некоторые посетители сами разворачивают свою салфетку, другие ждут, когда это сделает официант. Воду со льдом можно предложить гостям после процедуры приветствия и рассаживания. В некоторых ресторанах

кувшины с ледяной водой принято ставить на стол для самообслуживания. Хлеб подают сразу после того, как посетители сядут за стол. Его ставят в корзинке на стол.

Напитки подают, обходя стол против часовой стрелки. Хозяина банкета обслуживают последним. Прежде чем предложить меню, официант должен его хорошо изучить, чтобы суметь описать блюдо, знать, из чего оно приготовлено и как его подать. Официанту следует знать тонкости фирменных блюд. Подают меню гостю с правой стороны.

Заказы следует принимать, как только посетители сделают выбор. Нельзя заставлять посетителей ждать. Начинают принимать заказ с гостя, сидящего по правую руку от хозяина застолья, и переходят от гостя к гостю против часовой стрелки.

После принятия заказа следует повторить его гостям, дабы убедиться в правильности. Чтобы избежать путаницы в заказах, официанту желательно записывать информацию.

После этого официант информирует кухню, какие блюда следует приготовить, и следит, кому из гостей что подать в соответствии с его заказом. Счет оформляет таким образом, чтобы было ясно, что заказано и сколько это стоит.

В кафе применяется индивидуальный метод обслуживания официантами. Все операции с посетителем выполняет один официант, за которым закреплено определенное количество столов в зале.

Режим работы официантов установлен с учётом производственно-трудовой деятельности предприятия с 1100 до 2400 часов. В ресторане работают пять официантов.

График выхода на работу официантов представлен на рисунке 1.

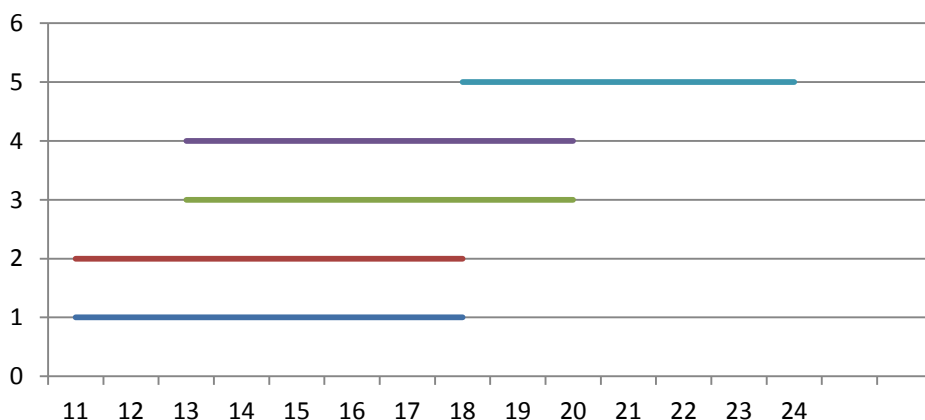


Рисунок 1 – График выхода на работу официантов.

Порядок обслуживания посетителей означает последовательность действий, начиная с прибытия гостей в кафе и заканчивая их уходом.

Встреча посетителей

В вестибюле навстречу гостям выходят гардеробщики и, принимая от гостей верхнюю одежду, дают им фирменные номерки.

Затем посетители перед зеркалом могут привести себя в порядок. У входа в зал кафе гостей встречает метрдотель, приветствуя их, и провожает до свободного стола. Если метрдотель отсутствует, то эти функции выполняет бригадир официантов. Предлагая посетителям занять места за столом, женщина должна сесть с правой стороны от мужчины, при обслуживании ей нужно подавать блюда в первую очередь.

Официант, подходя к столику. Должен приветствовать гостей в зависимости от времени посещения словами «Доброе утро», «Добрый день», или «Добрый вечер».

Если гости сели за выбранный ими стол, то предлагать им другие места, пересаживать не разрешается. В вечерние часы занимать свободные места за столом, где уже сидят посетители, можно только после того, как они дадут на это разрешение метрдотелю.

Интерьер заведения

Название должно соответствовать определенным представлениям потребителя до того, как он попал внутрь, и интерьер должен соответствовать концепции и помогать создавать необходимый уровень комфорта, для того что бы гость хотелось прийти вновь и вновь и вновь.

Работа над проектом состоит из трех основных этапов - планировочного, стилизового, технологического.

В зале светло, люстры хрустальные, потолки высокие. В зале мягкие диваны со столиками по бокам, по центру стоят стулья со столиками. Столы деревянные, стулья с мягкими обивками. На столах стоят соль и перец, на каждом столе скатерть, столы засервированны. Зал декорируется картинами.

3.5 Прогрессивные технологии и специальные формы обслуживания

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

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

Организация обслуживания по системе кейтеринг

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

В ресторане используют виды кейтеринга:

- организация выездного обслуживания в помещении;
- организация выездного обслуживания вне помещения;
- розничная продажа.

Организация выездного обслуживания в помещении заключается в том, что заказчику сервисных услуг (фирме) 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.

Схема организации: официанты и повара выезжают в выбранное заказчиком место проведения банкета, для приготовления еды и обслуживания гостей.

Виды и приемы мерчандайзинга

Мерчандайзинг общественного питания – деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания. Различают три основных вида мерчандайзинга: персональный, внутренний, внешний. Каждый из видов мерчандайзинга включает в себя несколько приемов.

Виды мерчандайзинга в ресторане:

- персональный мерчандайзинг включает в себя два основных приема: торговые презентации, рекламные послания потенциальным клиентам.

- внутренний мерчандайзинг включает в себя дизайн блюд и напитков предусматривает их эстетическое оформление для зрительного воздействия на потребителя и стимулирования продаж, а также использование новых направлений в подаче блюд.

Купоны – самый популярный метод предложения скидки, представления нового блюда в меню, увеличения сбыта конкретного блюда. Предприятие может использовать различные типы купонов, например, покупая одно блюдо, второе получаете бесплатно; скидки определенной величины при определенном заказе; специальные цены на определенные блюда; возвратные купоны для будущих покупок и т. д.

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

Внешний мерчандайзинг включает в себя рекламу в газетах, журналах, баннерах, раздача листовок.

Современные виды услуг и формы обслуживания

К современным видам услуг и формам обслуживания относят:

Воскресный бранч – это обслуживание в проектируемом ресторане в субботние, воскресные и праздничные дни гостей обедами, на которые приходят семьями, с друзьями. Обслуживание осуществляется по типу шведского стола с широким ассортиментом холодных блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд, приготовленных в горшочках, запеченных на сковороде, на решетке гриля, прохладительных напитков.

Сладкие блюда, горячие напитки и мучные изделия гостям предлагают отдельно на чайном и десертном шведских столах.

Воскресные бранчи могут иметь различную тематическую направленность: морскую, национальную (итальянскую, испанскую, французскую, и др. кухни).

Кофе – брейк (или кофе – пауза) – организовано в проектируемом ресторане для быстрого обслуживания участников совещаний, конференций, деловых переговоров.

Столы накрывают цветными скатертями – юбками, как на фуршете. Гости едят и пьют стоя.

В меню кофе – брейка включают пирожные, пирожки, сладкие и соленые печенья, сдобные булочки, канапе с сыром и со свежими фруктами, лимон, сливки, кофе, минеральную и фруктовую воду, соки.

Happyhour (счастливый час) - этот вид обслуживания организован в ресторане по пятницам с 17.00 до 19.00 часов по меню карты бара со скидкой на напитки до 50%.

Дополнительные услуги: бронирование такси, заказ цветов, услуги повара на дому, выездное обслуживание.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Результатом бакалаврской работы стало проектирование ресторана «Перуджа» на 55 мест.

В работе проведено технико-технологическое обоснование проекта. А именно: обоснование необходимости строительного предприятия здания; пропускной способности; обоснование режимов работы; расчет дневной производственной программы; составление меню.

Также произведен технологический расчет. А именно: разработана производственная программа предприятия; рассчитано количество продуктов, необходимое на ее выполнение; произведен расчет и проектирование помещений складской группы; заготовочных и доготовочных цехов.

В работе показаны применяемые в ресторане принципы организации снабжения и складского хозяйства, производства, труда, обслуживания и управления.

Проведенная работа является достаточно разработанной для реального применения в жизни, на основе данной работы можно открыть ресторан, который будет эффективно работать с выполнением всех существующих в настоящее время норм.

Для данного ресторана разработана нормативная документация нового блюда, составлена схема его приготовления и рассчитана пищевая и энергетическая ценность.

В результате проведенного исследования спроектирован ресторан европейской кухни «Перуджа» на 55 мест.

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 Р ИСО 3972-2005 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности. – Введ. 01.01.2007. – Москва : Стандартинформ, 2006. – 7 с.
- 4 ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 01.01.2016. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 16 с.
- 5 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 16 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. Общие требования к

- оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 17 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 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
- 10 ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 8 с.
- 11 ГОСТ Р 53159-2008 Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника. – Введ. 01.01.2010. - М.: Стандартинформ, 2009. – 16 с.
- 12 ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартинформ, 2012. – 16 с.
- 13 ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний. – Введ. 01.01.2014. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 35 с.
- 14 ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартинформ, 2012. – 12 с.
- 15 ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу. – Введ. 01.07.2013. – Москва : Стандартинформ, 2013. – 20 с.
- 16 ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. Введ. 01.01.2014. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 8 с.
- 17 ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. – Введ. 01.09.2015. - Москва : Стандартинформ, 2015. – 50 с.
- 18 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>
- 19 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.
- 20 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>

21. СТО 4.2-07-2014. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введ. 09.01.2014. – Красноярск : ИПК СФУ, 2014. – 60 с.
22. ТСН 31-320-2000 г. Москвы (МГСН 4.14-98) Московские городские строительные нормы. Предприятия общественного питания (с Изменениями № 1, 2). - Введ. 04.08.1998. - Москва :Стандартинформ, 2015. – 15 с.
23. СНиП 11 – Л. 8 – 71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70 ; введ. 01.01.1972 г. – Москва : Изд-во стандартов, 1972. – 32 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 : Гидрометиздат, 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 промышленность, 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.


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)

« 15 » 04 2017 г.

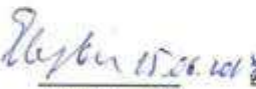
БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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 ресторана европейской кухни «Перуджа» на 55 мест
тема

Руководитель


подпись, дата

доцент, канд.биол. наук
должность, ученая степень

О. М. Евтухова
инициалы, фамилия

Выпускник


подпись, дата

ТОП-13-11
группа

А. Д. Ликарь
инициалы, фамилия

Нормоконтролер


подпись, дата

О. М. Евтухова
инициалы, фамилия

Красноярск 2017