

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 » 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 итальянской кухни «Дон Марони» на 89 мест

тема

Руководитель

Е. 15.06.17
подпись, дата

доцент, канд. биол. наук
должность, ученая степень

О. М. Евтухова
инициалы, фамилия

Выпускник

Оринов 15.06.17
подпись, дата

ТОП-13-11
группа

Н. Г. Оринов
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

Е. 15.06.17
подпись, дата

О. М. Евтухова
инициалы, фамилия

Красноярск 2017

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	6
1 Технико-экономическое обоснование	7
1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия	7
1.2 Расчет пропускной способности предприятия, обоснование выбора и формы обслуживания	8
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
2 Технологический раздел	13
2.1 Составление производственной программы предприятия	13
2.2 Расчёт складской группы	16
2.3 Расчет заготовочных цехов	21
2.3.1 Расчет мясо-рыбного цеха	21
2.3.2 Расчет овощного цеха	28
2.4 Расчет доготовочных цехов	36
2.4.1 Расчет холодного цеха	36
2.4.2 Расчет горячего цеха	45
2.5 Расчет мучного цеха	55
2.6 Расчет подсобных помещений	71
2.6.1 Расчет моечной столовой посуды	71
2.6.2 Расчет моечной кухонной посуды	73
2.7 Расчет торговой группы помещений.....	74
2.7.1 Расчет сервизной.....	74
2.7.2 Расчет сервис-бара	75
2.7.3 Расчет торговых залов	76
2.8 Расчет административно-бытовых помещений	76
2.9 Экспликация помещений	77
3 Организационный раздел	79
3.1 Организация работы производства	79
3.2 Организация работы складских помещений	80
3.3 Организация производства.....	81
3.4 Организация обслуживания	86
4 Научно-исследовательский раздел	90
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда	90
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда	91
4.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда	94
4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда	94
4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда	95

4.6 Разработка нормативно-технологической документации на фирменное (новое) сложное горячее блюдо	96
Заключение	97
Список использованных источников	98
Приложение А Расчет сырья и покупных товаров	101
Приложение Б Расчет технологического оборудования	127
Приложение В Технологическая карта фирменного блюда.....	134
Приложение Г Акт отработки фирменного блюда	136
Приложение Д Технологическая схема приготовления фирменного блюда....	138
Приложение Е Расчет пищевой ценности фирменного блюда	139
Приложение Ж Техничко-технологическая карта	139

ВВЕДЕНИЕ

Выполнение бакалаврской работы основывается на использовании современной индустриальной технологии, использование современного высокопроизводительного оборудования отечественного и зарубежного производства, применение передовых методов труда и организации производства.

Целью представленной выпускной квалификационной работы является разработка и проектирование кафе итальянской на 89 мест.

Кафе отличается ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные и кондитерские изделия, с высоким уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга. Кафе предоставляют потребителям обеды и ужины, организует досуг потребителей.

Культура обслуживания – один из основных критериев в оценке деятельности кафе. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относятся наличие современной материально-технической базы, объем, 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 и т. д.

Ресторанный бизнес отличается от всех остальных видов бизнеса. Это бизнес, который объединяет в себе искусство и традиции, механизмы деятельности и опыт маркетологов, философию обслуживания и концепцию формирования потенциальной аудитории. В настоящее время в Красноярске работает много ресторанов и кафе, каждый из которых оформлен в своем оригинальном стиле и проектируемое кафе претендует на то, чтобы занять достойное место на Красноярском рынке.

Актуальность темы заключается в том, что итальянская кухня находится на пике популярности во всем мире, в том числе и в России. Итальянская кухня признана одной из лучших в мире. И это не удивительно - она отличается большим разнообразием продуктов и приправ: используются овощи, морепродукты, говядина и нежирная свинина, птица, фрукты и ягоды, сыр, бобовые (фасоль, горох) и рис.

Необычность и простота большинство блюд итальянской кухни достаточно просты, и в тоже время их можно использовать в различных вариациях. К примеру, возьмем пиццу, на сегодняшний день, в России существует сотни различных рецептов, наши кулинары дали волю фантазии, и даже стали использовать продукты в рецептуре, совершенно далекие от оригинала.

Повышенный спрос к итальянской кухне дал толчок для развития кухонной техники, появилось такое оборудование, как макаронотварки, пицца-прессы и т.п. В данной работе проанализированы принципы работы такого оборудования и произведен расчет для установки в проектируемом предприятии.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района, деятельности предприятия

Проектируемое предприятие кафе итальянской кухни «Дон Марони» на 89 мест предполагается разместить в г. Красноярске, в Советском районе, на улице Водопьянова. Данный район является самым динамично развивающимся и застраиваемым, а поэтому и перспективным в плане строительства предприятия общественного питания.

Предполагается, что основной контингент посетителей кафе, это сотрудники близлежащих офисов, а также жители микрорайона - люди разной возрастной категории, со средним уровнем дохода. Данное проектируемое предприятие планируется с полным производственным циклом, то есть перерабатывающие сырье, выпускающие полуфабрикаты и готовую продукцию, реализуемую в зале кафе.

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
Спортивно-оздоровительный клуб «Тонус-клуб»	Алексеева, 19	50	8 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	скользящий
Рекламно-производственная компания «Декоретто»	Алексеева, 17	80	8 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	13.00 – 14.00
ООО, «Кроне инжиниринг»	Алексеева, 17	100	8 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	13.00 – 14.00
Интур 24, производственная компания	Алексеева, 7	50	8 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	13.00 – 14.00
Ла Белли, школа танцев	Алексеева, 7	30	8 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	скользящий
Сепком, ООО, светодиодная компания	Алексеева, 7	30	9 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	скользящий
Жилой дом (Количество организаций: 9)	Молокова, 12	200	8 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	скользящий
ООО «Бизнес гарант»	Молокова, 14	80	8 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	скользящий
Дом (Количество организаций: 9)	Молокова 1г	200	8 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	скользящий
СибГарантАудит, компания юридических и бизнес-услуг	Молокова, 8	30	10 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	13 ⁰⁰ -15 ⁰⁰
«Даймекс» - курьерская служба	Молокова, 14	70	900-1800	скользящий

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
«Метро» - магазин автозапчастей	Молокова, 14	30	9 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	скользящий
ООО «ЕвроПринт»	Молокова, 14	20	9 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	скользящий
«Стрекоза» - фитнес-центр	Молокова, 16	50	9 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	скользящий
«Акцент» - мастерская интерьерных решений	Молокова, 16	30	9 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	скользящий
«Альберг» - стоматологическая клиника	Молокова, 16	30	8 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	скользящий
«СВЭТ проект» - бюро по проектированию объектов капитального строительства	Молокова, 16	50	9 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	скользящий
«Сибстройинвест» - строительная компания	Молокова, 16	80	9 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	скользящий
«Интеллект-центр» - центр интеллектуального развития	Алексеева, 17	50	9 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	скользящий
ИП Ильичева Е.Э. «Юрист-центр»	Молокова, 1а	20	9 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	13 ⁰⁰ -14 ⁰⁰
Жилая зона	Молокова 16,14,12/1,10/1,8, 25/3; Алексеева 17,19,33,27,21/1, 29, 7;	10000	-	-
Итого:	-	11280	-	-

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 «Шанс 1»	9 Мая, 59а	30	9 ⁰⁰ - 6 ⁰⁰	официанты	работает на сырье
Гриль-бар «L-city»	9 Мая, 65	20	12 ⁰⁰ - 2 ⁰⁰	бармен	работает на сырье
Итого:	-	50	-	-	-

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 [18];

P_H на расчетный период 40 мест.

$P=(112800 \times 40)/1000=451$ мест.

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

$905 \times 40/100=180$ (мест на расчетный срок).

Степень обеспеченности местами для данных предприятий определяется по формуле

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

где P_{ϕ} – 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 [18].

Степень обеспеченности местами с учетом проектируемого предприятия:

$C=((50+89)/180) \times 100\%=77\%$.

Проектирование кафе на 89 мест 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 достаточно демократичная, ориентирована на уровень дохода людей, проживающих в работающих в данном районе и являющихся будущими потенциальными потребителями.

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.

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 10⁰⁰ до 23⁰⁰. При определении режима работы проектируемого предприятия учитывался тип предприятия, местоположение, режим работы близлежащих офисов, состав потенциального контингента потребителей.

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

$$N_r = (P \times f \times X) / 100 \%, \quad (1.3)$$

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 на 89 мест

Часы работы зала	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, % X	Количество потребителей за час работы, чел, N _r
10-11	1,5	30	40
11-12	1,5	40	53
12-13	1,5	90	120
13-14	1,5	90	120
14-15	1,5	100	133
15-16	1,5	90	120
Итого за день:	-	-	586
16-17	1,5	50	66
17-18	0,5	30	13
18-19	0,5	60	26
19-20	0,5	90	40
20-21	0,5	90	40
21-22	0,5	60	26
22-23	0,5	60	26
Итого за вечер:	-	-	237

Итого:	-	-	823
--------	---	---	-----

В проектируемом кафе численность потребителей в день составляет 823 человека.

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 89 мест

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		Холодные блюда и закуски	Супы	Вторые горячие блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
		Коэффициент потребления блюд				
День		0,875	0,125	1	0,500	2,5
Вечер		0,750	0,125	1	0,625	2,5
Реализация блюд по часам						
10-11	40	35	6	40	20	101
11-12	53	46	7	53	26	132
12-13	120	105	15	120	60	300
13-14	120	105	15	120	60	300
14-15	133	116	17	133	66	332
15-16	120	105	15	120	60	300
Итого за день:	586	512	75	586	292	1465
16-17	66	49	8	66	41	164
17-18	13	10	2	13	8	33
18-19	26	19	3	26	16	64
19-20	40	30	5	40	25	100
20-21	40	30	5	40	25	100
21-22	26	19	3	26	16	64
22-23	26	19	3	26	16	64
Итого за вечер:	237	176	29	237	147	589
Итого:	823	688	104	823	439	2054

Количество блюд в кафе за день 2054.

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 «Премьер-Агро»	Охлажденное мясо говядина, свинина	2 раза в неделю
Производственная торговая фирма ООО «Красрыба»	Рыба, морепродукты охлажденные	2 раза в неделю
ОАО «Фрутлэнд»	Овощи, фрукты	3 раза в неделю
ООО «ЛИДЕР»	Консервированная продукция	1 раз в неделю
ООО «МолошКа»	Молочная продукция	Ежедневно
ОАО «Заря»	Мясо курицы яйца	2 раза в неделю
ООО «Владелита»	Гастрономические товары, бакалея, приправы, чай, кофе, маргарин и кулинарные жиры	2 раз в неделю
ООО «Аском ТФ»	Мука, крупа, сахар, макароны и макаронные изделия, кондитерские изделия	1 раз в неделю
ООО «Пилотон»	Соки, фруктовая, минеральная воды	2 раза в неделю
ООО «Русьимпорт - Красноярск»	Алкогольные напитки	1 раз в неделю
ОАО «Красноярский хлеб»	Хлеб и хлебобулочные изделия	Ежедневно

3 Организационный раздел

3.1 Производственная инфраструктура предприятия

На предприятии в соответствии с технологическим процессом выпуска продукции организуются производственные подразделения, которые формируют его производственную инфраструктуру.

Под производственной инфраструктурой предприятия понимается состав его производственных подразделений (участников, отделений, цехов, производств), формы их построения, размещения, производственных связей.

На производственную структуру предприятия оказывают влияние различные факторы: характер выпускаемой продукции, особенности технологии ее изготовления, масштаб производства, формы производственных связей с другими предприятиями.

В проектируемом кафе организована бесцеховая структура производства. Состав помещений и требования к ним определяются соответствующими СНиП [11]. Помещения делятся на пять основных групп:

- складская группа – предназначена для кратковременного хранения сырья и продуктов в охлаждаемых камерах и неохлаждаемых кладовых с соответствующими режимами хранения;

- производственная группа – предназначена для переработки продуктов, сырья (полуфабрикатов) и выпуска готовой продукции; в состав производственной группы входят основные (заготовочные и доготовочные) цехи, специализированные (мучной, кулинарный и др.) и вспомогательные (моечные);

- торговая группа – предназначена для реализации готовой продукции и организации ее потребления (торговый зал с раздаточной.);

- административно-бытовая группа – предназначена для создания нормальных условий труда и отдыха работников предприятия (кабинет директора, бухгалтерия, гардероб персонала с душами и санузлами и др.).

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.

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

Важным фактором успешной работы цехов является правильная

организация рабочих мест. На предприятии преобладают универсальные рабочие места, где осуществляется выполнение несколько неоднородных технологических операций.

Планировка рабочего места обеспечивает рациональное размещение оборудования, эффективное использование площади, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов на рабочем месте. Каждое рабочее место оснащено кухонной посудой, приспособлениями для хранения и перемещения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. А также стеллажами и функциональными емкостями. В каждом производственном цехе организованы несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса.

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. 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.

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 2,1x2,4 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.

На предприятии применяют несколько способов хранения и укладки сырья и продуктов:

– стеллажный – продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах;

– ящичный – продукция хранится в ящиках (плоды, овощи, яйца и т. д.);

– штабельный – продукция хранится на подтоварниках (сахар, крупы, мука, изюм).

Склады оборудованы подтоварниками и стеллажами, весоизмерительными приборами, холодильным оборудованием и тележками, необходимым инвентарем и инструментами.

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.

Отпуск продукции на производство осуществляется по требованиям-накладным, подписанных зав. складом и зав. производством. При получении продуктов со склада проверяется их соответствие требованию-накладной по ассортименту, массе и качеству.

3.3 Организация производства

На предприятии общественного питания выполняются все стадии технологического процесса по приготовлению пищи, ее реализации. Организованы овощной, мясо-рыбный цеха, где ведётся заготовка полуфабрикатов для дальнейшей кулинарной обработки в доготовочных цехах. В цехах организуют 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:

- очистки картофеля и корнеплодов, дочистки и промывания их;
- обработки овощей, зелени и фруктов;
- нарезки овощей (механической и ручной).

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлены: ванна моечная Atesy BCM 1/700; картофелечистка настольная Sirman PP 4, стол производственный Atesy CP-2/950/800 для установки картофелечистки, Стол производственный для дочистки картофеля и корнеплодов ATESY CO-1/1200/800.

Рабочее место по обработке сезонных овощей, лука, зелени, фруктов оборудовано столом ATESY CP-2/950/8001, моечной ванной марки Atesy BCM 1/700, необходимым инвентарем (разделочные доски, лотки, ножи и т.д.).

Рабочее место для нарезки овощей оборудовано производственный столом ATESY CP-2/950/8001, овощерезательной машиной «ROBOT COURT» R 101, разделочными досками, необходимым инструментом. Для транспортировки нарезанных овощей предусмотрен стеллаж передвижной марки ATESY КШ-2.

Для хранения сырья овощного цеха предусмотрен подтоварник ATESY ПКИ-950.

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает 1 человек. Повар 2 разряда выполняет все операции по обработке овощей и приготовление полуфабрикатов. Цех работает в одну смену по 8,2 ч с 8⁰⁰ до 17⁰⁰.

Заведующий производством, согласно плану-меню, составляет график отпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня и сроков хранения полуфабрикатов. Для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты заготавливает заранее с учетом сроков хранения и реализации

В конце рабочего дня 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

Планируется, что в кафе будет поступать следующая продукция: мясо в виде крупнокусковых полуфабрикатов охлажденное, рыба охлажденная, морепродукты мороженые.

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

В мясном цехе предусматривается организация отдельных участков для обработки мяса, птицы и рыбы:

- для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса;

- для приготовления полуфабрикатов из рыбы;
- для приготовления рубленых полуфабрикатов.

На рабочем месте для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и птицы установлены стол марки АТЕSY СО-1/1200/800. Из инвентаря используется доска разделочная, ножи поварской тройки, доски разделочные, лотки для сырья и полуфабрикатов. Промывание мяса осуществляется в моечной ванне АТЕSY ВСМ 1/700. Аналогично оборудовано место для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из неё.

На рабочем месте для приготовления рубленых полуфабрикатов установлена универсальная мясорубка настольная ТС/8, стеллаж производственный передвижной типа АТЕSY КШ-2.

В цехе установлены 3 холодильных шкафа ШХ-0,40М для хранения сырья на ½ смены.

В мясном цехе работает 1 повар 4 разряда, рабочий день составляет 8,2 часа, время работы цеха с 8⁰⁰ до 17⁰⁰.

Общее руководство мясным цехом осуществляется заведующим производством. На основании плана-меню заведующий производством дает задание повару, осуществляет контроль за ходом технологического процесса, нормами расхода сырья и выхода полуфабрикатов.

Организация работы холодного цеха

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд. Его продукция реализуется в зале предприятия. Поскольку в холодном цехе значительное количество блюд и изделий не подвергаются тепловой обработке, строго соблюдаются санитарные правила при организации технологического процесса.

Основным принципом планировочного решения цеха является обеспечение поточности технологического процесса. В связи с этим цех имеет удобную взаимосвязь горячим цехом, моечной кухонной и столовой посуды, а также овощным цехом.

В холодном цехе установлено механическое, холодильное и немеханическое оборудование. Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. В холодном цехе выделены технологические линии по приготовлению холодных блюд и закусок, сладких блюд.

В холодном цехе организованы следующие рабочие места:

- для нарезки овощей; заправки, порционирования и оформления салатов, приготовления бутербродов и холодных закусок;
- для приготовления и порционирования сладких блюд, холодных напитков.

На рабочем месте для приготовления салатов, бутербродов и холодных закусок используют стол производственный АТЕSY СР-2/1200/800.

Для приготовления салатов нарезают сырые и вареные овощи, применяя разделочные доски с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножи поварской тройки.

Для кратковременного хранения продуктов предназначен холодильный шкаф ШХК-0,8М. Для хранения морожено предусмотрено морозильная камера Бирюса 112.

На рабочем месте по приготовлению сладких блюд установлены: стол производственный охлаждаемым шкафом GASTRORAG SNACK 2100 TN ECX, различная посуда и инвентарь, настольный бликсер Robot coupe blixer 2.

Повара в холодном цехе работают по ступенчатому графику, рабочий день составляет 11,2 часа. Цех работает с 8⁰⁰ до 23⁰⁰ часов. Общее руководство цехом осуществляется заведующим производством. Заведующий производством организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом-меню.

Повара 4 разряда занимается нарезкой овощей, порционированием и оформлением салатов, 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 на предприятии общественного питания предназначен для изготовления пищи и разнообразной кулинарной продукции. Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом и залами. Рядом расположены моечные кухонной и столовой посуды. Горячий цех расположен в помещении с естественным освещением. Производственная программа горячего цеха определяется по план-меню.

В горячем цехе используется тепловое секционное оборудование

Из теплового оборудования используются плита электрическая Metos Range OC64EP, сковорода электрическая секционная Metos Prince 60L, гриль Metos Lava rock grill OGPL68G, кипятильник АНКЭ-40 на подставке ППК-4/4/4, Stillag, пароконвектомат Rational CM-101.

Холодильный шкаф ШХ 0,40 М предназначен для хранения жиров, сметаны, молока, яиц и других продуктов, используемых для приготовления блюд и других видов кулинарной продукции.

В цехе организовано рабочие места:

– по приготовлению супов и горячих напитков. На рабочем месте установлен производственный стол АТЕSY СР-2/1200/800 с настольными весами и необходимым инвентарем.

– для жаренья, варки, припускания и запекания продуктов и для приготовления соусов. На рабочем месте установлен стол производственный

ATESY CP-2/1200/800 для подготовки продуктов к жарке, пассерованию, весы настольные, необходимый инвентарь.

В горячем цехе работают 3 повара 4 и 5 разрядов по ступенчатому графику. Горячий цех начинает работать за 2 часа до открытия торгового зала и заканчивает одновременно с закрытием зала, с 8⁰⁰ до 23⁰⁰.

В начале рабочего дня повар в соответствии с заданием и технологическими картами получают необходимое количество продуктов массой нетто, подготавливают рабочее место – подбирают посуду, инвентарь, инструменты. При четкой организации производства на подготовку рабочего места и получение продуктов должно уходить не более 15 мин рабочего времени повара.

Организация работы мучного цеха

Мучной цех занимает особое место на предприятии общественного питания. Он выпускает изделия, которые реализуются в торговом зале предприятия. Ассортимент мучного цеха составляют изделия из дрожжевого теста.

В мучном цехе выделены следующие помещения:

- обработки яиц
- кладовая продуктов (суточный запас);
- замеса теста, разделки и выпечки изделий;
- помещение приготовления начинок (фаршей);
- кладовая и моечная тары;
- кладовая готовых изделий.

На рабочем месте для обработки яиц установлен производственный стол CP-3/600/600 с овоскопом ОН-10 для проверки качества яиц, 4 ванны Атеси ВСМ 1/700 для их санитарной обработки. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

Просеивание муки осуществляется в помещении для подготовки муки и обработки сырья. На этом рабочем месте установлен мукопросеиватель марки Каскад, подтоварник АТЕSY ПКИ-950 для хранения муки. Рабочее место для подготовки других видов сырья оборудовано шкафом холодильным ШКХ-0,8М, столом производственным АТЕSY CP-2/950/800, стеллажом АТЕSY КШ-2 для транспортирования сырья. Из инвентаря применяются дуршлаг, шумовка, сита с ячейками различных размеров, весы, мерная посуда и т.д.

В помещении замеса теста, разделки и выпечки теста:

- на рабочем месте для приготовления дрожжевого теста установлены стол производственный АТЕSY CP-2/1500/800 с настольными весами, миксер планетарный для замеса теста STARFOOD, кипятильник АНКЭ-40 на подставке и стеллаж передвижной АТЕSY КШ-2;
- на рабочем месте для приготовления тестовых заготовок для пиццы (крастов) установлен пресс для пиццы Ф2ПцЭ;
- на рабочем месте для разделки изделий из дрожжевого теста установлен стол производственный АТЕSY CP-2/1500/800;

– на рабочем месте по приготовлению начинок (фаршей) установлен стол производственный АТЕСУ СР-2/950/800 и плита электрическая Метос Range ОС64ЕР;

– на участке выпечки изделий установлен пекарный шкаф ИТЕРМА РІ-604 с расстоечным шкафом ИТЕРМА РR-910 на единой подставке, стеллаж передвижной; для выпечки пиццы печь E-Start 66.

В помещении для обработки инвентаря установлены ванны моечные, подтоварник ПТ-2, стеллаж стационарный СПС-2.

Руководство мучным цехом осуществляет заведующий производством. Цех работает посменно с 8⁰⁰ до 20⁰⁰, ежедневно работают 2 пекаря IV разряда.

3.4 Организация обслуживания

Наравне с функцией производства продукции, кафе выполняет функцию обслуживания потребителей (реализация продукции и организация ее потребления). Большое значение имеет их высокая культура обслуживания, качество выпускаемой продукции.

Культура обслуживания – один из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания в общественном питании, относятся наличие современной материально-технической базы, объем, виды и характер предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции, 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 итальянской кухни «Дон Марони» используется индивидуальный метод организации труда официантов. Суть индивидуального метода сводится к тому, что за каждым отдельным официантом закрепляют определенный участок зала (3-4 столика). Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант.

Официант работая индивидуально, самостоятельно принимает заказ, сервирует стол, подает блюда и ведет расчет с посетителями.

Режим работы официантов будет 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 3.1.

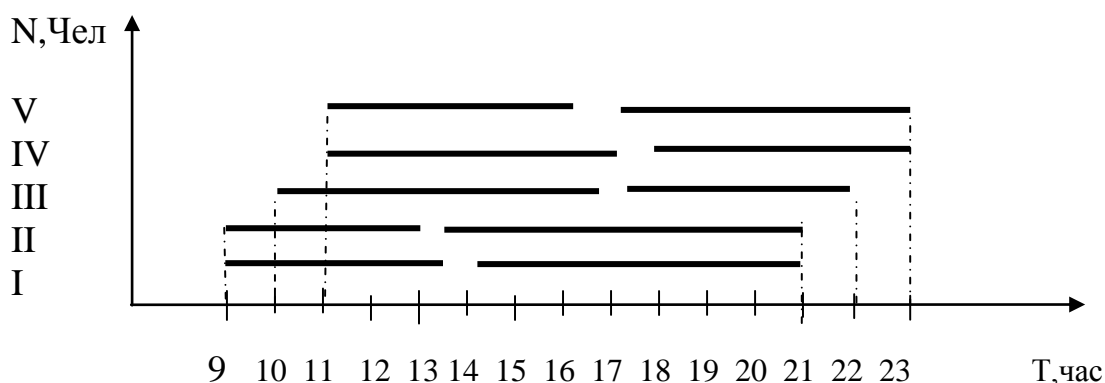


Рисунок 3.1 – График выхода на работу официантов с перерывом на обед 40 минут

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).

В кафе применяется метод обслуживания – кейтеринг. 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 в проектируемом предприятии по предоставлению данного вида услуг:

- прием заказа, согласование условий и оформление заказа(договора) консультации и планирование мероприятий;
- предложение и согласование ассортимента продукции, меню, карты вин
- предложение и согласование дополнительных услуг;
- определение даты, времени начала и окончания обслуживания;
- определение формата, тематики и сценария мероприятия;
- определение метода и форм обслуживания;
- определение формы, конфигурации мебели и схемы расстановки столов, выделение танцевальных площадок, помостов и пр.;
- согласование программы проведения кейтеринга;
- прием и оформление заказа:
- составление калькуляции меню и дополнительных услуг;
- заключение договора;

– подготовка к обслуживанию;

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:

- эстетическое оформление блюд;
- внедрение новых приемов подачи блюд;
- агитация в зале;
- убеждающая продажа;
- торговые презентации;
- рекламные послания потенциальным клиентам.

Рекламные послания разработаны в соответствии с индивидуальными запросами клиентов.

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

Эстетическое оформление блюд способствует эффективному воздействию на потребителя с целью увеличения продаж. Воздействие на потребителя начинается сразу при входе его в заведение. Приемы мерчандайзинга используют при организации обслуживания гостей в зале. К агитации в торговом зале относятся фотографии блюд, помещаемые на столиках.

Реклама, согласно проведенным исследованиям, способна увеличить уровень покупок в два раза.

Средства внешней рекламы рассчитаны на все население. Они информируют население о типе предприятия, его особенностях, о месте расположения, режиме работы, о видах предоставляемых услуг.

В качестве средств внутренней рекламы использованы:

- форменная одежда обслуживающего персонала и салфетки с логотипами заведения;
- купоны, скидки определенной величины при определенном заказе.

Средства внешней рекламы рассчитаны на все население. Из внешних приемов мерчандайзинга используется распространение купонов, буклетов, которые информируют посетителя об особенностях предприятия; реклама на фасадах и крышах здания, вывески, витрины, плакаты.

Буклеты – сообщают информацию о специальных предложениях, проводимых мероприятиях и помогают поддерживать его имидж. Реклама информирует население о типах и особенностях предприятия общественного питания, об их месте расположения, режиме и правилах работы, ассортименте и качестве выпускаемой продукции, фирменных блюдах и их достоинствах,

видах представляемых услуг, методах и формах обслуживания, нововведениях и событиях, происходящих в предприятии. Наиболее эффективны следующие виды рекламы:

- скрытая, в виде статей о деятельности предприятия и продукции; участие в выставках и конкурсах;
- прямая почтовая рассылка постоянным клиентам проспекта, приуроченного к годовщине образования предприятия общественного питания;
- устная реклама при личном общении или по телефону

Другим важным каналом коммуникации для рекламы является наружная реклама, к которой относят рекламные щиты и афиши. Долю расходов предприятие направит на оформление оконных витрин, так как заинтересованно в привлечении клиентов к себе. Значительные расходы предприятие направит на такие виды рекламы, как «Электросветовое оформление».

Основная задача предприятия на начальной фазе своего развития – это создать известность о своем существовании для широкого круга потребителей. Также предприятие использует средства на приобретение упаковочных материалов с эмблемой предприятия. Это служит постоянным напоминанием посетителям о предприятии. Также будут изготовлены визитные карточки предприятия с указанием телефона, место нахождения предприятия и его режима работы.

Реклама в Интернете может быть очень эффективной, к ней относятся непосредственно сайт кафе, а также различные рекламные баннеры, размещённые на тематических сайтах. Преимущества Интернета как метода рекламы состоит в достаточно небольших затратах, оперативности, широкой центральной аудитории её непрекращающемся росте. Отдельного упоминания достойны социальные сети, получившие широкое распространение в последние годы. Можно пойти путём создания группы, за которой следил бы ответственный за это дело человек, в его обязанности входит регулярное обновление новостной странички, сведений о проводимых акциях и мероприятиях, приглашения в кафе для членов группы, организация тематических вечеров и так далее

В качестве средств внутренней рекламы использованы:

- интерьер зала;
- форменная одежда обслуживающего персонала.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Технологический проект предприятия общественного питания является важнейшим документом при проектировании предприятия общественного питания.

Кафе итальянской кухни на 89 мест является общедоступным предприятием питания.

Качество предоставляемых услуг в современных экономических условиях в сфере общественного питания стало важнейшим фактором конкурентоспособности, поэтому кафе будет вести работу по продвижению своих услуг - это будет осуществлено с помощью всевозможных акций, мероприятий и праздников, что позволит привлечь больше посетителей, а значит получать стабильную прибыль.

При написании бакалаврской работы использовалась нормативно-техническая документация и специальная литература, практические материалы по проектированию предприятий общественного питания.

Для закрепления и обоснования теоретического материала рассмотренного в процессе обучения, при проектировании кафе составлено технико-экономическое обоснование предприятия, рассмотрены основные вопросы оперативного планирования, вопросы организации складского хозяйства, организация работы заготовочных цехов, организация работы доготовочных цехов, организации производственных участков и рабочих мест, организации труда работников.

Были сделаны проекты необходимых функциональных помещений предприятия, при этом составлялась производственная программа каждого цеха и предприятия в целом. Произведен расчет нужного количества оборудования, персонала и расчет общей площади помещения.

По итогам технологических расчетов был выполнен чертеж проектируемого ресторана, с учетом расположения мебели, рабочего оборудования и функционала помещений.

Отдельную часть работы отведена под научно-исследовательский раздел с подробным описанием фирменного блюда «Лосось по-сицилийски», которое является фирменным на данном предприятии. Изюминка блюда заключается в его необычности, но доступности и легкости в приготовлении, что делает его еще более интересным. В состав блюда входят: лосось, картофель свежий, оливки, сухое белое вино «Шардоне» и сметанный соус с зеленью укропа. Сочетание обычных продуктов с оливками и сухим вином делает блюдо домашнему вкусным, но имеет пикантную нотку.

Добиться хорошей репутации предприятия возможно путем отличной кухни, лояльной ценовой политики, качественным сырьем, безупречным обслуживанием. Удерживать планку на высоком уровне, как было запланировано в начале, задача менеджмента и персонала предприятия.

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. 31. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 296 с.

32. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Гидрометеоиздат, 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

Т.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 итальянской кухни «Дон Марони» на 89 мест
тема

Руководитель

Е. 15.06.17
подпись, дата

доцент, канд.биол. наук
должность, ученая степень

О. М. Евтухова
инициалы, фамилия

Выпускник

Оринов 15.06.17
подпись, дата

ТОП-13-11
группа

Н. Г. Оринов
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

Е. 15.06.17
подпись, дата

О. М. Евтухова
инициалы, фамилия

Красноярск 2017