

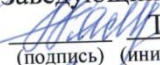
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

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

« 21 » 06 2016 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА


19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
код и направление подготовки

19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»
профиль направления подготовки

Проект кафе «Шоколад» на 46 мест

тема

Руководитель

 21.06.16
подпись, дата

доцент, канд. техн. наук
должность, ученая степень

О.М. Сергачева
инициалы, фамилия


Выпускник

 18.06.16
подпись, дата

ТОП-11-2
группа

М. В. Ануфриева
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

 21.06.16
подпись, дата

О.М. Сергачева
инициалы, фамилия

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----|
| ВВЕДЕНИЕ | 4 |
| 1 Технико-экономическое обоснование | 5 |
| 1.1 Экономико-географическая характеристика района Деятельности предприятия | 5 |
| 1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и форм 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, реализуемыми без переработки..... | 9 |
| 2 Технологический раздел..... | 11 |
| 2.1 Производственная программа проектируемого предприятия | 11 |
| 2.2 Расчет складских помещений | 13 |
| 2.3 Расчет заготовочных цехов | 20 |
| 2.4 Расчет горячего цеха | 32 |
| 2.5 Расчет холодного цеха | 43 |
| 2.6 Расчет мучного цеха | 47 |
| 2.7 Моечная столовой посуды | 57 |
| 2.8 Моечная кухонной посуды..... | 58 |
| 2.9 Сервис-бар..... | 59 |
| 2.10 Раздаточная | 60 |
| 2.11 Расчет торговой группы помещений..... | 60 |
| 2.12 Помещения для посетителей..... | 61 |
| 2.13 Административно-бытовые помещения | 61 |
| 2.14 Технические помещения | 61 |
| 3 Организационный раздел | 64 |
| 3.1 Производственная инфраструктура предприятия | 64 |
| 3.2 Организация работы складских помещений | 65 |
| 3.3 Организация производства..... | 67 |
| 3.4 Организация обслуживания | 71 |
| 3.5 Прогрессивные технологии и специальные формы обслуживания | 72 |
| 4 Научно-исследовательский раздел | 76 |
| ЗАКЛЮЧЕНИЕ | 91 |
| СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ | 92 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ А – Расчет количества сырья | 95 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Б – Расчет площади кладовой сухих продуктов | 96 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ В – Расчет и подбор теплового оборудования | 100 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Г – Технологическая схема приготовления фирменного блюда «Язык говяжий в перечном соусе»..... | 104 |

| | |
|--|-----|
| ПРИЛОЖЕНИЕ Д – Расчет пищевой ценности фирменного блюда..... | 105 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Е- Техничко-технологическая карта | 106 |

ВВЕДЕНИЕ

Последним и самым важным этапом подготовки инженера общественного питания является выполнение дипломного проекта.

Целью дипломного проекта является систематизация, закрепление и углубление знаний, полученных студентом при обучении в институте.

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

Предприятие общественного питания выполняет три функции: функцию производства, реализации кулинарной продукции, а также функцию организации ее потребления. Культура обслуживания и высокое качество выпускаемой продукции играют огромную роль в хозяйственной деятельности предприятия.

В дипломном проекте разрабатывается новое предприятие общественного питания кафе «Шоколад» на 46 мест. Проектируемое предприятие является тематическим. В кафе приготавливаются и реализуются фирменные блюда, холодные закуски и блюда, горячие закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные изделия, холодные и горячие напитки, покупные товары. Основное назначение проектируемого предприятия – приготовление и организация потребления широкого ассортимента высококачественных кулинарных и мучных изделий сложного приготовления, заказных (порционных), фирменных блюд и напитков.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Проектируемое предприятие – кафе европейской кухни «Шоколад» на 46 мест. Для места постройки был выбран Советский район города Красноярска, предполагается построить на пересечении улиц: 9 мая и Водопьянова, в отдельно стоящем здании вблизи от остановки общественного транспорта «1-й микрорайон». Рядом с проектируемым зданием находятся: магазины, жилые дома, школы и общежития, салон красоты, большое количество офисных зданий, а также рынок «Северный». Режим работы кафе, с 11.00-24.00ч с перерывом с 17.00-18.00, без выходных дней.

Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого предприятия общественного питания представлен в таблице 1.1.

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

| Наименование объектов в радиусе до 1500 м от проектируемого предприятия | Адрес | Количество проживающих, работающих, учащихся | Режим работающих объектов | Время обеденных перерывов на объектах |
|---|--|--|---------------------------|---------------------------------------|
| Инструмент маркет | ул. 9 мая, 55 | 20 | 09.00-18.00 | 13.00-14.00 |
| Учебный центр Oxsbridge | ул. 9 мая, 55 | 120 | 15.00-19.00 | - |
| Мебельный салон «Аксиома» | ул. 9 мая, 53 | 100 | 08.00-20.00 | - |
| Ателье, салон красоты «Милена» | ул. 9 мая, 53 | 80 | 10.00-20.00 | 14.00-15.00 |
| Супермаркет «Садко» | ул. 9 мая, 59 | 200 | 8.00-23.00 | - |
| супермаркет «Командор» | ул. 9 мая, 59а | 320 | 8.00-24.00 | - |
| Офисные помещения | ул. Водопьянова, 13 | 580 | 9.00-19.00 | 12.30-13.30 |
| Магазины и торговые прилавки | ул. Водопьянова, 13, ул. Водопьянова, 11, ул. 9 мая, 46, ул. 9 мая 44а | 630 | 8.00-20.00 | - |
| Сеть аптек «Rosa | ул. Водопьянова, 12 | 200 | Круглосуточно | - |
| Жилой массив | ул. Водопьянова, ул. 9 мая | 20600 | - | - |
| Итого | | 22850 | | |

По итогам таблицы 1.1 число потенциальных потребителей проектируемого предприятия общественного питания равно 22850 человек.

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

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

| Наименование действующих предприятий общественного питания | Адрес | Количество мест | Режим работы | Форма обслуживания | Характеристика предприятия |
|--|----------------------|-----------------|---------------|--------------------|----------------------------------|
| Кафе «Шанс 1» | Ул. 9 мая, 59 | 50 | Круглосуточно | официантами | С полным производственным циклом |
| Сеть столовых «Съем слона» | Ул. Водопьянова, 15а | 80 | 11.00-22.00 | самообслуживание | Работа на полуфабрикатах |
| Итого: | | 130 | | | |

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

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

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале. Расчет количества мест в обеденном зале произведен по нормативу мест на 1000 человек.

Расчет ведется по формуле

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

где P - необходимое количество мест;

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

P_H – норма мест на 1000 человек [18,19].

$$P = \frac{22850 \times 28}{1000} = 640;$$

Определяется степень обеспеченности местами в общедоступной сети по формуле

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

где P_ϕ - фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания;

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

Находим степень обеспеченности местами в общедоступной сети, с учетом открывшегося кафе:

$$C = \frac{130 + (46 + 30)}{640} \times 100 = 32 \%$$

Степень обеспеченности местами в общедоступной сети данного района с открытием кафе равна 32%. Следовательно, обеспеченность местами в общедоступной сети по предполагаемому району строительства недостаточная, что говорит о целесообразности строительства кафе европейской кухни «Шоколад» на 46 мест.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

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

Часы работы проектируемого кафе с 11.00 часов утра до 24.00 часов.

Количество потребителей определяем на основании графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня. При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия, продолжительность приема пищи одним потребителем и процент загрузки зала по часам его работы.

Расчет численности потребителей за каждый час работы предприятия определяем по формуле

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

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

P-количество мест в зале;

f-оборачиваемость места в зале в течении данного часа, [18,19].

X-загрузка зала в данный час, [18,19].

Расчеты представлены в таблице 1.3.

Таблица 1.3 – График загрузки зала кафе европейской кухни «Шоколад» на 46 мест

| Часы работы зала | Оборачиваемость места за 1 час, раз | Средний процент загрузки зала, % | Количество посетителей, чел |
|------------------|-------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| 11-12 | 1,5 | 40 | 28 |
| 12-13 | 1,5 | 90 | 63 |
| 13-14 | 1,5 | 90 | 63 |
| 14-15 | 1,5 | 100 | 69 |
| 15-16 | 1,5 | 90 | 63 |
| 16-17 | 1,5 | 60 | 42 |

Окончание таблицы 1.3

| Часы работы зала | Оборачиваемость места за 1 час, раз | Средний процент загрузки зала, % | Количество посетителей, чел |
|------------------|-------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| 17-18 | Перерыв | | |
| 18-19 | 0,5 | 60 | 14 |
| 19-20 | 0,5 | 90 | 21 |
| 20-21 | 0,5 | 90 | 21 |
| 21-22 | 0,5 | 60 | 14 |
| 22-23 | 0,5 | 40 | 10 |
| 23-24 | 0,5 | 30 | 7 |
| Итого | | | 415 |

По приведенным расчетам количество потребителей в день в кафе составит 415 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 за час;

m - расчетная норма потребления блюд, реализуемых в среднем на одного потребителя.

Таблица 1.4 - Расчет коэффициентов потребления блюд кафе

| Часы работы | Плановое количество посетителей | Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте | | | | | |
|---------------|---------------------------------|--|------|----------------------|---------------|-----------------|-------|
| | | Холодные блюда и закуски | Супы | Вторые горячие блюда | Сладкие блюда | горячие напитки | Итого |
| | | Норма потребления блюд | | | | | |
| | обед | 0,75 | 0,25 | 1,0 | 0,4 | 0,1 | 2,5 |
| | ужин | 0,9 | - | 1,1 | 0,4 | 0,1 | 2,5 |
| | | Количество блюд, реализуемых по часам | | | | | |
| 11-12 | 28 | 21 | 7 | 28 | 11 | 3 | 70 |
| 12-13 | 63 | 46 | 17 | 63 | 25 | 6 | 157 |
| 13-14 | 63 | 46 | 17 | 63 | 25 | 6 | 157 |
| 14-15 | 69 | 52 | 17 | 69 | 28 | 8 | 174 |
| 15-16 | 63 | 46 | 17 | 63 | 25 | 6 | 157 |
| 16-17 | 42 | 32 | 11 | 42 | 16 | 4 | 105 |
| Итого за обед | 328 | 243 | 86 | 328 | 130 | 33 | 820 |
| 17-18 | Перерыв | | | | | | |
| 18-19 | 14 | 13 | - | 15 | 6 | 1 | 35 |
| 19-20 | 21 | 19 | - | 23 | 8 | 2 | 52 |

Продолжение таблицы 1.4

| Часы работы | Плановое количество посетителей | Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте | | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|--|------|----------------------|---------------|-----------------|-------|
| | | Холодные блюда и закуски | Супы | Вторые горячие блюда | Сладкие блюда | горячие напитки | Итого |
| | Норма потребления блюд | | | | | | |
| | обед | 0,75 | 0,25 | 1,0 | 0,4 | 0,1 | 2,5 |
| | ужин | 0,9 | - | 1,1 | 0,4 | 0,1 | 2,5 |
| Количество блюд, реализуемых по часам | | | | | | | |
| 20-21 | 21 | 19 | - | 23 | 8 | 2 | 52 |
| 21-22 | 14 | 13 | - | 15 | 6 | 1 | 35 |
| 22-23 | 10 | 9 | - | 11 | 4 | 1 | 25 |
| 23-24 | 7 | 6 | - | 9 | 3 | 1 | 19 |
| Итого за ужин | 87 | 79 | - | 96 | 35 | 8 | 218 |
| Итого за день | 415 | 322 | 86 | 424 | 165 | 41 | 1038 |

Следовательно, общее количество блюд, реализуемых в кафе, равно 1038 блюдам.

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

Исходя из планируемого месторасположения проектируемого предприятия, определяется наиболее удобно расположенные источники снабжения: продовольственные базы, предприятия пищевой промышленности, заготовочные предприятия. Материалы оформлены в таблице 1.5.

Таблица 1.5 - Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

| Наименование источников снабжения | Наименование групп товаров и полуфабрикатов | Частота завоза |
|--|---|------------------------------------|
| ОАО «Дымов» | мясо, субпродукты, колбаса, гастрономия | 2 раза в неделю |
| Рынок «Енисейский» | зелень, овощи | ежедневно |
| ООО «Континент» | майонез, масло растительное, специи, пюре томатное, соль, мука, сахар, крупы, чай, кофе | 1 раз в неделю |
| ООО «Крестьянский двор» молочный комбинат | молочные продукты | Ежедневно |
| ООО «Фортуна» | фруктовая вода, минеральная вода | 2 раза в неделю |
| ЗАО «Краскон» | кондитерские изделия | 1 раз в неделю |
| ОАО «Делси» | свежемороженая рыба, морепродукты, соленая, копченая рыба | 2 раза в неделю 2 раза в неделю |
| ОАО «Красноярский хлеб» | хлебобулочные изделия | ежедневно |

Окончание таблицы 1.5

| Наименование источников снабжения | Наименование групп товаров и полуфабрикатов | Частота завоза |
|-----------------------------------|---|-----------------|
| ООО «Сибирская губерния» | птица, субпродукты, яйцо | 2 раза в неделю |
| ОАО «Инмарко» | мороженое | 2 раза в неделю |
| ОАО «Винотека» | алкогольные напитки | 1 раз в неделю |

2 Технологический раздел - изъят

3 Организационный раздел

3.1 Производственная инфраструктура предприятия

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

- заготовочные (овощной, мясо-рыбный);
- доготовочные (горячий, холодный);
- специализированный (кондитерский).

В каждом цехе организованы технологические линии. Технологической линией называется участок производства, оснащённый необходимым оборудованием для определённого технологического процесса. Кроме цехов на производстве имеются вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, моечная и кладовая тары и т.д.

Соотношение отдельных подразделений предприятия (цехов, отделений, вспомогательных помещений) определяют структуру производства. На данном предприятии установлена бесцеховая структура, при которой для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья и способам кулинарной обработки цеха выделяются условно.

Важным фактором успешной работы цехов является правильная организация рабочих мест. 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.

Производственные помещения расположены в кафе в наземных этажах и ориентируются на север и северо-запад. Высота производственных помещений не менее 3,3м. Стены на высоту 1,8м от пола облицованы керамической плиткой, остальная часть покрыта светлой клеевой краской, что улучшает условия санитарной обработки. В производственных помещениях создан оптимальный микроклимат (температура, влажность, скорость движения воздуха). Оптимальная температура в заготовочном и холодном цехах 16-18С°,

а в горячем 23-25С°. Относительная влажность воздуха в цехах 60-70%. Данные микроклиматические условия в кафе создаются путем устройства приточно-вытяжной вентиляции. В цехах обязательно предусмотрено естественное освещение, чтоб не снижалась утомляемость работников и чтоб предотвратить травматизм. Производственные помещения имеют подводку горячей и холодной воды к моечным - ваннам, электрокипятильникам. Канализация обеспечивает удаление сточных вод при эксплуатации ванн.

3.2 Организация работы складских помещений

Складские помещения на проектируемом предприятии служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья. Складские помещения размещены в отдельных помещениях на первом этаже предприятия, они имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия. Компоновка складских помещений в кафе произведена по направлению движения сырья и продуктов при обеспечении наиболее рационального выполнения складских операций и погрузочно-разгрузочных работ.

На предприятии оборудованы следующие охлаждаемые камеры: мясорыбная, молочно-жировая, для хранения сезонных овощей, фруктов, напитков и зелени, а также неохлаждаемые: кладовая сухих продуктов, овощей, кладовая и моечная тары, кладовая инвентаря, кладовая вино-водочных изделий. Кроме того, на предприятии организованы загрузочная и охлаждаемая камера для пищевых отходов.

Отпуск продукции является одной из важных завершающих операций складского цикла. Из складских помещений предприятия, отпуск продуктов осуществляется на производство составленным материально-ответственным лицом (зав. производством).

При планировке складских помещений учитываются определенные объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования.

Складская площадь рационально спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции. Продукты хранятся в таре на подтоварниках, стеллажах, в поддонах, контейнерах в пределах допустимых сроков и при строго определенных условиях. При хранении продуктов принимается во внимание допустимость товарного соседства. Остро пахнущий товар не хранят с продуктами, легко воспринимающими запахи. Не хранят совместно сырье и готовые кулинарные изделия. Оборудование рационально размещено с учетом необходимой площади для проездов, проходов и перемещения грузов. Транспортировка сырья и полуфабрикатов из загрузочной в кладовые и охлаждаемые камеры осуществляются без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, тары по кратчайшим маршрутам, с помощью различных видов тележек. Подъезд транспорта и загрузка товаров осуществляются со стороны хозяйственного двора. Для приемки грузов оборудована разгрузочная площадка, на которой предусмотрен навес для одного грузового автомобиля.

Складские помещения содержатся в чистоте. Температура, влажность воздуха и кратность его обмена соответствуют режимам хранения и СНиП. В складских помещениях поддерживается искусственное освещение. На 1м² площади помещения приходится 20 Вт. Вентиляция в складских помещениях предусмотрена как естественная, расположенная на крыше здания, так и механическая.

Для охлаждаемых камер хранения овощей, фруктов и пищевых отходов – отдельная вентиляция. Охлаждаемые камеры размещены на большом расстоянии от горячего и кондитерского цеха. Стены в складских помещениях защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской на высоту 1.8м, а стены охлаждаемых камер облицованы кафельной плиткой, для систематической влажной уборки. Полы обеспечивают безопасное и удобное передвижение грузов, людей и транспортных средств. Они прочные, влагонепроницаемые, без пустот и выбоин. Ширина коридоров равна 1.8м, ширина дверей в охлаждаемых камерах – 0.9м, в других помещениях складской группы – 1.2м.

Для хранения сухих продуктов складские помещения оборудованы ларями (Italfrost ЛН 500), стеллажами (ПТ-1500) и подтоварниками (СПС-2). Эти кладовые предназначены для хранения продуктов с небольшой влажностью – муки, крупы, сахара и т.д. В охлаждаемых камерах мясо хранят подвесным способом на луженых крюках, без соприкосновения туш друг с другом и со стенами. Молочно-жировые продукты хранят в таре. Рыбу свежемороженую - в ящиках, уложенных на стеллажах, а крупную рыбу – на полках. Хлеб хранят в холодном цехе, в хорошо вентилируемом шкафу, который после отпуска партий обязательно промывают. Кладовая для хранения овощей и картофеля оборудована подтоварником (СПС-2), а также передвижным стеллажом (СПП).

Систематически проводятся санитарные дни, плановые проверки товаров с учетом сроков их хранения, борьба с вредителями. При отпуске товаров применяют различные приспособления и инструменты: совки, струны для рубки масла, лопаты деревянные для картофеля и овощей, щипцы кондитерские, вилки для сельди, лопаточки для творога, топленого масла, жира, икры, повидла и т.д.

Отпуск продукции является одной из важных завершающих операций складского цикла. Из складских помещений предприятия отпуск продуктов осуществляется на производство материально-ответственным лицом (зав. производством). На основании требования бухгалтерия оформляет требования-накладные, которые подписываются главным бухгалтером и руководством предприятия, а после отпуска товара – заведующим складом и получившим товаром материально-ответственным лицом. При получении продуктов со склада проверяется соответствия их требованиям-накладным по ассортименту, массе и количеству, а также исправность тары.

3.3 Организация работы производства

Организация работы овощного цеха

В кафе овощной цех расположен таким образом, что он с одной стороны находится неподалеку от кладовой овощей, а другой – имеет удобное сообщение с холодным и горячим цехами. Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки после механической очистки, промывания, нарезки. Рабочие места оснащены инструментами, инвентарём для выполнения определенных операций.

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

1. Очистка картофеля и корнеплодов, доочистка и промывания их. На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлены моечная ванна (ВМ ¼), картофелечистка периодического действия (PPN-5), специальный стол из нержавеющей стали с углублениями для очищенного картофеля и двумя желобковыми отверстиями: слева – для очищенных овощей, справа – для отходов (СПК) и другой необходимый инвентарь (тара для очищенных овощей и отходов, желобковый нож и т. д.).

2. Обработка сезонных овощей и очистка лука, чеснока. На рабочее место по обработке белокочанной капусты и сезонных овощей, лука устанавливается специальный стол со встроенной ванной (ВМС-1060/530) и другой необходимый инвентарь (разделочные доски, лотки, ножи и т.д.).

3. На рабочем месте по нарезке овощей установлен стол производственный (СП-1200), овощерезательная машина (Robot Coupe C1-25), а также необходимый другой инвентарь.

Оборудование в цехе размещено пристенно.

Для каждого работника организовано рабочее место, оборудованное специальным столом с вытяжкой.

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает один человек – повар 3-го разряда. Режим работы цеха односменный. Для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты заготавливают заранее с учётом их сроков хранения и реализации. Зав. производством согласно производственной программе составляет график выпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня, и сроков хранения полуфабрикатов. В конце рабочего дня ответственный работник цеха составляет отчёт о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

Организация работы мясорыбного цеха

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

В мясорыбном цехе организованы отдельные участки для обработки мяса, птицы и рыбы.

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

На рабочем месте установлен производственный стол (СП-1200) и моечная ванна (ВМ 1/4) для обмывания мяса. После обсушивания мясо поступает на разрубочный стул (РС-1), а затем на производственный стол (СП-1200), где производится обвалка, зачистка мяса и выделение порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Также установлена разделочная доска, с левой стороны от нее расположен лоток с сырьем, а справа – с полуфабрикатами. За доской размещен металлический ящик со специями и настольные циферблатные весы.

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

Отрубание голов, шеек, ножек осуществляется на разрубочном стуле (РС-1). Для потрошения и промывания птицы используется моечная ванна (ВМ 1/4). Изготавливают полуфабрикаты из птицы на производственном столе (СП-1200).

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

На рабочем месте размещены ванна (ВМ 1/4) для дефростации и вымачивания соленой рыбы, стол для очистки и потрошения рыбы (СП-1200). На столе установлены настольные весы (ER-15CB), разделочные доски, ящики для специй и ножи поварской тройки.

Общее руководство мясорыбным цехом осуществляется заведующим производством. В мясорыбном цехе работает один человек. Он осуществляет контроль за ходом технологического процесса, нормами расхода сырья и выхода полуфабрикатов, разделяет рыбу и птицу, нарезает мясо, осуществляет разруб туш мяса, обвалку частей и выделение крупнокусковых полуфабрикатов, изготавливает котлетную массу и полуфабрикаты из нее, нарезает порционные и мелкокусковые полуфабрикаты.

Организация работы холодного цеха

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

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

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

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

На этих линиях организованы следующие рабочие места:

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

На рабочем месте установлен производственный стол со встроенной моечной ванной (С-7АЛ) для промывки свежих овощей и зелени, холодильный шкаф (ШХ-0,4), производственный стол (СП-1200) для нарезки вареных овощей. Для нарезки сырых и вареных овощей применяют разделочные доски с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножи поварской тройки.

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

На рабочем месте установлен производственный стол (СП-1200) для нарезки гастрономических продуктов.

3. Для порционирования сладких блюд и напитков.

На рабочем месте установлен стол со встроенной моечной ванной (С-7АЛ), весы (ЕР-15СВ), различная посуда и инвентарь.

Повара холодного цеха работают по ступенчатому графику. Руководство цехом осуществляется заведующим производством, который назначает ответственного работника из поваров высшей квалификации.

Заведующий производством организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с план-меню.

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

Организация работы горячего цеха

Горячий цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе приготавливаются горячие напитки. Из горячего цеха готовые блюда поступают в раздаточную для реализации потребителю. Горячий цех расположен на одном этаже с торговым залом. В средней части цеха в одну линию установлено тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него располагают рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке.

В линии теплового оборудования установлены плита электрическая (ЭПК-48П), на которой готовят блюда в посуде малой вместимости и стационарная сковорода (СЭСМ-0,25ЛЧ), для запекания

В линии немеханического оборудования установлены производственные столы (СП-1200) с весами (ДВ - Н).

Широкий ассортимент вторых блюд не позволяет в горячих цехах предприятия создавать специализированные рабочие места для приготовления каждого вида блюд, поэтому рабочие места для варки, тушения, запекания продуктов организовано с учетом возможности выполнения поварами

нескольких операций одновременно. Соответственно с этим группируют по назначению тепловое и другое технологическое оборудование.

В линии немеханического оборудования установлены производственные столы (СП-1200) для подготовки продуктов к жарке и пассерованию, переборки круп и макаронных изделий. Для промывки круп, откидывания отварного риса и круп установлена производственная моечная ванна (ВМ 1/4).

Горячие напитки изготавливают в кофемашине (СМА АЕР/2), а также организован специализированный участок, который оснащен кипятильником (BS151022),

Режим горячего цеха зависит от режима работы кафе. Работники горячего цеха начинают свою работу с 9.00 заканчивают 24.00 часов. Руководит горячим цехом бригадир, который организывает и контролирует отпуск и качество блюд. Работники горячего цеха работают по ступенчатому графику. Количество работников в горячем цехе проектируемого предприятия составляет три человека. Повар V разряда занимается оформлением блюд, требующих сложной кулинарной обработки, готовит вторые блюда. Повара IV разряда готовят первые блюда, пассируют овощи, томат-пюре, подготавливают продукты (нарезают овощи, варят крупы, жарят картофель, и др.).

Организация работы кондитерского цеха

Кондитерский цех занимает особое место на предприятии общественного питания. Он может выпускать изделия, которые реализуют не только в залах, но и в магазинах кулинарии, филиалах, буфетах других предприятий.

Кондитерский цех на предприятии организуется для выпуска следующих изделий: тортов, пирожных, кексов, коврижек и др.

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

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

В состав кондитерского цеха входят помещения для замеса, разделки теста и выпечки, приготовления отделочных полуфабрикатов. Кроме них предусмотрена кладовая готовых изделий. Кондитерский цех имеет свое моечное отделение для мытья посуды, инвентаря.

Рабочим цехом применительно к кондитерскому 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 песочного, бисквитного, заварного теста;
- для разделки теста;

- для отделки изделий;
- для выпечки изделий;
- для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- для мойки инвентаря и тары;
- отделение хранения готовой продукции.

На рабочем месте для обработки яиц установлен производственный стол (СП-1200) с овоскопом, четыре ванны для их санитарной обработки (ВСМ-1). 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 вибросито (УП-40), которое монтировано на производственном столе. Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки. Для мешков с мукой установлен подтоварник (ПТ-2А).

Рабочее место для подготовки других видов сырья оборудовано подтоварниками (ПТ-2А) и стеллажами (СПС-2) для хранения сырья, производственным столом (СП-1200), холодильным шкафом (ШХ-0,4). 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 теста установлен миксер планетарный (JEJU J-10 BF) для замеса теста и производственный стол (СП-1200).

Участок для отделки изделий оборудован кондитерскими столами (СП-1200) с весами (ЕР-15СВ), передвижными стеллажами (СПП-230), холодильными шкафами (ШХ-0,4) и плитой (ПЭ-0,24ИП) для варки помады.

На участке выпечки изделий из различных видов теста установлен пекарский шкаф (ШПЭ-2), стол производственный (СП-1200), на который укладывают листы с изделиями для смазывания их льезоном.

В моечном отделении кондитерского цеха установлены ванны моечные (ВСМ-1) и стеллажи (СПС-2).

Руководство кондитерского цеха осуществляется начальником цеха, кондитером V разряда. В кондитерском цехе работает один человек, кондитер IV разряда.

Кондитер изготавливает пирожные и отделочные полуфабрикаты для них. В его обязанности также входит выпечка изделий, просеивание муки, варка помады, глазирование изделий.

3.4 Организация обслуживания

Наравне с функцией производства продукции, предприятия питания выполняют функцию обслуживания потребителей (реализация блюд и организация их потребления). В новых условиях хозяйствования и организации общественного питания большое значение приобретает их высокая культура обслуживания, качество выпускаемой продукции.

В кафе применяется индивидуальный метод обслуживания официантами. Суть этого метода сводится к тому, что за каждым отдельным официантом закрепляют определенный участок зала (14 – 16 посадочных мест). Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант.

Режим работы официантов установлен с учётом производственно-трудовой деятельности предприятия с 11.00 до 24.00 часов. В кафе работают четыре официанта.

Главной миссией музыкального кафе «Шоколад» является максимум внимания каждому гостю с тем, чтобы его пребывание было приятным и комфортным, а также быстрое и качественное обслуживание и приготовление наиболее качественных изделий.

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 – это выездной ресторан, который сам приезжает к клиенту в согласованное место и время. Понятие "кейтеринг" настолько ёмкое, что аналогичного слова в русском языке просто не существует. Ведь организация банкетов, проведение фуршетов, новогодние мероприятия, свадебные торжества, корпоративная новогодняя вечеринка – все это выездной кейтеринг.

Существуют следующие виды кейтеринга:

- организация выездного обслуживания в помещении;
- организация выездного обслуживания вне помещения;
- разъездной (по контракту на поставку продукции);
- розничная продажа.

В проектируемом музыкальном кафе используется два вида кейтеринга: организация выездного обслуживания в помещении и организация выездного обслуживания вне помещения.

Кейтеринг в помещении имеет много общего с ресторанным обслуживанием. Заказчику сервисных услуг предлагают оборудованные помещения для проведения различных мероприятий. Это могут быть аванзалы, банкетные залы для проведения комбинированных приемов, кухня для подготовки продуктов и приготовления блюд, помещение с холодильными шкафами для хранения продуктов; место и оборудование (посудомоечные машины, ванны для санитарной обработки посуды); помещения для хранения напитков, столовой посуды и приборов, столового белья, аксессуаров, необходимых для оформления столов и залов.

Преимущество этого вида кейтеринга заключается в экономии времени для подготовки выездного мероприятия (доставка, установка необходимого оборудования, кухонной посуды, инвентаря).

Кейтеринг вне помещения наиболее популярен в индустрии питания. Он предусматривает обслуживание на территории заказчика в соответствии с его требованиями. Характерным примером является деятельность кафе выездного обслуживания по организации приемов, банкетов в здании фирмы, на загородной даче, в квартире и т. д.

При организации банкета или презентации вне кафе с заказчиком согласовывают: характер банкета, количество и состав участников; время начала банкета и его продолжительность; меню и карту вин; состав помещений и схему расстановки столов.

В порядке подготовки к банкету работники кафе знакомятся с помещениями, которые выделены для его проведения. На основании сделанного заказа рассчитывают количество посуды, приборов, столового белья. Одновременно менеджер, организующий выездной банкет, определяет количество официантов.

На основании расчета подбирают посуду, приборы, белье. Упаковывают в контейнеры, оклеенные внутри тканью, с отделениями для определенного вида посуды с целью предотвращения боя. С учетом согласованного с заказчиком меню работники производства и сервис-бара готовят закуски, блюда, полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия, подготавливают напитки. Заблаговременно в день проведения мероприятия отправляют их на место с учетом установленных сроков хранения продукции. В этом случае исполнитель услуг несет ответственность за приготовление и доставку блюд, сервировку и декорирование буфетов-баров, банкетных столов, уборку залов и осуществляет полный расчет по окончании мероприятия в соответствии с ранее заключенным договором. Для кейтеринга используются специально оборудованные автомобили, прицепы и полуприцепы, особенно в местах массового отдыха — парках, садах.

Преимущество кейтеринга вне помещения состоит в том, что многие издержки (аренда помещений, накладные расходы, оплата коммунальных услуг, налоги) могут быть значительно ниже, чем для кейтеринга в помещении. Недостаток — высокие расходы на транспортные средства и специальное оборудование для хранения и доставки приготовленных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.

Виды и приемы мерчандайзинга

Мерчандайзинг общественного питания - деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания. Это направление можно рассматривать как один из методов создания потребительских предпочтений.

Для увеличения объема продаж в кафе применяются следующие приемы мерчандайзинга:

1. Дизайн блюд и напитков (охлаждаемый прилавок с красиво оформленными десертами, свежие фрукты на витрине, оригинально оформленные, красочно оформленные напитки и т.д.).

2. Всевозможные презентации с тематическими афишами и брошюрами с рецептами блюд.

3. Внедрение новых методов обслуживания таких как:

- при соединении компонентов салатов в прозрачных салатниках в присутствии гостей официант использует приемы эффективного вращения сервировочных тарелок, поливая салат заправкой на вспомогательном столе;

- показ гостям приготовление одного из наиболее оригинальных десертов. Найти повод и подарить от кафе такой десерт какой-либо компании.

4. Агитация в зале:

- фотографии блюд, помещаемые на столиках;

- на стол заранее ставятся образцы закусок, фрукты в вазе.

5. Убеждающая продажа:

- как только гость сел за стол, официант может предложить ему образцы закусок на подносе с тем, чтобы он смог попробовать разные блюда;

- по окончании обеда или ужина официант предлагает на выбор различные десерты, демонстрируя образцы на подносе или тележке.

6. Предложение в выборе альтернативных продукции и услуг:

- предложение закусок на блюдах разного размера от большого до маленького;

- пирожные, стейки и т.п. порциями разной массы, чтобы учесть запросы потребителей с разными доходами или аппетитом.

Обслуживающий персонал нацелен на понимание и широкое использование приемов мерчандайзинга, особенно убеждающей продажи и точное определение потребителей, наиболее восприимчивых к данному виду обслуживания.

Современные виды услуг и формы обслуживания

В проектируемом кафе применяют некоторые современные формы обслуживания: бизнес-ланч, воскресный бранч, счастливый час.

1. Бизнес-ланч. Деловой обед в кафе, который предусматривает быстрое обслуживание потребителей в определенное время (с 12 до 16 часов), по более низким (по сравнению с меню а la carte) ценам. Бизнес-ланчи проводятся ежедневно, кроме субботы и воскресенья. Обед состоит из салата, второго горячего блюда, десерта и кондитерского изделия. Стоимость заранее определена, в нее входит также кофе или чай. Для ускорения обслуживания официанты подают блюда заранее порционированными в индивидуальную посуду каждого гостя европейским методом. В некоторых ресторанах и кафе в стоимость включают бокал вина или пива, безалкогольный напиток.

2. Воскресный бранч. Кафе в субботние, воскресные или праздничные дни организует обслуживание 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, прохладительных напитков. Сладкие блюда, горячие напитки и мучные кондитерские изделия гостям предлагают отдельно на чайном и десертном шведских столах. Воскресные бранчи могут иметь различную тематическую

направленность. Сервировка столов минимальная - пирожковая тарелка, столовый и закусочный прибор, бокал и льняная салфетка. Количество подходов к столу не ограничено. Официанты производят досервировку стола приборами и стеклянной посудой. Гости обслуживают себя сами. Официанты помогают им в выборе и порционировании блюд, доставке их к столу, уборке посуды.

3. Счастливый час - вид обслуживания, организуемый в кафе по пятницам, в течение определенного времени (в течение 1 часа, либо 2 часов) по меню *a la carte* со скидкой на напитки, установленной кафе (10%,15%,20%,25%,50%). Наименование, на которое действует скидка, может также устанавливаться кафе.

4 Научно-исследовательский раздел - изъят

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Результатом выпускной квалификационной работы явилась разработка проекта кафе «Шоколад» на 46 мест.

В ходе работы проведено технико-технологическое обоснование проекта, а именно: обоснование необходимости строительства данного предприятия, расчет пропускной способности; обоснование режимов работы кафе-кондитерского.

В представленном проекте произведены технологические расчеты, а именно: разработана производственная программа предприятия, рассчитано количество продуктов, необходимых на ее выполнение, произведен расчет и проектирование помещений складской группы, заготовочных и доготовочных цехов, вспомогательных и технических помещений.

В работе представлены применяемые в кафе-кондитерской принципы организации снабжения и складского хозяйства, производства, труда, обслуживания и управления.

Для данного предприятия разработана нормативно-техническая документация на фирменное блюдо, составлена технологическая схема его приготовления и рассчитана пищевая и энергетическая ценность.

Выполненный проект является достаточно разработанным для реального применения в жизни, на основе которого предприятие данного типа может эффективно работать с выполнением всех существующих в настоящее время норм и регламентов, удовлетворяя потребности населения в высококачественном питании и услугах общественного питания.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2015. – 11 с.
2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2015. – 10 с.
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 11 с.
4. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2015. – 15 с.
5. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 15 с.
6. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 15 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. – М.: Стандартиформ, 2014. – 14 с.
8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 10 июня 2014 года) [Электронный ресурс] : технический регламент Таможенного союза // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320287>.
9. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.
10. СанПиН 2.3.2.1324 – 03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2002. – 24 с.
11. СНиП 11-Л. 8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70; введ. 01.01.72. – М.: Изд – во стандартов, 1972. – 31 с.
12. 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. – М.: Омега – Л. 2006. – 222 с.
14. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2014. – 135 с.

15. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-экон. ин. – т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. – 82 с.
16. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания» / В. Н. Ловачева. – М.: Экономика, 1990. – 239 с.
17. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.
18. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – М.: 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, О.М. Сергачева [и др.]; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2009. – 76 с.
22. Охрана труда на предприятиях общественного питания : метод. указания по выполнению дипломного проектирования для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.-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. – М.: Стройиздат, 1992. – 109 с.
24. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. - М.: Информационно – издательский центр ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА России, 1996. – 64 с.
25. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Tfi_ф_. – М.: Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: 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. – М.: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
28. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – М.: Пчелка, 1994. – 621 с.
29. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
30. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2008. – 816 с.

- 31.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 296 с.
- 32.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Гидрометиздат, 1998. – 296 с.
- 33.Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
- 34.Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.
- 35.Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.
- 36.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
- 37.Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
- 38.Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. - 107 с.
39. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.