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)
«02» 06 2016 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.01 «Технология и организация ресторанного дела»
профиль

Проект ресторана немецкой кухни «Тетка Фишер» на 74 места
тема

Руководитель 17.06.2016 доцент, канд. биол. наук О. М. Евтухова
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник 22.06.16. ТОП-11-2 К.В. Иванова
подпись, дата группа инициалы, фамилия

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

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 4
1 Технико-экономическое обоснование 5
1.1 Экономико-географическая характеристика 5
1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания 6
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся 7
1.4 Расчет дневной производственной программы 8
1.5 Определение источников 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 14
2.3 Расчет заготовочных цехов 21
2.4 Расчет горячего цеха 38
2.5 Расчет холодного цеха 50
2.6 Расчет кондитерского цеха 57
2.7 Моечная столовой посуды 68
2.8 Моечная кухонной посуды 69
2.9 Сервис-бар 71
2.10 Раздаточная 71
2.11 Расчет торговой группы помещений 71
2.12 Помещения для посетителей 72
2.13 Административно-бытовые помещения 72
3 Организационный раздел 73
3.1 Производственная структура предприятия 73
3.2 Организация работы складских помещений 73
3.3 Организация работы производства 75
3.4 Организация обслуживания 80
3.5 Прогрессивные технологии обслуживания 81
4 Научно-исследовательский раздел 84
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда «Ласточкино гнездышко» 84
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда «Ласточкино гнездышко» 86
4.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда «Ласточкино гнездышко» 88
4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда «Ласточкино гнездышко» 88
4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда «Ласточкино гнездышко» 90
4.6 Разработка нормативно-технологической документации на

фирменное блюдо «Ласточкино гнездышко» 91
ЗАКЛЮЧЕНИЕ 92
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ 93
ПРИЛОЖЕНИЕ А Расчет сырья и покупных товаров 96
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Расчет технологического оборудования..... 108
ПРИЛОЖЕНИЕ В Состав и площадь помещений 119
ПРИЛОЖЕНИЕ Г Схема по приему и обслуживанию гостей 121
ПРИЛОЖЕНИЕ Д Технологическая карта фирменного блюда..... 122
ПРИЛОЖЕНИЕ Е Акт обработки фирменного блюда и технология приготовления 124
ПРИЛОЖЕНИЕ Ж Технологическая схема приготовления фирменного блюда 126
ПРИЛОЖЕНИЕ И Дегустационный лист 127
ПРИЛОЖЕНИЕ К Расчет пищевой ценности фирменного блюда..... 130
ПРИЛОЖЕНИЕ Л Технико-технологическая карта фирменного блюда ... 132

ВВЕДЕНИЕ

Массовое питание играет важную роль в жизни общества. Оно наиболее полно удовлетворяет потребности людей в питании. Предприятия питания выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Предприятия питания осуществляют самостоятельную хозяйственную деятельность и в этом отношении ни отличаются от других предприятий. Питание населения организуется в основном небольшими частными предприятиями.

Современный ресторан – это предприятие питания, где готовят блюда по индивидуальному заказу, выбранному из меню, из качественных продуктов и основываясь на строгом соблюдении технологических карт. Весь персонал ресторана от повара до управляющего должен быть тщательно обучен. Без вкусных, эксклюзивных, редких блюд, которые невозможно приготовить дома, нет настоящего ресторана. Важная особенность его работы – высокий класс обслуживания гостей. Плюс максимальный комфорт для них.

Немецкая кухня — кухня народов Германии, варьируется от региона к региону. Понятие «Немецкая кухня» объединяет разные стили кулинарного искусства, получившие распространение в Германии. Следует отметить, что в немецкой кухне нет единства, у каждого региона есть свои особенности.

Цель бакалаврской работы разработать ресторан немецкой кухни «Тетка Фишер» на 74 места. Для этого в работе стоят следующие задачи: разработка меню, составление сырьевой ведомости, с помощью которой проектируются складские помещения. Далее мы проектируем цеха предприятия, на основе план меню. Также в работе проектируются административно-бытовые помещения и технические. На основе расчетов составляем чертеж ресторана, где представлены все помещения с расстановкой выбранного оборудования. В бакалаврской работе разрабатываем фирменное блюдо.

В бакалаврской работе представлена разработка ресторана немецкой кухни «Тетка Фишер» на 74 места. Проведен расчет численности работников предприятия, расчет и планировка производственных, складских помещений и торговых залов, информация об организации производственных процессов, о продвижение предприятия. А также разработано фирменное блюдо «Ласточкино гнездышко».

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Проектируемое предприятие будет располагаться в отдельно стоящем здании в городе Красноярске в Октябрьском районе на улице Михаила Годенко.

Вблизи проектируемого предприятия расположены большие жилые комплексы, офисные организации, административные учреждения, улица с транспортным узлом и автобусными остановками. Этот район очень развит и еще планируются новые многоэтажные дома. В настоящее время ведется строительство жилых домов 16 и 14 этажей. Здесь хорошо развита инфраструктура, есть большое количество организаций. Также в этом районе располагается большой парк «Троя», сквер «Цветочные часы», сквер «Фестивальный». В связи с этими многочисленными факторами в этом районе предполагается большая концентрация потенциальных потребителей предприятий общественного питания.

При выборе места строительства учитываются общие требования, предъявляемые к размещению предприятий общественного питания: приближение предприятия к потребителю и размещение в местах массовых потоков населения, обеспечение минимальных затрат времени на получение пищи, удовлетворение спросом на кулинарную продукцию и услуги общественного питания. Полученные данные по исследованию района занесены в таблицу 1.1.

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

Наименование объектов в радиусе до 500м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Красноярский городской дворец культуры	ул. Свободный проспект, 48	150	08.00-23.00	скользящий
Торговый комплекс на Свободном	ул. Телевизорная,1	750	09.00-23.00	скользящий
MixMax, выставочно-деловой центр	ул. Телевизорная, 1 ст9	800	09.00-20.00	скользящий
Жилая зона	ул. Михаила Годенко,ул. Академика Киренского, ул. Баумана, ул. Новая Заря, ул. Новосибирская.	10250	-	-
Итого:	-	11950	-	-

Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого ресторана, 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	Кол-во мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характе-ристика пред-приятия
«Заповедное» - кафе	ул. Высотная, 2т	90	11.00-03.00	официанты	на сырье
«Бахор» - семейное кафе	ул. Телевизорная, 1 ст38	60	12.00-02.00	официанты	на сырье
«Мельница» - трактир	ул. Академика Киренского, 86 ст1	40	12.00-00.00	официанты	на сырье
«Терция» - кафе	ул. Телевизорная, 1 ст4	35	10.00-21.00	официанты	на сырье
«Дёнер» - сеть кафе быстрого питания	ул. Академика Киренского, 87б	15	круглосу-точно	самообслужи-вание	полуфа-брикатах
Итого:	-	240	-	-	-

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

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале. При расчете общей потребности мест для населения в микрорайоне строительства проектируемого предприятия учитывается ступенчатая система размещения общедоступных предприятий общественного питания.

Метод расчета по нормативам мест на 1000 человек является универсальным и используется для определения количества мест в обеденных залах предприятия. Расчет производим по формуле

$$P = N * P_н / 1000, \quad (1.1)$$

где P – необходимое количество мест;

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

$P_н$ – норма мест на 1000 человек (на первую очередь средний норматив по стране 28 мест).

P = 11950* 28 / 1000 = 335 мест.

По данным таблицы 1.2 определяем степень обеспеченности местами в общедоступной сети предприятий общественного питания по формуле

$$C = P_ф / P *100\%, \quad (1.2)$$

где $P_ф$ – фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания;

Р – необходимое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания по нормативу[1].

По данным таблицы 1.2 в зоне проектируемого предприятия действует кафе и рестораны на 240 мест. Определяем степень обеспеченности местами в действующих предприятиях:

$$C = \frac{240}{335} \times 100\% = 71{,}6\%.$$

Таким образом, приходим к выводу, что действующие предприятия общественного питания обеспечивают местами на 71,6%.

Определяем степень обеспеченности местами в проектируемом предприятии:

$C_{ресторан}$=74 / 335 * 100% = 22 %.

Проектируемое предприятие общественного питания обеспечить местами на 22%.

Определяем актуальность строительства проектируемого ресторана с учетом действующих предприятий общественного питания:

$$C = \frac{240 + 74}{335} \times 100\% = 93{,}7\%.$$

На основании расчетов пропускной способности обеспеченность местами в предприятиях общественного питания составит 93,7%, поэтому строительство ресторана немецкой кухни на 74 места будет актуальным. В торговом зале происходит обслуживания официантами, индивидуальным методом.

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 ресторана с 12.00 часов утра до 02.00 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

$$N=P*f*X/100, \qquad (1.3)$$

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

Р-количество мест в зале;

f-оборачиваемость места в зале в течении данного часа[1];

Х-загрузка зала в данный час[1].

Расчеты представлены в таблице 1.3.

Таблица 1.3 – График загрузки зала ресторана немецкой кухни на 74 места

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средний процент загрузки зала, %	Количество посетителей, чел.
12.00-13.00	1	30	22
13.00-14.00	1	60	44
14.00-15.00	1	70	51
15.00-16.00	1	50	37
16.00-17.00	1	40	29
Итого за день	-	-	183
17.00-18.00	1	40	29
18.00-19.00	0,4	60	17
19.00-20.00	0,4	100	29
20.00-21.00	0,4	80	23
21.00-22.00	0,4	70	20
22.00-23.00	0,4	60	17
23.00-00.00	0,4	50	14
00.00-01.00	0,4	40	11
01.00-02.00	0,4	40	11
Итого за вечер	-	-	171
Итого за весь день	-	-	354

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 ресторана

Группы блюд	Процентное соотношение блюд, %		Коэффициент потребления блюд	
	День	Вечер	День	Вечер
Холодные блюда и закуски	40	45	1,2	1,8
Горячие блюда и закуски	5	10	0,15	0,4
Супы	10	-	0,3	-
Вторые блюда	30	30	0,9	1,2
Сладкие блюда и горячие напитки	15	15	0,45	0,6
Итого	100	100	3,0	4,0

По данным таблицы 1.4 разрабатываем дневную производственную программу для ресторана.

Расчет планируемого выпуска блюд в ассортименте оформляем в таблице 1.5.

Таблица 1.5 – Расчет дневной производственной программы ресторана немецкой кухни «тетка фишер» на 74 места

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					
		Холодные блюда и закуски	Супы	Гор. Закуски	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
	Обед	1,2	0,3	0,15	0,9	0,45	3,0
	Ужин	1,8	-	0,4	1,2	0,6	4,0
	Реализация блюд по часам						
12-13	22	26	7	3	20	10	66
13-14	44	53	13	7	40	20	133
14-15	51	61	15	8	46	23	153
15-16	37	44	11	5	33	16	109
16-17	29	35	9	4	26	13	87
За день	183	219	55	27	165	82	548
17-18	29	52	-	12	35	17	116
18-19	17	31	-	7	20	10	68
19-20	29	52	-	12	35	17	116
20-21	23	41	-	9	28	14	92
21-22	20	36	-	8	24	12	80
22-23	17	31	-	7	20	10	68
23-24	14	25	-	6	17	8	56
24-01	11	20	-	4	13	7	44
01-02	11	20	-	4	13	7	44
За вечер	171	308	-	69	205	102	684
За весь день	354	527	55	96	370	184	1232

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

Исходя из планируемого месторасположения проектируемого предприятия, определяем наиболее удобно расположенные источники снабжения: продовольственные базы, предприятия пищевой промышленности, заготовочные предприятия и так далее. Материалы оформлены в форме таблицы 1.5.

Таблица 1.5 – Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
ООО «Интрас-Красноярск»	Мясо: телятина, баранина, свинина замороженное	3 раза в неделю

Окончание таблицы 1.5

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
АО «Енисейская губерния»	Птица замороженная, яйцо	3 раза в неделю
ООО «Интрас-Красноярск»	Колбасные изделия, мясные деликатесы	3 раза в неделю
ООО «Интрас-Красноярск», «Адмирал»	Рыба и морепродукты замороженное	3 раза в неделю
ОАО «Делси»	Рыбная гастрономия	1 раз в неделю
ООО «Арта»	Молочная продукция	2 раза в неделю
ОАО «Дары сибири»	Бакалея	1 раз в неделю
ОАО «Ди-хлеб»	Хлеб и хлебобулочные изделия, дрожжи	Ежедневно
ОАО «Дары сибири», центральный рынок	Фрукты свежие, овощи свежие, грибы свежие	3 раза в неделю
ООО «Перспектива»	Майонез, томатная паста, горчица	2 раза в неделю
ООО «Пикра», «Coca-cola»	Безалкогольные напитки	1 раз в неделю
Мелкооптовая база «Мегафорс»	Чай, кофе	1 раз в неделю
ООО «Алко-Альянс», ООО «Троя»	Алкогольная продукция	1 раз в неделю

3 Организационный раздел

3.1 Производственная структура предприятия

На проектируемом предприятии выделяют: мясо-рыбный, овощной цех, а так же доготовочные: горячий и холодный, специализированные: кондитерский. Кроме цехов на производстве проектируются вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, моечная и кладовая тары для полуфабрикатов и т. д.

Соотношение отдельных подразделений предприятия (цехов, отделений, вспомогательных помещений) определяет структуру производства. Структура производства предприятий общественного питания устанавливается в зависимости от его типа и мощности, и может быть цеховой и бесцеховой.

На проектируемом предприятии бесцеховая структура, где цеха выделяются условно, для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья или способам кулинарной обработки. 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. В зависимости от типа предприятия, характера выполняемых технологических операций, видов используемого оборудования, количества занятых работников и ассортимента выпускаемой продукции, рабочие места имеют свои особенности. На проектируемом предприятии преобладают универсальные рабочие места, на которых осуществляется 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, передвижными тележками, стеллажами, функциональными емкостями и др. В каждом производственном цехе организуют несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса.

3.2 Организация работы складских помещений

Складские помещения на предприятиях служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов. Складские помещения размещаться в отдельных помещениях.

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

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

Объемно-планировочные требования:

– складская площадь рационально спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции;

– оборудование рационально размещено с учетом необходимой площади для проходов и перемещения грузов;

– транспортировка сырья из загрузочных в кладовые и охлаждаемые камеры осуществляется без пересечения потоков сырья и тары по кратчайшим маршрутам с максимально возможной механизацией трудоемких работ;

– высота складских помещений 2,5 м, охлаждаемых камер – 2,4 м;

– подъезд транспорта и разгрузка товаров осуществляется со стороны хозяйственного двора;

– для приемки грузов оборудованы разгрузочные площадки;

– охлаждаемые камеры размещаться единым блоком с общим тамбуром глубиной 1,6 м, размеры их в плане $2{,}1 \times 2{,}4$ м^2;

– камера пищевых отходов с тамбуром размещается на первом этаже с выходом наружу;

– складские помещения непроходные.

Санитарно-гигиенические требования:

– помещения содержаться в чистоте;

температура, влажность воздуха и крайность его обмена соответствует режимам хранения по строительным нормам и правилам;

– освещение неохлаждаемых складских помещений осуществляется как искусственное, так и естественное, и соответствует нормам (КЕО 1:15); в кладовых овощей, напитков, а также в охлаждаемых камерах освещение только искусственное;

– вентиляция в складских помещениях естественная и механическая; для охлаждаемых камер хранения овощей, фруктов и пищевых отходов предусматривается отдельная вентиляция;

– складские помещения не размещаются под моечными, санитарными узлами, душевыми, во избежание порчи продуктов; охлаждаемые камеры не размещаться рядом с помещениями с повышенной температурой (горячий цех, выпечное отделение кондитерского цеха или мучного и т.д.);

– стены в складских помещениях защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской на высоту 1,8 м, а стены охлаждаемых камер – облицованы глазурованной плиткой;

– полы обеспечивают безопасное и удобное передвижение грузов, людей и транспортных средств, а также прочные, влагонепроницаемые, без пустот и выбоин; порогов нет;

– ширина коридоров для складских помещений 1,5 м; ширина дверей 1,4 м в неохлаждаемых кладовых, в охлаждаемых камерах – 0,9 м.

Складские помещения оснащены необходимым инвентарем и инструментами.

На проектируемом предприятии существуют несколько способов хранения и укладки сырья и продуктов:

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

– ящичный – продукция хранится в ящиках или коробках.

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

3.3 Организация работы производства

В проектируемом ресторане с полным производственным циклом выполняются все стадии технологического процесса по приготовлению пищи, ее реализации. На предприятии организуют заготовочные цеха и доготовочные цеха. В цехах организуют универсальные или специализированные рабочие места.

Организация работы мясо-рыбного цеха

Мясо-рыбный цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячими цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, моечной кухонной посуды. В мясо-рыбном цехе предусматривается организация отдельных участков для обработки рыбы, мяса и птицы.

На участке обработки мяса и птицы организованы следующие рабочие места:

–оттаивание, промывание мяса и птицы;

– разруба туш и обвалки мяса и приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов;

– для приготовления рубленых полуфабрикатов.

На первом рабочем месте устанавливают моечную ванну Cryspi ВМН Ш 1. На втором рабочем месте устанавливают стул разрубочный WCB 60, 2 производственных стола Cryspi Chef ССП 13/6 П для обвалки мяса и птицы и весы SW- 2.

На рабочем месте для приготовления рубленых полуфабрикатов устанавливают производственный стол Cryspi Chef ССП 10/6 П, мясорубку Moulinex ME 2051, стол подставку под оборудование СП 111/500, весы SW- 2.

На участке обработки рыбы организуют одно рабочие место:

– для размораживания и потрошения рыбы и приготовления порционных полуфабрикатов;

На данном рабочем месте размещают моечную ванну Cryspi ВМН Ш 1, стол производственный Cryspi Chef ССП 15/6 П и весы SW- 2.

В цехе устанавливают холодильный шкаф Electrolux 727047.

Общее руководство мясо-рыбным цехом осуществляется заведующим производством. В цехе работает один повара 5 разряда. Он осуществляет разруб туш мяса, обвалку частей и выделение крупнокусковых полуфабрикатов, разделывает рыбу, изготавливает полуфабрикаты из рыбы, порционные полуфабрикаты из говядины, свинины. График выхода на работу повара представлен на рисунке 2.1.

Режим работы мясо-рыбного цеха односменный. Для вечерней работы предприятия мясо-рыбные полуфабрикаты изготавливают заранее, с учетом их сроков хранения и реализации.

Заведующий производством, согласно план-меню (таблицы 2.1), составляет график отпуска полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня и сроков хранения полуфабрикатов.

В конце рабочего дня заведующий производством составляет отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

Организация работы овощного цеха

Овощной цех вместе с кладовой овощей размещаться в едином блоке со складскими помещениями, что обеспечивает удобство разгрузки овощей при поступлении. Цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, в которых завершается технологический процесс выпуска готовой продукции.

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

– очистка картофеля и корнеплодов, доочистка и промывание их;

– обработка сезонных овощей, зелени, репчатого лука и чеснока;

– нарезка овощей.

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов устанавливают моечную ванную Cryspi ВМН Ш 1, картофелечистку ELECTROLUX T5S, производственный стол Cryspi Chef ССП 13/6 П, а также необходимый инвентарь (тара для очищенных овощей и отходов и т. д.)

На рабочем месте по обработке сезонных овощей устанавливают производственные столы СП-ОО и Cryspi Chef ССП 13/6 П, моечную ванну Cryspi ВМН Ш 1, овощерезательную машину Robot Coupe CL20, кухонный стеллаж СК 6-5, инвентарь (разделочные доски, лотки, ножи и т. д.). Так же в цехе устанавливается подтоварник ПТ-2, раковину производственную и весы SW- 2. Оборудование в цехе целесообразно размещать в линии пристенным способом.

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работают 2 человека, повара 3 разряда. Повар 3 разряда занимается очисткой овощей и подготовкой продуктов, входящих в состав блюд. График выхода на работу представлен на рисунке 2.2.

Режим работы овощного цеха односменный. Для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты изготавливают заранее, с учетом их сроков хранения и реализации.

Заведующий производством, согласно план-меню (таблицы 2.1), составляет график отпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня и сроков хранения полуфабрикатов.

В конце рабочего дня заведующий производством составляет отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

Производственной программой доготовочных цехов является планово расчетное меню (таблица 2.1). Режим работы цехов устанавливается в зависимости от условий реализации блюд и кулинарных изделий. Работа производственных бригад доготовочных цехов строго согласуется со временем работы зала и с графиком потока потребителей на предприятии.

Организация работы горячего цеха

Горячие цеха, организуемые на предприятиях общественного питания, предназначены для изготовления пищи и разнообразной кулинарной продукции. Горячий цех должен иметь удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздачей, залами и помещением заведующего производством. Рядом с горячим цехом должны располагаться моечные кухонной и столовой посуды.

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. Производственная программа горячего цеха определяется план-меню (таблица 2.1).

В горячем цехе целесообразно использовать секционное оборудование, которое устанавливают в виде отдельных технологических линий. Наиболее целесообразна расстановка оборудования тремя параллельными линиями. В средней части цеха в одну линию устанавливают тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него располагают рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке.

Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения: суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном – приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков.

В суповом отделении организуются одно рабочее место по приготовлению первых блюд.

В проектируемом ресторане в линию теплового оборудования для варки первых блюд устанавливают плиту RADA ПЭ 726, две секционные модульные вставки, а также сковороду электрическую RADA СЭ–8/7 . Все оборудование в суповом отделении установлено в линию: стол со встроенной моечной ванной Atesy ВСМЦ-1/1200, стол производственный Cryspi Chef ССП 13/6 П, двое весов SW- 2, холодильный шкаф Electrolux 727047, кипятильник Anvil URS0016.

В соусном отделении устанавливают стол производственный Cryspi Chef ССП 13/6 П, весы SW- 2 универсальную кухонную машину FEUMA SUPRA 6E, пароконвектомат Fimor G644ELC, подставку под пароконвектомат HICOLD НППК-9/9/9, кофемашину Fiamma Atlantic I CV PCI NV, и подставку под нее Техно-ТТ СПС-311/500 . Также в цехе устанавливают тележку стеллаж RADA ТШ3–1/8Н.

Режим работы горячего цеха зависит от режима работы зала и форм отпуска продукции. Работники горячего цеха начинают свою работу с 10.00 оканчивают 2.00 часа. Руководит горячим цехом бригадир, который организовывает и контролирует отпуск и качество блюд. Работники горячего цеха работают по ступенчатому графику. Количество работников в горячем цехе проектируемого предприятия два человека. Повар 6 разряда и повар 5 разряда. График выхода на работу поваров горячего цеха представлен на рисунке 2.3.

Организация работы холодного цеха

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Холодный цех расположен в одном из наиболее светлых помещений. Цех имеет удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

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

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

– приготовление холодных блюд и закусок;

– приготовление сладких блюд и напитков.

На этих линиях организованны следующие места:

– для нарезки сырых и вареных овощей, гастрономических мясных и рыбных продуктов, заправки, порционирования и оформления блюд;

– для порционирования, сладких блюд и напитков.

На первом рабочем месте устанавливают холодильный шкаф Electrolux 727047, производственный стол Cryspi Chef ССП 13/6 П, весы SW- 2, слайсер Kocateq GDS250 и стол-подставку под оборудование СП 111/500.

На рабочем месте для приготовления сладких блюд устанавливают стол производственный с ванной моечной Atesy ВСМЦ-1/1200, производственный стол Cryspi Chef ССП 13/6П, блендер Braun MX 2000 MN, машина для нарезки овощей и фруктов МРО-200, охлаждаемую витрину ВХСп-1,25 и весы SW- 2.

Общее руководство цехом осуществляется заведующим производством через ответственного работника из поваров высшей квалификации.

Заведующий производством организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом- меню (таблица 2.1).

В цехе работают два человека. Повар 6 разряда и повар 5 разряда. График выхода на работу представлен на рисунке 2.4.

По окончании рабочей смены повара отчитываются за количество использованных продуктов и реализованных блюд.

Организация работы кондитерского цеха

Кондитерский цех занимает особое место на предприятиях общественного питания. Он работает самостоятельно и выпускает изделия, которые реализует в зале предприятия, а также осуществляет продажу другим предприятиям общественного питания. В проектируемом ресторане кондитерский цех мощности 3000 изделий в смену.

В зависимости от мощности цеха и выпускаемого ассортимента организованы следующие рабочие помещения:

– помещение подготовки сырья и просеивание муки;

– помещение для обработки яиц;

– помещение основного производства;

– помещение приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий;

– помещение мятья и сушки инвентаря.

В помещение для подготовки сырья устанавливают просеиватель муки ITERMA Мп-01, для мешков с мукой устанавливают подтоварник ПТ-2, стеллаж для хранения сырья СПС-2, стол производственный Cryspi Chef СПП 10/6 П, холодильный шкаф Electrolux 727047 и раковину производственную.

В помещение для обработки яиц устанавливается производственный стол Cryspi Chef СПП 10/6 П с овоскопом, четыре ванны ВМ-1 1/530-R для их санитарной обработки, раковину производственную, подтоварник ПТ-2 и весы настольные SW-2.

В помещение основного производства устанавливают кипятильник KSY-40, взбивальную машину GastroTop HLB-7, тестомесильную машину Alpha 2G, три стола-подставки под оборудования СП 111/500, два производственных стола Cryspi Chef СПП 10/6 П, два шкафа пекарских FEV 56M, два стеллажа передвижных ITERMA СТР 32Ш-604 Ш430, электрическую плиту Apach APRE-89QFEK, весы настольные SW-2 и раковину производственную.

В помещение приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий устанавливают стол со встроенной моечной ванной Atesy ВСМЦ-1/1200, стол производственный Cryspi Chef СПП 10/6 П, взбивальную машину GastroTop HLB-7, холодильный шкаф Electrolux 727047, стеллаж передвижной ITERMA СТР 32Ш-604 Ш430, весы SW-2, раковину производственную.

В помещение мытья и сушки инвентаря устанавливают 2 моечные ванные ВМ-1 1/530-R, стеллаж стационарный СПС-2 и стол производственный Cryspi Chef СПП 10/6 П, раковину производственную, подтоварник ПТ-2, и стерилизатор GASTRORAG DC-500.

В кондитерском цехе работают 2 человека кондитер 5 и 6 разряда.

Кондитеры изготавливают фигурные торты и пирожные, производит их отделку, изготавливает кексы. График выхода на работу представлен на рисунке 2.5.

3.4 Организация обслуживания

Для эффективной организации бизнес-процесса приема и обслуживание гостей управляющему необходимо знать:

- место и роль процессов приема и обслуживания гостей в успешности функционирования предприятия;
- стандарты приема и обслуживания гостей;
- принципы и методы организации внедрения, применения и совершенствование стандартов приема и обслуживания гостей;
- принципы и методы эффективного управления приемом и обслуживания гостей на предприятии, критерии и показатели эффективности процесса;
- организацию и реализацию планирования процессов поддержки и совершенствования стандартов;
- известные методы и методики мотивации стимулирования контактного персонала, направленные на повышения качества приема и обслуживания гостей;
- основы организации и реализации исследований степени удовлетворения гостей качеством приема и обслуживания, состояния и тенденций изменения их потребностей.

В схеме по приему и обслуживанию гостей представлено 5 этапов:

1) размещение гостей
2) выполнение заказа
3) обслуживание гостей
4) применение средств системы лояльности
5) расчет гостя

Все этапы напрямую связаны между собой. Каждый этап выполняет определенный работник, их взаимодействие между собой очень важно.
Схема по приему и обслуживанию гостей представлена в приложении Г.

В проектируемом ресторане применяется метод обслуживания официантами. Процесс обслуживания складывается из следующих операций: встречи и размещения потребителей, приема заказов, получения и подачи блюд, расчета. За каждым официантом закрепляют определенный участок зала. Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет 1 официант.

На данном предприятии наиболее рациональным режимом труда и отдыха официантов является работа по 8 ч в смену при пятидневной рабочей недели. Официанты начинают свою работу за час до открытия ресторана, чтобы приготовить зал к принятию гостей. Для каждого официанта предусмотрен один час для перерыва. На предприятии применяется ступенчатый график выхода на работу с таким расчетом, чтобы в часы наибольшей загрузки предприятия в зале было сосредоточить максимально количество работников. В

зале ресторана работает 7 официантов, 4 официанта 4 разряда и 3 официанта 5 разряда. Каждый официант обслуживает до 12 мест.

Этот метод организации труда имеет недостатки. Большую часть времени, связанную с печатанием чеков, оформлением заказа и получением блюд, напитков, посуды и приборов и т. д., официант находится вне зала. В связи с этим он не всегда может своевременно подойти к столику и подать меню, принять дополнительный заказ, дать консультацию, предъявить счет и рассчитаться.

График выхода официантов на работу представлен на рисунке 3.1.

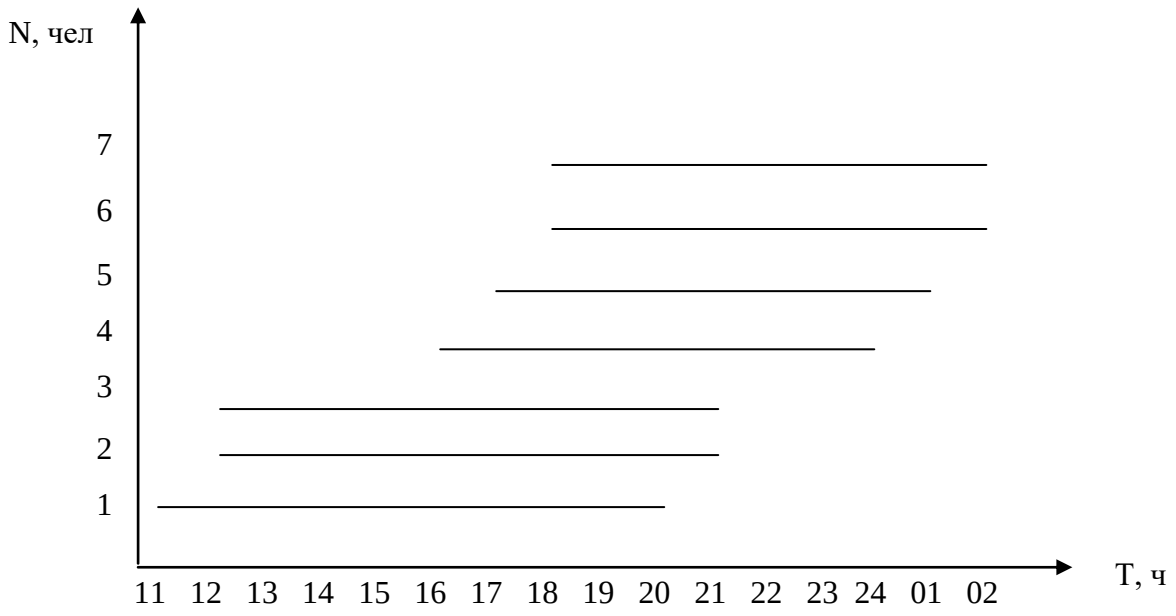

Рисунок 3.1 – График выхода на работу официантов

3.5 Прогрессивные технологии 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 кейтеринга

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

Существуют следующие виды кейтеринга:

– организация выездного обслуживания в помещении;

– организация выездного обслуживания вне помещения;

– разъездной (по контракту на поставку продукции);

– розничная продажа

В проектируемом ресторане немецкой кухни на 74 места существует такая услуга, как розничная продажа готовой продукции, то есть предприятие общественного питания осуществляет доставку готовой продукции на дом, в офисы, на общественные мероприятия.

Схема работы ресторана, занимающейся выездным обслуживанием, заключается в следующем:

– прием заказа, предоставление вариантов меню, с учетом пожеланий и предпочтений заказчика,

– доставка всего необходимого заказчику.

Доставку готовой продукции осуществляет курьер ресторана.

Виды и приемы мерчандайзинга

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

Персональный мерчандайзинг включает в себя два основных приема:

1) торговые презентации;

2) рекламные послания потенциальным клиентам.

Внутренний мерчандайзинг включает в себя распространение купонов.

Купоны – самый популярный метод предложения скидки, представления нового блюда в меню, увеличения сбыта конкретного блюда.

В данном предприятии используются такие купоны, как:

• покупая одно блюдо, второе получаете бесплатно;

• скидки определенной величины при определенном заказе;

• возвратные купоны для будущих покупок.

Внешний мерчандайзинг заключается в использовании рекламы, внешних купонов.

Современные виды услуг и формы обслуживания

К современным видам услуг и формам обслуживания относят:

- шведский стол;
- репинский стол;
- зал – экспресс;
- стол – экспресс;
- бизнес – ланч;
- воскресный бранч;
- кофе – брейк;
- happy hour.

В пректируемом ресторане действует специальное предложение – воскресный бранч. Воскресный бранч – это обслуживание в ресторанных заведениях в субботние, воскресные и праздничные дни гостей обедами, на которые приходят семьями, с друзьями. Обслуживание осуществляется по типу шведского стола с широким ассортиментом холодных блюд и закусок, супов,

вторых горячих блюд, прохладительных напитков. Сладкие блюда, горячие напитки и мучные кондитерские изделия гостям предлагают отдельно на чайном и десертном шведских столах. Количество подходов к шведскому столу не ограничено. Как правило, предусматриваются билеты для детей до 12 лет по более низкой цене.

Ресторан немецкой кухни приглашает на бизнес-ланч с понедельника по пятницу с 12 до 15 часов. Бизнес – ланч – деловой обед в ресторанном заведении, который предусматривает быстрое обслуживание потребителей в определенное время по более низким ценам по сравнению с меню а ля карт.

Бизнес – ланчи проводятся ежедневно, кроме субботы и воскресенья. В меню бизнес-ланча включаются блюда несложного приготовления. Минимальный перечень блюд в меню: 2 холодные закуски, 1 горячая закуска и суп дня, 3 горячих блюда из рыбы, мяса, домашней птицы, 1 вегетарианское блюдо, 1-2 блюда дня (фирменные блюда от шеф-повара), которые должны меняться ежедневно, 3 десерта. Гость выбирает из этого перечня три блюда: холодную или горячую закуску и суп дня, горячее блюдо, десерт. Стоимость бизнес–ланча в ресторанном заведении заранее определена, в нее входит также горячий напиток. Карту вин предлагают гостям, если они будут дополнительно заказывать прохладительные и алкогольные напитки.

Для участников деловых переговоров, бизнесменов накрывают стол без галстука. Круглый стол застилают скатертью ярко-желтого цвета, который ассоциируется с жизненной силой, торжественностью предстоящих переговоров; сверху покрывают второй скатертью синего цвета, создающей ощущение солидности бизнеса.

Сервировка стола для бизнес – ланча выполняется мелкими столовыми, закусочными, пирожковыми тарелками, столовыми приборами, фужерами, бокалами для вина, полотняными и бумажными салфетками синего и желтого цвета, сложенными веером. На стол ставят вазочку из металла с цветами, подсвечник со свечой и часы с цепочкой, а также письменный прибор, на котором размещают подставку с меню бизнес – ланча.

В ресторане действует клубная система на основе пластиковых магнитных карт. По критерию эффективность/стоимость наиболее выгодна в современных условиях, т.е. при создавшемся реальном уровне конкуренции. Обеспечивает полноценную индивидуальную работу с гостями, и в ее основу заложено создание гостевого клуба предприятия. Каждому гостю, вступившему в клуб, изготавливается и выдается персональная пластиковая карта с индивидуально настроенной системой привилегий. Это многовариантные скидки, начисление различных бонусов, ведение личного депозитного и/или кредитного счета и др. Клубная карта выдается гостю при единовременном заказе блюд и напитков на сумму не менее 3000 рублей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На сегодняшний день заведения немецкой кухни стали особенно популярны и востребованы среди потенциальных потребителей. Создание концептуальных ресторанов – это перспективное направление в развитии предприятий общественного питания.

В процессе проектирования ресторана немецкой кухни на 74 места были установлены приемы и методы рациональной технологической планировки, направленной на обеспечение оптимальных условий для приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий высокого качества.

Основная роль рационального размещения оборудования в цехах предприятия – это создание удобства при работе; устранение факторов, вредно отражающихся на здоровье работников; обеспечение безопасности проведения работ. Улучшения гигиенических условий работы; увеличение выпуска продукции; сокращение путей готовой продукции, уменьшение продолжительности производственного цикла.

Мы рассмотрели организацию обслуживания в ресторане. Самым важным и главным является производство высококачественной продукции. Помимо этого должны быть созданы все условия (соответствующий уровень комфортности в торговых залах, оригинальный дизайн помещения, вежливый и обходительный персонал, правильно организованный процесс обслуживания), чтобы у потребителя, посещаемого ресторан, возникло желание посетить это предприятие питания снова или организовать торжество. Так же на предприятии следует правильно организовывать логистику. Очень важно на предприятии применять прогрессивные технологии и методы обслуживания, программы работы с потребителями.

Разработка фирменного блюда очень важна для любого заведения. В ресторане разработано блюдо «Ласточкино гнездышко». По ходу работы была дана характеристика сырья, используемого для приготовления блюда, и его соответствие ГОСТам, ТУ. А также проведен контроль органолептических, физико-химическим и микробиологических показателей.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. 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.

2. 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.

3. Интернет - магазин бытовой техники в Красноярске. [Электронный ресурс]: Оборудование для общественного питания. – Режим доступа: http://www.top-bt.ru.

4. Торговый дизайн. [Электронный ресурс]: оборудование для общественного питания. – Режим доступа: http://www.t-d.ru.

5. Интернет магазин Энтро. [Электронный ресурс]: Энтро: бытовая техника и профоборудование. – Режим доступа: http://www.entero.ru.

6. Сборник рецептур 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.

7. Про – Красноярск. [Электронный ресурс]: оборудование для общественного питания. – Режим доступа: http://www.pro-krasnoyarsk.ru.

8. Траст – холод. [Электронный ресурс]: холодильное оборудование для общественного питания. – Режим доступа: http://www.trust-holod.ru.

9. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-экон. ин. – т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.

10. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2009. – М.: Стандартинформ, 2008. – 11 с.

11. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 01.01.2009. – М.: Стандартинформ, 2008. – 10 с.

12. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2011. – М.: Стандартинформ, 2010. – 11 с.

13. ГОСТ Р 50935 - 2007. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. – Введ. 01.01.2010. – – М.: Стандартинформ,

2009. – 15 с.

14. ГОСТ Р 53104 - 2008. Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2010. – М.: Стандартинформ, 2009. – 15 с.

15. ГОСТ Р 53105 - 2008. Услуги общественного питания. Технологические документа на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию – Введ. 01.01.2010. – М.: Стандартинформ, 2009. – 15 с.

16. ГОСТ Р 53106 - 2008. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания – Введ. 01.01.2010. – М.: Стандартинформ, 2009. – 14 с.

17. СанПиН 2.3.2.1078 – 01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы.- М.: Минздрав России, 2002. – 164 с.

18. 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.

19. 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.

20. 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.

21. 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.

22. 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.

23. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.

24. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – М.: Колос, 2006. – 247 с.

25. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – С. 1-58.

26. 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.

27.Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Tfи_ф_. – М.: Компания деловая Русь, 2002. – 128 с.

28. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.

29.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.

30.Сборник рецептур 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.

31.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий зарубежной кухни. – М.: ВИКА, 1992. – 624 с.

32.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.

33.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.

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

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