

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

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

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

« 21 » 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 детское «Каприз» на 48 мест

тема

Руководитель

Т.А. Балябина
подпись, дата

доцент, канд. техн. наук
должность, ученая степень

Т.А. Балябина
инициалы, фамилия

Выпускник

М.В. Видовская
подпись, дата

ИТ-12-2
группа

М.В. Видовская
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

Т.А. Балябина
подпись, дата

Т.А. Балябина
инициалы, фамилия

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1 Технико экономическое обоснование.....	4
1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия.....	4
1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания.....	5
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся.....	6
1.4 Расчет дневной производственной программы.....	7
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.....	8
2 Технологический раздел.....	9
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	9
2.2 Расчет складских помещений.....	11
2.3 Расчет заготовочных цехов.....	19
2.4 Расчет доготовочных цехов.....	28
2.5 Расчет кондитерского цеха.....	45
2.6 Расчет моечной столовой посуды.....	54
2.7 Расчет моечной кухонной посуды.....	56
2.8 Расчет сервис-бара.....	57
2.9 Расчет торговой группы помещений.....	57
3 Организационный раздел.....	60
3.1 Организация работы производства.....	60
3.2 Организация работы обслуживания.....	64
4 Научно - исследовательский раздел.....	66
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления.....	66
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда.....	67
4.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда.....	70
4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда.....	70
4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда...	74
4.6 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо.....	76
Заключение.....	77
Список использованных источников.....	78
Приложение А - Расчет сырья и покупных товаров.....	81
Приложение Б - Технологическая карта.....	82
Приложение В - Акт отработки рецептуры фирменного блюда и технологии приготовления.....	84
Приложение Г - Технологическая схема приготовления блюда.....	86
Приложение Д - Дегустационные листы.....	87
Приложение Е - Расчет пищевой ценности.....	90
Приложение Ж – Технико-технологическая карта блюда.....	91

ВВЕДЕНИЕ

Цель бакалаврской работы – определить и выявить уровень знаний, практических навыков и умений самостоятельно осуществлять профессиональную деятельность по направлению подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» на уровне современных требований.

Задачи:

- научиться использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач;
- научиться использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- уметь владеть современными информационными технологиями;
- знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- уметь измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, оснащенности рабочих мест;
- научиться устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания;
- научиться рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производства;
- научиться владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;
- научиться контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования;
- научиться осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, уметь читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);
- научиться вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия малого бизнеса на стадии проекта.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Я выбрала детское кафе на 48 мест. Кафе «Каприз» это не только место для утоления голода, но и отдых для всей семьи. В кафе вы найдете уголки игр для детей, пока ожидается заказ, они смело могут порезвиться. А родители тем временем расположатся на мягких диванчиках, смотря телевизор.

Кафе расположено в городе Красноярске ул. 9 мая, 77 трц Планета. На первом этаже. Часы работы детского кафе «Каприз» с 10:00 до 22:00 часов.

Правильно выбранное место размещения предприятия общественного питания — доминирующий фактор успеха. Главный принцип выбора места заключается в том, чтобы максимально, но приблизить его к потенциальному потребителю.

Торговый центр идеально подходит для размещения детского кафе, так как родители после покупок со своими детьми смогут отдохнуть именно в детском кафе.

Оптимальное место будет определять прибыль поэтому необходимо учесть такие факторы как, удобство парковки, а также близость к транспортным развязкам, доступность и заметность здания для потребителей, район в черте города, возможное количество посетителей, условия аренды, конкурентное окружение, наличие автостоянки.

Название кафе «Каприз», говорит о необоснованном желании или неожиданной прихоти, чем пользуются у нас дети. Название вызывает положительную ассоциацию с капризными детишками, легко запоминается и заметно отличается от известных брендов.

Клиентская база одна из самых важных составляющих успешной работы будущего заведения.

Возрастная категория: местное население, родители с детьми дошкольного, школьного возраста, студентов.

Детское кафе рассчитано на людей со средним доходом. Средний чек на одного человека составляет 300 рублей.

Однако построить клиентскую базу – это половина дела, не меньших усилий стоит удержание клиентов. Многие компании просто теряют своих клиентов из-за большой конкуренции, а вместе с клиентами теряют и свои прибыли.

В данном кафе обслуживание осуществляется официантами.

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

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
ТК Доммер	Ул. 9 мая, 79	100 человек	10.00-22.00	Без перерыва
Гипермаркет «Лента»	Ул. 9 мая, 62	200 человек	Круглосуточно	Без перерыва
ООО «Водолей»	Ул. Алексеева, 33	50 человек	9.00-20.00	Без перерыва
ООО «Леруа Мерлен»	Ул. 9 мая, 77	250 человек	8.00-22.00	Без перерыва

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

Наименование действующих поп	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятий
Кофейня «Sugar mama»	Ул. 9 мая, 77	58 мест	10:00–24:00	Официантами	Кофейня. В меню представлен большой выбор кофе и разных сортов чая, десерты, завтраки, горячие блюда, сэндвичи и салаты.
Ресторан «IL Патио»	Ул. 9 мая, 77	60 мест	12.00-24.00	Официантами	Ресторан итальянской кухни
Кафе бар «Кантри»	Ул. 9 мая, 77	67 мест	12.00-24.00	Официантами	Кафе бар, кухня европейская, итальянская
Кафе «Корчма»	Ул. 9 мая, 77	50 мест	12.00-24.00	Официантами	Кафе. Украинская кухня.

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

Количества мест в кафе детском «Каприз» определяется по формуле

$$\text{---}, \quad (1.1)$$

где P – необходимое количество мест;

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

- норма мест на 1000 человек [19].

$$1600 \cdot 30 / 1000 = 48 \text{ мест}$$

Можно сделать вывод, что в данном районе можно открывать кафе вместимостью 48 мест.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

Количество потребителей может быть определено на основе 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; оборачиваемость места в зале в течение часа; процент загрузки зала по часам его работы и вместимость зала. Количество потребителей рассчитывается по формуле

$$\text{---} \tag{1.2}$$

где N_r - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы;

P – вместимость зала;

f – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

X – процент загрузки зала в данный час, %.

Расчеты приведены в таблице 1.3

Таблица 1.3 - Определение количества потребителей

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, %, X	Количество потребителей за 1 ч работы,
10:00-11:00	1,5	30	22
11:00-12:00	1,5	40	29
12:00-13:00	1,5	90	65
13:00-14:00	1,5	90	65
14:00-15:00	1,5	100	72
15:00-16:00	1,5	90	65
16:00-17:00	1,5	50	36
17:00-18:00	1,5	30	22
18:00-19:00	0,5	60	15
19:00-20:00	0,5	90	22
20:00-21:00	0,5	90	22

Окончание таблицы 1.3.

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, <i>f</i>	Процент загрузки зала, %, <i>X</i>	Количество потребителей за 1 ч работы,
21:00-22:00	0,5	60	15
Итого:			450

Исходя из расчетов можно сделать вывод, что детское кафе «Каприз» за весь день посетит 450 человек.

1.4 Расчет дневной производственной программы

Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте определяют по формуле

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

где Q – плановое количество блюд, реализуемых в час в торговом зале;

m – расчетная норма потребления блюд, реализуемых в среднем на одного потребителя [19].

Расчеты приведены в таблице 1.4.

Таблица 1.4-Расчет дневной производственной программы проектируемого предприятия

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		Холодные блюда	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
		Коэффициент потребления блюд				
		0,4	0,1	0,7	0,3	1,5
10:00-11:00	22	9	2	15	7	33
11:00-12:00	29	12	3	20	9	43
12:00-13:00	65	26	7	46	20	97
13:00-14:00	65	26	7	46	20	97
14:00-15:00	72	29	7	50	22	108
15:00-16:00	65	26	7	46	20	97
Итого за обед:	296	128	31	208	91	475
16:00-17:00	36	15	4	25	11	54
17:00-18:00	22	9	2	15	7	33

Окончание таблицы 1.4.

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		Холодные блюда	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
		Коэффициент потребления блюд				
		0,4	0,1	0,7	0,3	1,5
18:00-19:00	15	6	2	11	5	23
19:00-20:00	22	9	2	15	7	33
20:00-21:00	22	9	2	15	7	33
21:00-22:00	15	6	2	11	5	23
Итого:	450	182	47	315	140	684

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

Источники продовольственного снабжения приведены в таблице 1.5.
Таблица 1.5 - Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
ООО «Аппетитная компания»	Птица свежемороженая	Один раз в неделю
ООО «Аппетитная компания»	Мясо свежемороженое (говядина)	Один раз в неделю
ООО «Делси»	Рыба мороженая (Кета)	Один раз в неделю
ООО «Хлебный двор»	Хлеб	Каждый день
ООО «Дары Сибири»	Фрукты, Овощи, зелень	Каждый день
ООО «Боготольское молоко»	Яйцо	Один раз в неделю
ООО «Боготольское молоко»	Молочные продукты	Каждый день
ООО «Славица»	Мороженное	Один раз в месяц
ООО «Дымов»	Колбаса	Каждый день
ООО «Хлебный двор»	Мука	Один раз в месяц
Торговый дом	Крупа	Один раз в месяц
Торговый дом	Чай	Один раз в месяц
Торговый дом	Шоколад	Один раз в месяц
Торговый дом	Макаронные изделия	Один раз в месяц

3 Организационный раздел

3.1 Организации работы производства

Производственная инфраструктура предприятия

В составе детского кафе «Каприз» предусмотрены такие группы помещений как, производственные, подсобные и складские, административно-бытовые помещения для персонала, помещения для посетителей.

Для поддержания комфортных условий в производственных помещениях кафе, обеденном зале, административно-бытовых помещениях предусмотрена установка кондиционеров с тепловым насосом, что позволяет охлаждение и нагрев воздуха.

В организации общественного питания предусмотрена приточно-вытяжная система вентиляции.

Освещение в ресторане естественное и искусственное. Естественное освещение предусмотрено в горячем цехе, цехе первичной обработки овощей, обеденном зале. В остальных помещениях ресторана освещение искусственное.

Структура производства общественного питания бесцеховая. Бесцеховая структура применяется на большинстве доготовочных и предприятии с полным производственным циклом, где цеха выделяются условно, для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья или способам кулинарной обработки.

Оборудование расставлено с учетом свободного доступа к нему. Санитарная обработка технологического оборудования предусмотрена по мере загрязнения и по окончанию работы.

Различают пять основных групп помещений:

-торговая группа – предназначена для реализации готовой продукции и организации ее потребления; В данном кафе «Каприз» предусмотрен торговый зал вместимостью 48 мест, туалетная комната.

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

-производственная группа – предназначена для переработки продуктов, сырья (полуфабрикатов) и выпуска готовой продукции; в состав производственной группы входят основные заготовочные и доготовочные цехи, кондитерский, и вспомогательные (моечная);

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

Все группы помещений связаны между собой.

Все группы помещений размещаются по ходу технологического процесса: вначале складские, производственные, затем торговые, с ними удобно взаимосвязаны административно-бытовые и технические помещения

Организация работы складских помещений

Для работы любого предприятия общественного питания необходимо снабжать его сырьём, полуфабрикатами, покупными товарами в необходимом количестве и ассортименте для обеспечения эффективной и равномерной работы производства.

Приёмку товара по качеству, количеству и массе осуществляет заведующий производством, обращая особое внимание на внешний вид продукции и целостность упаковки. Приёмка товара осуществляется по товарно-транспортной накладной, где сверяется количество отгруженной продукции с условиями договора. Проверяется наличие удостоверения о качестве принимаемой продукции, сертификатов соответствия, ветеринарного свидетельства и прочих сопроводительных документов. Также проводится проверка сроков годности и товарного вида продукции.

Транспортировка продуктов осуществляется по кратчайшим маршрутам без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов и тары. Оснащение складских помещений соответствует типу и мощности предприятия, нормативам товарных запасов, объемам работ по примерке, хранению и отпуску продукции. К оборудованию складов относятся подтоварники и стеллажи для размышления и хранения продуктов, весоизмерительные приборы, холодильные, подъемно-транспортное и другое оборудование.

Организация работы овощного цеха

На предприятия питания овощи поступают свежими, квашеными, консервированными, проходят первичную обработку, после чего из них производят широкий ассортимент овощных полуфабрикатов. Все операции проводятся в овощном цехе.

Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки после механической очистки, промывания, нарезки.

Основным оборудованием являются производственные столы, столы для доочистки картофеля, моечные ванны.

В овощном цехе выделяют линию обработки картофеля и корнеплодов и линию обработки свежей капусты и других овощей и зелени.

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлена моечная ванна, картофелеочистительная машина периодического действия,

специальный стол из нержавеющей стали с углублением для очищенного картофеля и двумя желобковыми отверстиями: для очищенных овощей и для отходов. Необходимый инвентарь: тара для очищенных овощей и отходов, ножи поварские.

На рабочем месте для очистки и обработке свежей капусты и сезонных овощей установлен производственный стол, моечная ванна, разделочные доски, лотки, ножи.

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

Организация работы мясо-рыбного цеха

Мясо обрабатывают в мясном (заготовочном) цехе, который расположен рядом с камерами хранения мяса. Цех оборудован мясорубками, фаршемешалками, машинами для нарезки и разрыхления мяса, холодильными шкафами. Из немеханического оборудования установлены рабочие столы, ванны, стеллажи и др. На данное предприятие общественного питания мясо поступает в охлажденном и замороженном виде.

Организация рабочих мест мясо-рыбного цеха организует линию механической кулинарной обработки мяса и птицы, линию механической кулинарной обработки рыбы и линию для приготовления полуфабрикатов.

На первом рабочем месте устанавливают производственный стол и моечную ванну.

На втором рабочем месте по обработке рыбы размещена ванна для дефростации мороженой рыбы, стол для очистки и потрошения рыбы.

На третьем рабочем месте размещены стол производственный, холодильный шкаф, мясорубка и стеллаж передвижной.

В цехе работают повара 3 разряда.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания. В нем завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов, и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а так же производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд.

В горячем цехе приготавливают горячие напитки и выпекают мучные кулинарные изделия.

Тепловое оборудование установлено в центральной части цеха. А по сторонам располагают рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке. Горячий цех подразделяется на два специализированных

подразделения – суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном – приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. Кроме того, в горячем цехе осуществляется приготовление холодных и сладких блюд на стадии тепловой обработки, которые далее передаются в холодный цех для дальнейшей обработки и порционирования.

В цехе установлены стол производственный, стол со встроенной моечной ванной, холодильный шкаф, плита электрическая, стеллаж передвижной, кипятильник и раковина.

Горячий цех занимает на предприятии центральное место. Горячий цех расположен вблизи всех цехов, чтобы обеспечить минимальные затраты времени при приготовлении различных блюд. Режим работы горячего цеха с 8:00 до 22:00. В цехе работают повара 3 и 4 разряда.

Организация холодного цеха

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

Холодный цех имеет естественное освещение, имеет удобную взаимосвязь с горячим цехом, раздачей и моечной кухонной посуды.

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. В цехе выделены линии для приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях установлен стол со встроенной моечной ванной, стеллаж передвижной, взбивальная машина, холодильный шкаф, разделочные доски и ножами.

Напитки и компоты готовят в горячем цехе, затем их транспортируют в холодный цех. Здесь их порционируют в стаканы и креманки.

Организация труда работников холодного цеха

Холодный цех работает с 8:00 до 22:00 часов. В цехе работают повара 3 и 4 разряда.

Организация работы кондитерского цеха

Кондитерский цех занимает особое место на предприятии общественного питания. Работает самостоятельно. Кондитерский цех изготавливает продукцию по мере спроса потребителей.

Состав помещений кондитерского цеха:

- кладовая суточного запаса сырья;
- помещение для подготовки яиц;
- помещение для замеса теста, разделка, выпечки;

- помещение для приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий;

- кладовая готовых изделий;

- моечная тары и инвентаря.

В кладовой суточного сырья установлено стационарный стеллаж, холодильный шкаф, машина для просеивания муки, подтоварник, весы напольные.

На рабочем месте по обработке яиц установлен производственный стол с овоскопом, четыре ванны для санитарной обработки, подтоварник.

Рабочие места замеса теста, разделки и выпечки установлен пекарный шкаф, тестораскаточная машина, тестомесильная машина, передвижной стеллаж, стол с охлаждаемым шкафом.

В помещении для приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий установлены взбивальная машина, электрическая плита, раковина, стол с охлаждаемым шкафом.

В кладовой готовых изделий установлен холодильный шкаф, стеллаж передвижной.

В моечной кондитерского цеха установлена две ванны моечные, стеллаж и подтоварник.

Организация труда работников кондитерского цеха

Кондитерский цех работает с 7:00 до 15:00 часов. В цехе работает повар 4 разряда.

Ассортимент кондитерских изделий: пирожное бисквитное со сливочным кремом, торт «Наполеон», кекс творожный и другое.

Сотрудники имеют надлежащее профессиональное образование, подготовку и опыт работы.

График работы работников линейный, продолжительность смены составляет 8 часов в день. Каждый месяц составляется график выходы на работу.

3.2 Организация работы обслуживания

Детское кафе – это место, где ребенок может не только полакомиться сладостями, но и поиграть. Поэтому, в кафе обязательно необходима игровая площадка. Игровая зона покрыта мягким ковролином, чтобы дети могли ползать и сидеть на полу. Есть лабиринт с интересными препятствиями такими как горки, качели, игровые палатки с туннелем, бассейн с шариками. Стены в самом кафе голубые, потолки оранжевые. Также есть стена с рисунками любимых диснеевских героев. Столы прямоугольные на 4-6 мест, диваны

красные и мягкие, также есть детские стулья. В кафе есть плазменные телевизоры, транслирующие мультфильмы.

В данном кафе обслуживание осуществляется официантами. Используется индивидуальный метод обслуживания. Индивидуальный метод это официант один обслуживает три-четыре столика и выполняет все операции, такие как, сервирует столы, встречает гостей, принимает заказы, подает блюда, производит расчет и уборку столов. Униформа персонала это оранжевые рубашки, в цвет потолков, темные брюки и оранжевые фартуки с карманом, на котором логотип кафе, в которые одеты официанты. На рубашках индивидуальный бейджик с именем. Униформа официанты очень удобная, мягкая, практичная и не стесняющая движения.

Прогрессивные технологии обслуживания

Привлечение посетителей осуществляется по средствам рекламы, раздачей листовок. Реклама на предприятии предлагает посетителям различные услуги, цель которых - повышение культуры обслуживания. Применение рекламы в кафе дает положительные результаты, привлекает большое количество посетителей, создает им дополнительные удобства и в конечном итоге повышает культуру обслуживания.

В качестве внешней рекламы детского кафе "Каприз" выступают - рекламные щиты, реклама в газете и на радио, вывеска предприятия. Реклама информирует покупателей о часах работы предприятия, услугах, которые оно предоставляет, изготовляемой продукции, о формах обслуживания, среднем чеке, акциях.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работы я выполнила дипломный проект на тему кафе детское «Каприз» на 48 мест.

Я разработала технологический проект нового предприятия общественного питания. Разработала реконструкцию действующего предприятия. Совершенствовала организацию работы питания и обслуживания в них. Разработала новые технологии блюд и проект предприятия.

Научилась следующим навыкам:

- использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производства;

- владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;

- контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования;

- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, уметь читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

- вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия малого бизнеса на стадии проекта.

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_Тфи_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 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.
- 29.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.
- 30.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2008. – 816 с.
- 31.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 296 с.
- 32.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Гидрометиздат, 1998. – 296 с.
- 33.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур 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.