

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)

« 11 » 06 2016 г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

код и направление подготовки

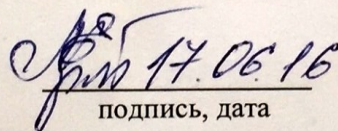
19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»

профиль направления подготовки

Проект ресторана русской кухни «Сибирский медведь» на 62 места

тема

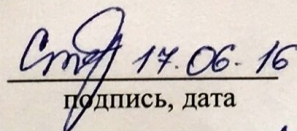
Руководитель

 17.06.16  
подпись, дата

проф., д-р. техн. наук  
должность, ученая степень

Л.Г.Ермош  
инициалы, фамилия

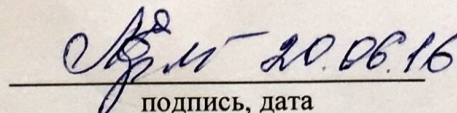
Выпускник

 14.06.16  
подпись, дата

ИИТ 12-1  
группа

К.В.Степанова  
инициалы, фамилия

Нормконтролер

 20.06.16  
подпись, дата

Л.Г.Ермош  
инициалы, фамилия

Красноярск 2016

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)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

**ЗАДАНИЕ**  
**НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**  
в форме \_\_\_\_\_ бакалаврской работы \_\_\_\_\_  
(бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы,  
магистерской диссертации)

Студентке

Степановой Ксении Витальевне

(фамилия, имя, отчество студентки)

Группа ИТ 12-1

Специальность 19.03.04

(код)

Технология продукции и организации общественного питания

(наименование)

Тема выпускной квалификационной работы: Проект ресторана русской кухни «Сибирский медведь» на 62 места

Утверждена приказом по университету № 5214/с от 15.04.2016

Руководитель ВКР Л.Г. Ермош, профессор кафедры технологии и организации питания ТЭИ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: ресторан русской кухни «Сибирский медведь» на 62 места

Перечень разделов ВКР: Технико-экономическое обоснование; Технологический раздел; Организационный раздел; Научно-исследовательский.

Перечень графического или иллюстративного материала с указанием основных чертежей, плакатов, слайдов: План размещения технологического оборудования на отм.0.00; Технологическая схема приготовления фирменного блюда; Пищевая ценность фирменного блюда

Руководитель ВКР

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Л.Г.Ермош  
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

\_\_\_\_\_  
(подпись)

К.В. Степанова  
(инициалы и фамилия студентки)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	6
1. Техничко-экономическое обоснование .....	7
1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия .....	7
1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания .....	9
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся .....	10
1.4 Расчет дневной производственной программы .....	11
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки .....	12
2 Технологический раздел.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.2 Расчет складских помещений .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.2.1 Расчет потребности сырья и покупных товаров ....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.2.2 Расчет площади кладовой сухих продуктов.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.2.3 Расчет площади охлаждаемых камер и кладовых .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.3 Расчет заготовочных цехов .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.3.1 Мясо-рыбный цех.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.3.2 Расчет овощного цеха .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.4. Расчет горячего цеха .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.5 Расчет холодного цеха .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.6 Расчет мучного цеха.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.7 Моечная столовой посуды .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.8 Моечная кухонной посуды.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.9 Сервис-бар.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.10 Расчет торговой группы помещений.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.11 Помещения для посетителей.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.12 Административно-бытовые помещения .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.13 Технические помещения .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
3 Организационный раздел .....	14
3.1 Организация работы производства .....	14
3.2 Организация обслуживания .....	18
4 Научно-исследовательский раздел .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ .....	23
ПРИЛОЖЕНИЕ А .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>

ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ПРИЛОЖЕНИЕ В.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ПРИЛОЖЕНИЕ Г.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ПРИЛОЖЕНИЕ Е.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ПРИЛОЖЕНИЕ Ж.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ПРИЛОЖЕНИЕ И.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание - отрасль народного хозяйства, которая была, есть и будет самой рыночной сферой деятельности.

В предприятиях общественного питания в наше время происходит внедрение новых современных технологий, способствующих повышению качества кулинарной продукции.

Для достижения поставленных целей предприятие должно организовывать свою деятельность так, чтобы держать под контролем все технические, административные и человеческие факторы, влияющие на качество продукции и её безопасность.

Деятельность предприятий общественного питания связана с необходимостью строгого учёта санитарно- гигиенических требований к организации производственно- технических процессов.

В настоящее время в городе Красноярске нет заведений русской кухни достойного уровня. Можно сказать, что русская кухня не популярна в этом городе, все больше и больше заведений «берут ориентацию на запад», ставя во главе своего меню европейскую кухню.

Открытие ресторана русской кухни составит хорошую конкуренцию уже существующим заведениям общественного питания, так как это родная кухня этого региона.

Цель бакалаврской работы – проявить уровень знаний, практические навыки и умения самостоятельно осуществлять профессиональную деятельность по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» и разработка проекта ресторана «Сибирский медведь» на 62 места с учетом современных требований индустрии питания.

Для выполнения поставленной цели были определен круг задач, который состоит из составления меню и винной карты ресторана, определения численности потенциальных клиентов, расчет технологического оборудования, определение численности персонала, расчет площади цехов и всего ресторана в целом, организация производства и обслуживания на предприятии, разработка и анализ фирменного блюда.

Спроектированный по окончании бакалаврской работы ресторан можно будет реализовать в городе Красноярске, он будет рентабельным и будет пользоваться спросом, как у местных жителей, так и у гостей города.

## **1. Технико-экономическое обоснование**

### **1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия**

Ресторан «Сибирский медведь» будет располагаться в жилом здании с первым этажом нежилых помещений по адресу г. Красноярск ул. Дубровинского 82. Это здание последней линии домов перед набережной реки Енисей с удобной парковкой и подходящим под концепцию предприятия фасадом. В городе Красноярске по официальным данным 2015 года проживают чуть больше миллиона человек, 70% из которых – это люди от 20 до 50 лет. Именно эти люди в большинстве своем пользуются услугами общественного питания, то есть являются потенциальными потребителями. Центральный район города для данного заведения был выбран не случайно, так как именно на центральных улицах города расположено большинства значимых для города мест: площади, парки, памятники, музеи, кинотеатры. Это места скопления большого количества народа (местного и приезжего) и именно поэтому ресторан будет располагаться здесь. Так же в этом районе города находится железнодорожный городской вокзал и большое количество гостиниц и отелей, что преумножает количество потенциальных посетителей ресторана. Но улица Дубровинского находится на окраине центра города, так как на центральных улицах города расположено очень много заведений общественного питания (по данным на конец 2015 года в городе Красноярске насчитывается 973 ресторана, треть из которых находится в центральном районе города), во избежание большой конкуренции ресторан будет располагаться на последней улице перед рекой Енисей. Так же несущественная отдаленность от самого центра города помогает оборудовать при ресторане удобную парковку, заведения общественного питания, находящиеся на центральных улицах, не имеют парковочных мест, то есть подъезд на автомобиле к этим заведениям не возможен. А так как средний чек в ресторане «Сибирский медведь» средний и выше среднего, то потенциальные потребители ресторана будут люди со средним и выше среднего достатком. Таким образом, парковка для данного заведения необходима.

Как уже было сказано, в данном районе города располагается большое количество заведений общественного питания, но заведений подобного типа с подобной тематикой и кухней в центре города нет.

Режим работы и количество мест предприятия было выбрано на основании близлежащих объектов с потенциальными потребителями ресторана.

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
Клиника эстетической стоматологии «Сан-Дент»	Дубровинского, 82	21	9:00-21:00	12:00-13:00
Гостиница «Огни Енисея»	Дубровинского, 80	9	круглосуточно	13:00-14:00
Школа иностранных языков «EasySchool»	Дубровинского, 80	5	9:00-21:00	14:10-15:40
Юридическая фирма «Ваше право»	Сурикова, 3	7	9:00-17:00	12:00-13:00
Свадебный дом «MiraiVet»	Сурикова, 3	2	11:00-20:00	14:00-15:00
АО «Газпромбанк»	Сурикова, 13	23	9:30-20:00	13:00-14:00
Красноярский краевой Дом науки и техники	Урицкого, 61	11	9:00-18:00	13:00-14:00
Невский институт языка и культуры	Урицкого, 61	300	9:00-21:00	13:30-14:30
Салон красоты «Paul Mitchell»	Парижской коммуны, 1	7	10:00-20:00	15:00-16:00
Салон красоты «Грааль»	Сурикова, 12	8	10:00-20:00	14:00-15:00
Администрация г.Красноярска	Карла Маркса, 93	320	9:00-18:00	13:00-14:00
Бизнес-школа «Линк»	Карла Маркса, 93	9	10:00-17:00	13:00-14:00
Жилой массив		17240		
Итого:		17962		



По итогам таблицы 1.1 число потенциальных потребителей составило 23629 человек.

Сведенные в таблицу близлежащие учреждения были выбраны на основании расчета примерного заработка работников каждого учреждения и среднего чека ресторана, тем самым, вероятность того, что люди, занятые в данных организациях являются потенциальным контингентом заведения, почти 100%.

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 быстрого питания «PizzaRosso»	Дубровинского, 78 а	40	10:00-24:00	Самообслуживание	Работает на п/ф.
Бар «Нет проблем»	Урицкого, 52	65	11:00-01:00, Выходные 14:00-03:00	Обслуживание официантами	Работает на привозном сырье.
Столовая Ионесси	Сурикова, 12	50	10:00-16:00 Суббота и воскресенье выходной	Самообслуживание	Работает на сырье.
Паб «Залечь на дно в Гамбург»	Сурикова, 12/6	160	12:00-02:00	Обслуживание официантами	Работает на сырье.
Бар «Булгаков»	Сурикова, 12/6	150	12:00-02:00	Обслуживание официантами	Работает на сырье.
Ресторан 15'58	Дубровинского, 62	60	12:00-24:00	Обслуживание официантами	Работает на сырье.
Ресторан «Европа»	К.Маркса, 93а	150	12:00-24:00	Обслуживание официантами	Работает на сырье.
Кафе «Лангет»	Дубровинского, 80	50	10:00-23:00	Обслуживание официантами	Работает на сырье и п/ф.
Кафе «Дебаркадер»	Дубровинского, 1/3	50	10:00-02:00	Обслуживание официантами	Работает на п/ф.
Итого		350			

Таким образом, соотнося число потенциальных потребителей в этой зоне с общим числом посадочных близлежащих предприятий общественного питания, можно сделать вывод о том, что проектируемое заведение общественного питания, открытое в этом месте будет пользоваться спросом, а значит, будет рентабельным.

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

При расчете общей потребности мест для населения в микрорайоне строительства проектируемого предприятия необходимо учитывать ступенчатую систему размещения общедоступных предприятий общественного питания в зависимости от величины городов.

Метод расчета по нормативам мест на 1000 человек является универсальным и используется для определения количества мест в обеденных залах всех типов доготовочных и работающих на сырье предприятий.

Расчет ведется по формуле

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

$$P = \frac{17962 \times 28}{1000} = 502$$

где, P – необходимое количество мест;

N – численность жителей населенного пункта;

$P_n$  – норма мест на 1000 человек.

Необходимое количество мест для данного предприятия 502 места.

Общее количество мест распределяется между отдельными типами предприятий общественного питания по процентному соотношению.

Если в данном районе есть подобный тип предприятия (табл. 1.2), то определяется степень обеспеченности местами для данных предприятий по формуле

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

$$C = \frac{62}{502} \times 100\% = 12$$

Таким образом, ресторан «Сибирский медведь» будет рестораном первого класса с обслуживанием официантами, так как, именно такое заведение будет востребовано в данном районе города.

### **1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся**

Так как проектируемое предприятие является рестораном городского типа, рекомендуемый режим работы для него с 11:00 до 24:00, без перерывов

на обед. Такой выбор был сделан на основании режима работы и расписании перерывов на обед в близлежащих организациях.

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

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

где, N – количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч;

P – вместимость зала;

$\varphi$  – оборачиваемость мест в зале в течение 1 ч;

X – загрузка зала в данный час, %.

Расчеты сводятся в таблицу 1.3

Таблица 1.3 – Определение количества потребителей

Часы работы зала	Оборачиваемость $\varphi$ за 1 час, раз	Средний процент загрузки зала, X %	Количество посетителей, N, чел.
11:00-12:00	1	20	13
12:00-13:00	1	30	19
13:00-14:00	1	90	56
14:00-15:00	1	70	44
15:00-16:00	1	40	25
16:00-17:00	1	30	19
17:00-18:00	0,4	40	10
18:00-19:00	0,4	50	13
19:00-20:00	0,4	100	25
20:00-21:00	0,4	90	23
21:00-22:00	0,4	80	20
22:00-23:00	0,4	40	10
23:00-00:00	0,4	40	10
Итого			287

#### 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 рассчитывается по формуле

$$Q = N \times m,$$

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

m – расчетная норма потребления блюд (первых, вторых и т. п.), реализуемых в среднем на одного потребителя.

Расчет планируемого выпуска блюд в ассортименте оформляется в таблицу 1.4

Таблица 1.4 – Расчет дневной производственной программы проектируемого предприятия

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					
		Холодные закуски	Горячие закуски	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
	Коэффициент потребления блюд						
	День	1,2	0,15	0,3	0,9	0,45	3,0
	Вечер	1,2	0,6	-	1,6	0,6	4,0
Количество блюд реализуемых по часам							
11:00-12:00	13	16	2	4	12	6	39
12:00-13:00	19	23	3	6	18	9	57
13:00-14:00	56	68	9	17	51	26	168
14:00-15:00	44	53	7	14	40	20	132
15:00-16:00	25	30	4	8	23	12	75
16:00-17:00	19	23	3	6	18	9	57
Итого за день	176	213	28	55	162	82	528
17:00-18:00	10	12	6	-	16	6	40
18:00-19:00	13	16	8	-	21	8	52
19:00-20:00	25	30	15	-	40	15	100
20:00-21:00	23	28	14	-	37	14	92
21:00-22:00	20	24	12	-	32	12	80
22:00-23:00	10	12	6	-	16	6	40
23:00-00:00	10	12	6	-	16	6	40
Итого за вечер	111	134	67	-	178	67	444
Итого день	287	347	95	55	340	149	972

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

Исходя из планируемого месторасположения предприятия, можно сказать, что ресторан будет работать на сырье и полуфабрикатах. Имея при это централизованный способ доставки.

Материалы об источниках снабжения для данного предприятия оформляют в таблицу 1.6

Таблица 1.6 – Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
ООО «Мицар»	Мясо (говядина, свинина, мясные продукты)	Раз в три дня

Окончание таблицы 1.6

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
ООО «Владельита»	Птица, охлажденная	Раз в три дня
ООО «Делси»	Рыба и рыбопродукты (сельдь, икра, форель)	Раз в три дня
ОАО «Дары Сибири»	Фрукты, ягоды, сухофрукты	Каждый день
ОАО «Дары Сибири»	Овощи	Каждый день
ОАО «Сиб Агро»	Яйцо	Два раза в неделю
ОАО «Милко»	Молочные продукты	Каждый день
ООО «Хладко»	Мороженое	Два раза в неделю
ООО «ЭкоТаймыр»	Грибы	Каждый день
ООО «Гарант»	Мука	Один раз в неделю
ООО «Метро Кэн энд Кэрри»	Специи, соль, сахар, пищевые ингредиенты, масло растительное, мука	Один раз в неделю
ОАО «Красноярский хлеб»	Хлеб и хлебобулочные изделия	Каждый день
ОАО «Дары Сибири»	Крупа, бобовые	Два раза в неделю
ООО «Основа»	Сыр	Раз в три дня

### **3 Организационный раздел**

#### **3.1 Организация работы производства**

Для организации полноценной работы ресторана «Сибирский медведь» на предприятии имеются все необходимые помещения:

- складские;
- производственные;
- торговые;
- административно-бытовые;
- технические.

Они располагаются наиболее рациональным образом по отношению друг к другу. Так как предприятие имеет цеховую структуру, очень важно было спроектировать заведение таким образом, чтобы все цеха находились в удобном друг для друга расположении.

##### *Организация работы складских помещений*

На предприятии спроектированы отдельные охлаждаемые камеры, в которых соблюдены все нормы хранения и товарного соседства. Таим образом, на предприятии имеются отдельные охлаждаемые камеры для мяса и рыбы; молочных продуктов, жиров и гастрономии; фруктов, ягод, напитков, овощей. Для продуктов, не нуждающихся в охлаждении были спроектированы отдельные кладовые: кладовая сухих продуктов, кладовая овощей, солений и квашений; кладовая инвентаря и кладовая моечная тары, загрузочная.

Складские помещения спроектированы удобно, потому что при проектировании были соблюдены все нормы размеров проездов, проходов и перемещения. Так же, ресторан спроектирован таким образом, что при движении сырья по предприятию не происходит пересечения потоков сырья. Для разгрузки товара была спроектирована специальная разгрузочная площадка на другой стороне здания.

Стены в складских помещениях защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской на высоту 1,8 метра, а стены охлаждаемых камер облицованы глазурованной плиткой.

Полы обеспечивают безопасное и удобное перемещение грузов, транспортных средств, они прозрачные влагонепроницаемые, без пустот и выбоин, а так же без порогов.

Сырье хранится на стеллажах, в ящиках, на подтоварниках, в коробках в зависимости от типа сырья и его особенностей (хранение и тип упаковки, в

которой сырье поступает на предприятие, если таковая имеется; удельной нормы нагрузки сырья). Так, к примеру, кладовая сухих продуктов оборудована стеллажами и подтоварниками. На стеллажах хранятся консервы и специи, так как они поступают на предприятие уложенными штабелями в коробках. А на подтоварниках хранится сырье в мешках и в более тяжелых коробках (сахар, мука, растительное масло, крупы). Такое расположение сырья значительно облегчает труд работников.

Домашнюю птицу хранят стеллажным способом при температуре  $-2$  градуса, раскладывают тушки на стеллажах так, чтобы они не соприкасались между собой.

Рыба хранится при температуре  $-2^{\circ}\text{C}$  в функциональных емкостях на стеллажах стеллажным способом.

В охлаждаемой молочно-жировой камере хранят :

- молоко в упаковках стеллажным способом;
- жир, сливочное масло, сыр в коробках на стеллажах стеллажным способом;
- яйца в коробках стеллажным способом.

Фрукты хранят в охлаждаемой камере в ящиках ящичным способом.

Картофель, корнеплоды и лук хранят в кладовой овощей насыпным способом.

Охлаждаемые камеры спроектированы единым блоком, не имеют сквозного прохода, это значительно экономит пространство. В общем тамбуре холодильных камер расположен низкотемпературный ларь, для хранения замороженного сырья. Проектирование отдельной морозильной камеры было нецелесообразно из-за небольшого количества замороженного сырья и частых его завозов.

В помещениях соблюдается чистота, температурный режим, поддерживается оптимальная влажность воздуха, и кратность его обмена соответствуют режимам хранения и СНиП, освещение неохлаждаемых складских помещений комбинированное (искусственное и естественное). Вентиляция в складских помещениях естественная и механическая.

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

#### *Организация работы заготовочных цехов*

Так как предприятие работает на сырье, то были спроектированы два заготовочных цеха: мясо-рыбный и овощной.

Мясо-рыбный цех располагается рядом с холодным и горячим цехом для более короткого пути следования полуфабрикатов из цеха в цех. Так же мясо-рыбный цех находится рядом с моечной кухонной посуды, это облегчает рабочий процесс бригады цеха.

Мясо-рыбный цех работает в одну смену (дневную): 10:00-18:20, бригада состоит из одного человека. Работник мясо-рыбного цеха приходит на работу за час до открытия заведения, чтобы как можно раньше все полуфабрикаты были готовы для более быстрого обслуживания посетителей. В вечернее время дежурный повар готовит порционные полуфабрикаты в том случае, если предусмотренных на день полуфабрикатов не хватило до момента закрытия ресторана.

Овощной цех, так же как и мясо-рыбный, находится в непосредственной близости с холодным, горячим и моечной кухонной посуды по той же причине. Овощной цех так же работает в одну смену, но бригада состоит из трех человек, которые одновременно выходят на смену в 10 часов утра, заканчивая свою смену в 18:20. Такой режим работы цеха выбран не случайно. Так как эти цеха являются заготовочными, работники за короткий рабочий день смогут выполнить весь объем работы вне зависимости от количества посетителей в той или иной час работы заведения. Работа заготовочных цехов осуществляется на основе производственной программы на день. Таким образом, приравнивать время работы заготовочных цехов к времени работы ресторана нецелесообразно.

#### *Организация работы горячего цеха*

В горячем цехе осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно на раздаточную для реализации потребителю. Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Горячий цех оснащён следующим технологическим оборудованием:  
тепловым: электрической плитой ЭП – 4 П, двумя сковородами Таверна-2005, пароконвектоматом ДН-43 ПАР на подставке, кипятильником KSY – 20 на подставке;

холодильным: холодильным шкафом Бирюса 152-Е;

механическим: универсальная машина CL20;

немеханическим: тремя производственными столами СПСМ–1, столом со встроенной моечной ванной СВВСМ-2 и стеллажом передвижным СПП-1, ванна моечная ВМ-500.

Повара работают в двухсменном режиме работы по ступенчатому графику. Начало работы цеха с 10:00 часов и заканчивается вместе с окончанием работы зала в 24:00 часа.

В цехе работает два повара – 4 и 5 разряда. Руководит горячим цехом заведующий производством, который в соответствии с планом-меню организует отпуск блюд, контролирует отпуск блюд, качество. Повар 5 разряда готовит сложные, трудоёмкие заказные блюда, порционирует и оформляет их, а также готовит супы и вторые блюда, а повар 4 разряда варит картофель и овощи, жарит мясные и рыбные полуфабрикаты, нарезает овощи на машине, подготавливает продукты и выполняет все прочие операции.



### *Организация работы холодного цеха*

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд. Холодный цех расположен в наиболее светлом помещении, рядом с горячим цехом, раздачей, моечной столовой посуды.

На рабочем месте по нарезке сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов установлен производственный стол СРО-1500, овощерезательная машина R 201E на подставке. Ручная нарезка осуществляется на производственном столе, применяя разделочные доски и ножи с маркировкой «ОС» и «ОВ».

На рабочем месте для приготовления и порционирования сладких блюд и напитков продуктов установлен производственный стол СРО-1500, инвентарь.

Для хранения продукции холодного цеха установлен комбинированный шкаф холодильный МХМ ШХК-800 с температурой от -24 до +7 °С. Так же в цехе установлен стол со встроенной моечной ванной СМВСМ-2, стеллаж производственный передвижной СПП-1 и раковина для мытья рук ВР-600.

Холодный цех работает с 10:00 до 24.00 часов. В цехе работают два повара по ступенчатому графику по 11 часов с учетом перерыва. Общее руководство цехом осуществляет заведующий производством: организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом-меню. Повар 5 разряда осуществляет приготовление и оформление наиболее сложных холодных и сладких блюд, а повар 4 разряда выполняет все прочие операции по изготовлению продукции холодного цеха.

### *Организация работы мучного цеха*

Мучной цех проектируемого предприятия производит изделия одного видов теста: дрожжевого. Продукция мучного цеха реализуется только в зале ресторана. Для производства продукции мучного цеха спроектировано пять помещений. Все отделения цеха непосредственно примыкают друг к другу, а расстановка оборудования соответствует ходу технологического процесса.

В кладовой суточного запаса сырья осуществляется просеивание муки и подготовка продуктов. Из оборудования в помещении установлены: стол производственный СРО-1500, мукопросеиватель «Каскад», подтоварник ПТ-2А, шкаф холодильный Бирюса 152-Е, стеллаж стационарный ССКП-1, раковина для мытья рук ВР-600. Из инвентаря используют грохот металлический, дуршлаг, сита с ячейками различных диаметров, мерную посуду.

В помещении для замеса теста, выпечки и кратковременного хранения изделий выделены рабочие места по замесу и разделке изделий из дрожжевого теста.

Рабочее место для замеса дрожжевого оснащено тестомесильной машиной на подставке, кипятильником.

Рабочее место для разделки изделий из дрожжевого теста оснащено производственным столом СРО-1500.

Для выпечки мучных изделий в цехе используют шкаф пекарский ЭШП-1 с(у). Для расстойки и транспортировки полуфабрикатов и готовых изделий в цехе предусмотрен стеллаж передвижной СП-125.

В помещении для приготовления фаршей установлен стол со встроенной моечной ванной СМВСМ-2, для доготовки фаршей применяется плита электрическая ЭПК-27Н на подставке. Для транспортировки фаршей используется стеллаж передвижной СП-125.

В кладовой и моечной тары мучного цеха установлены две ванны моечные ВМ-600/2, стеллаж стационарный ССКП-1.

Режим работы мучного цеха с 10.00 до 18.00 ч. В цехе работает один пекарь 4 разряда, выходящих по ленточному графику.

### 3.2 Организация обслуживания

В ресторане «Сибирский медведь» обслуживание посетителей осуществляется официантами и хостесами по индивидуальному методу, это значит что за каждым официантом закреплено определенное количество столов, и все операции с ним (прием заказа, подача блюд и напитков, расчет) выполняет только один официант. В один день в ресторане работает 4 официанта, два из которых 4 разряда и два 5 разряда. Официанты заступают в смену парами таким образом, чтобы в зале заведения всегда был один официант 4 разряда и один официант 5 разряда. График выхода на работу официантов изображен на рисунке 3.1.

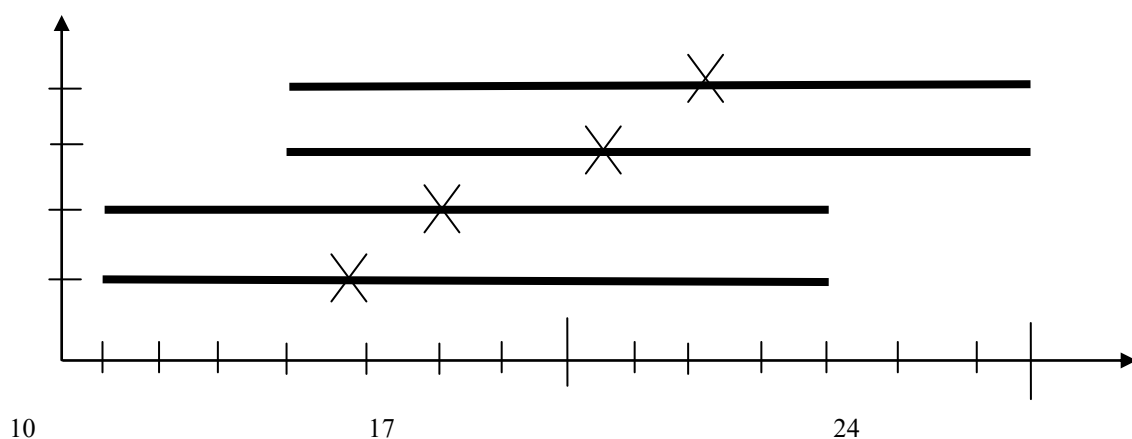


Рисунок 3.1. – График выхода официантов на работу

Так же каждый день в зале ресторана находятся 2 человека, занимающие должность хостеса. В обязанности хостеса входит встреча гостей, сопровождение их до столика, раздача меню, осуществление безналичного расчета с посетителями, решение конфликтных ситуаций.

Одежда работников ресторана Сибирский медведь: клетчатые рубашки разных не ярких цветов, темные брюки и светлые недлинные фартуки с несколькими карманами разных размеров. Обувь однотонная, простая. Клетчатые рубашки выглядят неофициально, но аккуратно. А разнообразие их цветов внесет в интерьер новые краски. Черные брюки – универсальная часть гардероба как мужчин, так и женщин. Таким образом, этот факт придает образу официантов простоту и универсальность. Белые фартуки – единственная официальная часть униформы официанта, только по ней, можно сказать, можно отличить официантов в нашем заведении. В фартуке имеется несколько карманов для удобства официанта, в карманы можно положить блокнот, ручку. Фартук должен быть сделан из легко стираемой немаркой ткани.

Униформа хостеса – темно-зеленое платье длиной чуть выше колена, телесные колготки и неброские балетки.

### *Интерьер ресторана*

Интерьер играет особую роль в ресторане - от него во многом зависит настроение посетителей, условия работы персонала, культура и качество обслуживания. Интерьер включает объемно-пространственное, планировочно-технологическое решение помещений, их освещение, цвет стен, пола, потолка, отделочные материалы. А также декоративные и рекламные элементы, размещение и оформление технологического, холодильного, торгового оборудования, мебели, посуды.

Так как интерьер ресторана «Сибирский медведь» выполнен сразу в двух абсолютно непохожих стилях – шале и лофт. Атмосфера в ресторане должна полностью передавать идею создателя. Таким образом, в оформлении присутствует мебель и предметы интерьера, выдержанные в стилях данного интерьера. Высокие потолки должны образно передавать то пространство, которое занимает на карте России регион Сибири, широкий размах души сибиряка. Дерево и камень олицетворяют исконно-русский быт. Все это дополняет новое техническое оборудование и новые материалы, структуры; это говорит о том, что предприятие идет в ногу со временем и совмещает в себе дух прошлого и прогресс настоящего. Тяжелые мягкие ткани в текстиле должны передать гостю то тепло и уют, которое ощущают сибиряки в своих домах на природе. Теплое освещение должно имитировать свет пламени, оно должно образно согревать. Мебель в ресторане мягкая, уютная, удобная, спокойных цветов; она передает то гостеприимство, которым славится русский народ. Большие окна и стоящие вдоль него столы дают гостям возможность насладиться пейзажем Сибирской реки Енисей.

Таким образом интерьер ресторана Сибирский медведь – это инструмент создания уюта и гостеприимства для любого гостя заведения.

Весь интерьер ресторана оформлен в совмещении двух стилей: лофт и шале.

Стиль лофт – стык «старого» и «нового», старых или внешне состаренных деталей интерьера и современных материалов, техники,

стеклянные горизонтальные поверхности, комбинация темной деревянной и уютной мягкой мебели любых цветов, высокие потолки и максимальное отсутствие перегородок, посуда чаще всего классического белого и кремового цвета, массивная.

Стиль шале – домашний уют, натуральные покрытия из древесины, камня и штукатурки, простая массивная деревянная мебель с росписью и резкой, текстильные элементы украшены природными орнаментами, декор стен украшен картинами с природными пейзажами, деревянные балки и однотонная обивка мягкой мебели, естественные цвета и присутствие большого количества зелени – все это должно передавать простоту и уют.

Вестибюль – помещение, где размещаются гардероб для верхней одежды посетителей, туалетные комнаты. Это то помещение, которое создает первое впечатление гостя о всем заведении. Тот уют и простота интерьера должны начинаться для гостя именно здесь.

Вход в заведение – стеклянная современная дверь. Стены вестибюля разделены на зоны: имитация кирпича и рельефная штукатурка в гардеробной зоне, спокойный кремовый цвет стен в зоне туалетных комнат. Потолок высокий, светлый с частыми горизонтальными деревянными балками, покрытых лаком. На полу кафель с имитацией натурального камня большого размера. По центру вестибюля гладкая высокая колонна серого цвета. Вокруг нее два пуфа на четырех деревянных массивных ножках с объемными мягкими сидениями темно-зеленого цвета. Гардеробная стойка сделана из массивного темного дерева. В самом гардеробе деревянные плечики. Чтобы окончательно завершить картину интерьера, нужно до мельчайших подробностей продумать все элементы. Таким образом «номерки» в гардеробе – покрытые лаком маленькие кругляши, имитация среза дерева. На одной из стен расположено большое зеркало «во весь рост» исполненное в виде окна. Окно в вестибюле большое, оформлено длинными тяжелыми шторами в цвет сидениям пуфов. Подоконник низкий, большой, на нем расположена стойка с рекламными проспектами и журналами. Так же на подоконнике стоит плакат с выдержками из меню (фирменными и востребованными блюдами) повернутый «за окно» для того, чтобы потенциальные посетители с улицы были заинтересованы зайти в заведение и попробовать изображенные блюда. Освещение в вестибюле мягкое, теплое, насыщенное. Так как потолки в помещении вестибюля высокие, четыре люстры, обеспечивающие освещение, висят на длинных креплениях. У каждой люстры один большой дугообразный плафон из прозрачного стекла, без дна. Фоновая музыка зала играет и в вестибюле.

Двери в туалет входят в контраст с кремовым цветом стены, они темного цвета «под дерево», с виду массивные, на самом деле практичные и легкие. Двери в мужские и женские туалеты раздельные, ведут из вестибюля. В обоих туалетах по три раздельных комнаты. В общей комнате светлый кафель на полу и стенах, создающий вид камня. Большая деревянная тумба, со стеклом сверху. В тумбе одна металлическая раковина-чаша с темным металлическим смесителем. На стенах крючки для одежды и сумок,

современные металлические сушилки для рук, урны и дозаторы мыла. Над раковиной на стене зеркало в массивной темной рамке. В каждой кабинке туалета светлый кафель на полу и стенах, массивный белый унитаз и раковина на стене, крючок, небольшое зеркало. Музыка в туалете спокойная, громче, чем в других помещениях. Так же в туалетах стоят автоматические освежители воздуха.

Вход в зал – большая квадратная арка по периметру оформленная желтыми лампами, одна внутренняя часть арки исполнена в виде стойки администратора. Администратор стоит за стойкой находясь при этом в зале, но лицом повернут ко входу в заведение. Таким образом, администратор с порога приветствует гостей, демонстрируя свою заинтересованность в визите посетителей. На стойке администратора уложены меню, стоит компьютер и телефон.

По всей площади зала уложен ламинат цвета темного дерева. Кондиционеры в зале обеспечивают комфортную температуру в помещении и свежий воздух. Зал условно поделен на две части. Одна зона первая на входе в зал на 20 человек. Она условно отделена ступенью таким образом, что поверхность пола находится чуть выше, чем в другой зоне. Покрытие пола в этой зоне – ковровое покрытие темно-фиолетового цвета. Эта зона оборудована высоким длинным столом, напоминающим барную стойку, которая стоит вдоль больших окон. Таким образом, гости, сидящие в этой зоне, будут сидеть лицом к окнам, которые не украшены шторами и занавесками. К высокому столу приставлены высокие барные стулья на деревянных ножках с мягкими зелеными сиденьями. Между столешницей и окном на всей плоскости подоконника будет располагаться искусственный газон. Промежуточные ножки стола имеют крючки для сумок. В этой зоне освещение обеспечивают небольшие светильники, висящие над столом. Они такие же, как в вестибюле, но меньше по размеру.

Во второй зоне стоят невысокие столы двух типов: одни грубые асфальтового цвета на 4 персоны, другие длинные деревянные на 8 и больше человек. Стулья тоже не одинаковые: с металлическим корпусом и мягким темно-коричневым сиденьем. У больших столов деревянные кресла с кремовой мягкой частью.

### *Мерчандайзинг*

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.

В ресторане «Сибирский медведь» используются следующие виды мерчандайзинга:

Персональный мерчандайзинг (так как на предприятии часто меняется меню, то каждый раз новым вариантом меню нужно заинтересовать гостя предлагая рекламные афиши, брошюры с примерными рисованными

рецептами блюд, на столах размещают буклеты с изложением преимуществ и полезности новых блюд, так же в залах возможно размещение телевизоров, по которым будет частично показан процесс приготовления блюда из нового меню). Такие приемы точно разовьют у гостя аппетит, а это значит, что он не уйдет из ресторана, не сделав заказ.

Внутренний мерчандайзинг ( дисконтные карты, которые можно заполучить, накопив сумму чеков в заведение на 20 тысяч рублей; убеждающая продажа – предложение официантом гостю различных напитков, как только тот сел за стол, предложение «повторить», «попробовать заказанное блюдо с каким-то напитком»)

Внешний мерчандайзинг (реклама в местах скопления «потенциальных покупателей», выдержки из меню, специальное предложение на рекламном стенде на входе в заведение).

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Российская Федерация. Правительство. Правила оказания услуг общественного питания: Утв. Постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 / Собрание законодательства РФ. – 1997.- № 34. – Ст.3980.
2. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий. – Взамен ГОСТ Р 50762–95; Введ. 01.01.2009. – Москва : Изд-во стандартов. – 15 с.
3. ГОСТ Р 50763–2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Взамен ГОСТ Р 50763–95; Введ. 01.01.2009 – Москва : Изд-во стандартов. – 11 с.
4. ГОСТ Р 50935–2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Взамен ГОСТ Р 50935–95; Введ. 01.01.2010 – Москва : Изд-во стандартов. – 15 с.
5. ГОСТ Р 51074–2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. – Введ. 01.07.2005. – Москва : Изд-во стандартов. – 40 с.
6. ГОСТ Р 55323-2012 Услуги питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. – Введ. 01.01.2014. – Москва : Изд-во стандартов. – 8 с.
7. ГОСТ 50764–2009 Услуги общественного питания. Общие требования. – Взамен ГОСТ Р 50764–95; Введ. 01.01.2011. – Москва : Изд-во стандартов. – 12 с.
8. ГОСТ 31987–2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Изд-во стандартов. – 17 с.
9. ГОСТ 31987–2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Изд-во стандартов. – 17 с.
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – М. : Минздрав России, 2003. – 24 с.
11. СанПиН 2.3.2.1293-03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок. – М. : «Книга сервис», 2006. – 176 с.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – Москва: ФГУП ИнтерСЭН, 2002. – 168 с.

13. 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. – Москва : Минздрав России, 2004. – 34 с.
14. СНИП 2.08.02.–89. Общественные здания и сооружения. – М. : ЦИТП, 2006. – 40 с.
15. СНИП 11 – Л. 8 – 71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70 ; введ. 01.01.1972 г. – М.: Изд – во стандартов, 1972. – 32 с.
16. СТО 4.2–07–2014 Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности – Красноярск, 2014. – 60 с.
17. Аграновский, Е. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е. Д. Аграновский, М. М. Аносова, Р. Ф. Лифанова. – Москва : Экономика, 1990. – 254 с.
18. Алексовский, В. Б. Физико-химические методы анализа: Практическое руководство : учеб. пособие / В. Б. Алексовский. – Л., 1988. – 54 с.
19. Алешина, Л. М. Технология производства продукции общественного питания / Л. М. Алешина, А. И. Мглинец, А. С. Ратушный и др. – Москва : Экономика, 1988. – 408 с.
20. Архипов, В. Ресторанное дело: ассортимент, технология и управление качеством в современном ресторане: учебное пособие / В. Архипов, Т. Иванникова, А. Архипова. – Москва : Фирма «ИЙКОС», Центр учебной литературы, 2007. - 382 с.
21. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр, 2008. - 557 с.
22. Кавецкий, Г. Д. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие для вузов / Г. Д. Кавецкий, О. К. Филатов, Т. В. Шленская. - Москва : КолосС, 2004. - 304 с.
23. Капелюк, З. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : учеб. пособие для вузов / З. А. Капелюк. – Москва : Омега, 2006. – 222 с.
24. Кафка, Б. В. Технологический контроль кондитерского производства / Б. В. Кафка, И. С. Лурье. – М. : Пищевая пром-сть, 1967. – 282 с.
25. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи / Под ред. проф. М.А. Николаевой. – Москва : Изд. дом «Деловая литература», изд-во «Омега-Л», 2003. – 480 с.
26. Кучер, Л. С. Организация обслуживания общественного питания: Учебник / Л. С. Кучер, Л. М. Скуратова. — Москва : Издательский Дом «Деловая литература», 2002. — 544 с.
27. Ловачева, Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции / Г. Н. Ловачева, А. И. Мглинец, Н. О. Успенская. – Москва : Экономика, 1990. – 218 с.
28. Лоусан, Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.



29. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина. – Москва : КолосС, 2000. – 216 с.
30. Никулина, Е.О. Типы предприятий общественного питания : справ. / Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. – 70 с.
31. 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.
32. Носач, Н. И. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий / Н. И. Носач. – Москва : Высш.шк., 1990. – 225 с.
33. Павлоцкая, Л. Ф. Физиология питания : учебник для вузов / Л. Ф. Павлоцкая, Н. В. Дуденко, М. М. Эйдельман. - Москва : Высш. шк., 1989. - 368 с.
34. Пивоваров, В. И. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании: Практическое пособие/ В. И. Пивоваров, В. М. Платонов. - Москва : Высш. шк., 1990. – 190 с.
35. Родионова, Н. С. Организация гостиничного дела: учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 348 с.
36. Теплов, В. И. Физиология питания : учеб. пособие для вузов / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. - Москва : Дашков и К, 2006. - 451 с.
37. Чудновский, А. Д. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова. – Москва : Форум, 2011. – 400 с.
38. Чудновский, А. Д. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова. – Москва : Форум, 2011. – 400 с.
39. Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.
40. Коэффициенты трудоёмкости блюд : справочник / сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова ; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2007. – 84 с.
41. Методические указания к разработке рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) на предприятиях общественного питания. – М. : ВНИИП, 1991. – 52 с.
42. Основные этапы расчёта горячего цеха : учебно-практическое пособие к выполнению курсового проекта / Е.О. Никулина, Г. В. Иванова ; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2009. – 74 с.
43. Оформление курсовых и выпускных квалификационных работ: метод. указания / Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т; сост. Р. В. Трофимова, О. Ю. Дягель, Э. А. Батраева, Т. В. Вашко, Т. В. Федюкевич. – Красноярск, 2007. – 28 с.

44. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе. Каталог. Компания деловая Русь. – М., 2004. – 128 с.
45. Профессиональная кухня : сто готовых проектов. Технический каталог / А. Д. Ефимов, Т. Т. Никуленкова, Н. В. Вунолова, М. И. Ботов. – М. : Ресторанные ведомости, 2004. – 256 с.
46. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Москва : Экономика, 1982. – 702 с.
47. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Изд-во «Профикс», 2003. – 688 с.
48. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий: нормативно-технический материал / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : Профи, 2010. - 295 с.
49. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания: в 2 ч. - Москва : Экономика, 1986. Ч. 1 : Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - Москва : Экономика, 1986. - 158 с.
50. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания: в 2 ч. - М. : Экономика, 1986. Ч. 2 : Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - Москва : Экономика, 1986. - 140 с.
51. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.: в 4-х ч. Ч. 4. / под. ред. В. Т. Лапшиной. – М. : Хлебпродинформ, 2006. – 784 с.
52. Справочник технолога общественного питания / А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, А. М. Алешина. – М. : Колос, 2000. – 416 с.
53. Тепловое оборудование [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://www.klenmarket.ru/>
54. Хлебопекарное и кондитерское оборудование [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://www.klenmarket.ru/>