

СОДЕРЖАНИЕ

ВЕДЕНИЕ.....	3
1. Техничко – экономическое обоснование	4
1.1 Экономико – географическая характеристика района деятельности предприятия.....	4
1.2 Расчет пропускной способности предприятия, обоснование выбора типа проектируемого предприятия и формы обслуживания.....	8
1.3 Обоснование режима работы предприятия, определение количества питающихся	8
1.4 Расчет дневной производственной программы	9
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами реализуемыми без переработки	10
2. Технологический раздел	12
2.1 Составление планово-расчетного меню	12
2.2 Расчет складского хозяйства	14
2.3 Расчет заготовочных цехов.....	19
2.4 Расчет холодного цеха	29
2.5 Расчет горячего цеха	35
2.6 Расчет кондитерского цеха	41
2.7 Расчет моечной столовой посуды	48
2.8 Расчет моечной кухонной посуды	50
2.9 Расчет раздаточных.....	51
2.10 Расчет торгового зала	52
2.11 Расчет сервис бара.....	52
3 Организационный раздел	53
3.1 Организация работы производства	53
3.2 Организация обслуживания на предприятии.....	59
4 Научно-исследовательский раздел.....	64
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	75
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	76
ПРИЛОЖЕНИЕ А Расчет сырья и покупных товаров.....	79
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Расчет технологического оборудования.....	84
ПРИЛОЖЕНИЕ В Состав и площадь помещений.....	89
ПРИЛОЖЕНИЕ Г Технологическая схема приготовления фирменного блюда «Оригинальный шашлычок»	91
ПРИЛОЖЕНИЕ Д Пищевая ценность фирменного блюда.....	92

ВВЕДЕНИЕ

В настоящее время наблюдается подъем общественного питания по всей стране. Открываются новые предприятия, реконструируются старые, таким образом, выражается целая отрасль народного хозяйства. В Красноярске и крае также наблюдается тенденция развития данной отрасли. Это стало заметно по непрерывно растущему числу ресторанов, кафе, баров и других предприятий общественного питания. Это связано с тем, что после приостановления деятельности многих предприятий, некоторая часть населения осталась без работы, и их деятельность была направлена на отрасль общественного питания. С другой стороны появились слои населения, нуждающиеся в услугах общественного питания ежедневно. Но не всегда то, что предлагают эти предприятия, отвечает требуемым нормам. Очень часто нарушаются санитарно-гигиенические нормы, правила подачи и сервировки блюд, интерьер помещений и многое другое.

От правильной и четкой организации работы обслуживающего персонала предприятий общественного питания зависят настроение и самочувствие всех, кто пользуется их услугами. Культура обслуживания – один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания. Понятие это включает не только санитарное состояние помещений и уровень механизации основных производственных процессов, но и наличие рекламы и информации, степень комфортности и уюта залов. Качество пищи, соблюдение установленного ассортимента продукции и товаров также служат определяющими факторами при оценке работы предприятий общественного питания. Уровень обслуживания в ресторане зависит не только от его материально-технической базы и успешного менеджмента, но и от профессионального мастерства тех, кто призван создавать обстановку радушия и гостеприимства.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

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.

Строительство кафе восточной кухни «Мудрый Раджа» предполагается в городе Красноярске в Советском районе. В выборе места для размещения кафе «Мудрый Раджа» опирались на то, что бы район был оживленный, для того чтобы была большая проходимость. Так же кафе было расположено на видном месте. По всем данным критериям выбрали место в Советском районе города Красноярска по адресу улица Урванцева (на пересечении с ул. 9 Мая) около дома 21. Предприятие общественного питания предполагается находиться на пересечении двух оживленных улиц – это 9 Мая и Урванцева.

Вблизи кафе «Мудрый Раджа» так же располагаются различные предприятия общественного питания (кафе, столовые, рестораны, бары и т.д.).

Предполагается, что контингент потребителей кафе «Мудрый Раджа» будут жители города Красноярска, проживающие вблизи месторасположения кафе, а так же работники офисных и торговых центров.

Анализ потенциального контингента потребителей будущего месторасположения кафе «Мудрый Раджа» предоставлен в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого общедоступного кафе

Наименование объектов до 500 м от проектируемого кафе	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Жилой массив	9 Мая, Светлогорская, Водопьянова, Урванцева	26038	---	---
Туристическое агенство	9 мая 26	15	10-19	12-13
Страховая компания	9 мая 26	47	9-16	12-13
Торговый дом	9 мая 26А	57	10-19	13-14
Центр медицинской		28	10-21	---

Продолжение таблицы 1.1

Наименование объектов до 500 м от проектируемого кафе	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
косметологии				
Банк	9 мая 24	50	9-19	---
Строительная компания	9 мая 20А	46	8-17	---
Салон красоты		14	10-20	---
Центр иностранных языков		23	9-19	---
Торговый дом	9 мая 30	43	9-21	---
Клиника стоматологии	9 мая 28	32	9-21	---
Производственно коммерческая компания	9 мая 18	63	9-18	13-14
Красзнак ООО		54	9-18	13-14
Торговая компания	Урванцева 34	39	9-18	--
Студия красоты	9 мая 43	18	10-20	---
Медицинский центр		67	7-20	---
Торгово-сервисная компания	9 мая 47	49	8-18	---
Рекламное агенство	9 мая 47	37	8-21	---
Ремонтно-строительная компания		43	9-18	---
Страховая организация	Урванцева 14	78	8-20	---
Транспортная компания	Урванцева 12	48	9-18	13-14
Центр недвижимости		39	9-18	---
Торгово-монтажная компания		37	9-18	---
Производственная компания	Урванцева 16	19	9-17	---
Туристическое агенство		16	11-19	---
Медицинский центр	Урванцева 20	63	9-21	---

Окончание таблицы 1.1

Наименование объектов до 500 м от проектируемого кафе	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Строительная компания	9 мая 45	53	9-20	---
Торговая компания		43	9-19	---
Страховая компания	Урванцева 7	47	9-18	13-14
Оптово-розничная компания	9 мая 49	54	9-19	---
Агентство недвижимости		37	10-19	---
Строительная компания		29	9-18	---
Медицинская страховая компания	Урванцева 13	45	8-17	12-13
Бухгалтерское агенство	9 мая 51	21	8-21	---
Строительная компания	9 мая 55	56	9-18	---
Банк		43	9-19	---
Фитнес центр	Урванцева 25	36	8-23	---
Географическое общество		67	9-18	13-14
Строительная компания	9 мая 42А	42	9-18	13-14
Банк	9 мая 38	31	9-20	13-14
Туристическая компания	9 мая 44А	29	10-19	---
Банк	9 мая 46	26	9-18	---
Юридическое агенство	Водопьянова 8А	21	9-21	---
ИТОГО		27743		

Анализируя местность, где будет располагаться кафе «Мудрый Раджа», так же в данной местности располагаются и другие предприятия общественного питания. Список предприятий общественного питания, которые находятся в анализируемой местности предоставлен в таблице 1.2.

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

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Бар «Рояль в кустах»	9 мая 26А	136	19-03	официантами	Кухня европейская, советская, японская. Живая музыка, танцпол. Средний чек 1000 рублей. Встроенное в здание.
Столовая «Съем слона»	9 мая 20	54	9-22	самообслуживание	Русская, домашняя кухня. Средний чек 150 рублей. Пристроено к жилому дому.
Ресторан «МодернЪ»	Урванцева 9	180	12-02	официантами	Кухня европейская, русская, и т.д. Танцпол, летняя терраса, живая музыка. Средний чек 1500 рублей. Отдельно стоящее здание.
Кафе быстрого питания	9 мая 46/3	6	круглосуточно	через бар	Турецкая кухня. Средний чек 150 рублей. Отдельно стоящее здание.
Кафе «Манхеттен»	9 мая 26А	59	12-24	официантами	Европейская кухня. Детское меню. Средний чек 1200 рублей. Встроенное помещение в жилой дом.
Итого		480			

Проанализировав предприятия общественного питания, находящиеся неподалеку от предполагаемого местоположения кафе «Мудрый Раджа», данные предприятия акцентируются на восточную кухню.

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 учитываем ступенчатую систему размещения общедоступных предприятий общественного питания в зависимости от величины городов.

Расчет необходимого количества мест в общедоступном предприятии общественного питания производим на основании норматива мест на 1000 жителей. 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:

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

где P - необходимое количество мест;

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

P_n - норма мест на 1000 человек, принимаем 28 [18].

$$P = 27743 * 28 / 1000 = 776 \text{ мест}$$

Общее количество мест предприятий общественного питания составляет 776, из них 15% отводится на кафе, что составляет 116 мест.

В данном районе нет подобного типа предприятий, исходя, из этого можно сделать вывод, строительство кафе на 72 места не только целесообразно, но и необходимо. Это создаст дополнительные услуги в обслуживании населения продукцией общественного питания и организации досуга жителей и гостей данного района и города [18].

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

Принимая во внимание контингент питающихся, продолжительность рабочего дня и режим работы предприятий общественного питания, находящихся в данном районе, для обеспечения максимальной загрузки зала, наилучшим вариантом режима работы кафе 11⁰⁰-23⁰⁰ ч.

Количество потребителей определяется по формуле:

$$N_{\text{час}} = \frac{P * Y * X}{100} , \quad (1.2)$$

где N_{час} - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;

- Р - вместимость зала;
 У - оборачиваемость одного места в зале в течении данного часа;
 Х - загрузка зала в данный час.

Расчет численности потребителей представлен в таблице 1.1.

Таблица 1.1 - Определение количества потребителей в кафе

Часы работы зала	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Средний процент загрузки зала	Количество посетителей
11-12	1,5	40	43
12-13	1,5	90	97
13-14	1,5	100	108
14-15	1,5	90	97
15-16	1,5	50	54
16-17	1,5	40	43
17-18	1,5	30	32
18-19	0,5	60	21
19-20	0,5	90	32
20-21	0,5	90	32
21-22	0,5	60	21
22-23	0,5	50	18
<i>Итого:</i>			598

1.4 Расчет дневной производственной программы

Основываясь на графике загрузки торгового зала и норм потребления блюд, рассчитываем дневную производственную программу проектируемого предприятия.

Количество реализуемых блюд за каждый час определяется по формуле:

$$Q = N_{\text{час}} * m, \quad (1.3)$$

где $N_{\text{час}}$ - количество посетителей за каждый час (таблица 1.1);

m - норма потребления блюд.

Данные расчетов представлены в таблице 1.2.

Таблица 1.2 - Расчет дневной производственной программы кафе в групповом ассортименте

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		Холодные блюда и закуски	Супы	Вторые горячие блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
		Коэффициент потребления блюд				
Обед		0,7	0,1	1,1	0,6	2,5
ужин		0,7	-	1,2	0,6	2,5
		Реализация блюд по часам				
11-12	43	30	4	47	26	107
12-13	97	68	10	107	59	244
13-14	108	75	11	119	65	270
14-15	97	68	10	107	59	244
15-16	54	38	6	60	32	136
16-17	43	30	4	47	26	107
17-18	32	22	3	35	19	79
Итого за обед	474	331	48	522	286	1187
18-19	21	15	-	25	13	53
19-20	32	23	-	38	19	80
20-21	32	23	-	38	19	80
21-22	21	15	-	25	13	53
22-23	18	12	-	22	11	45
Итого за ужин	124	88	-	148	75	311
Всего	598	419	48	670	361	1498

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

Снабжение предприятия сырьем и товарами осуществляется согласно договоров о поставках. Основные поставщики сырья и товаров приводится в таблице 1.3.

Таблица 1.3 - Источники снабжения предприятия общественного питания сырьем

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров	Частота завоза
ООО «Канская птицефабрика»	Птица (курица), яйца	Два раза в неделю
ООО «Воронцово»	Морепродукты	Один раз в неделю
ООО «РыбПром»	Рыба	Один раз в неделю

Окончание таблицы 1.3

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров	Частота завоза
ОАО «Дары Сибири»	Овощи, фрукты, грибы, ягоды	Один раз в неделю
СПК «Мяско»	Говядина, свинина	Один раз в неделю
ООО «Владелита»	Испанские деликатесы	Один раз в неделю
ООО «Гранд Ритейл»	Сыры и молочная продукция	Каждый день
ООО «СЛАВИЦА»	Мороженное	Один раз в неделю
ООО «Дымов»	Колбасы	Один раз в неделю
ИП «Наше мясо»	Колбасы	Один раз в неделю
ООО «Атлант»	Оливковое масло, подсолнечное масло	Один раз в неделю
ООО «Держава»	Мука	Один раз в неделю
ООО «Сибирь»	Крупа	Один раз в неделю
ООО «РусьИмпорт-Красноярск»	Испанские вина, алкогольная продукция	Один раз в неделю
ООО «Альпина»	Пиво	Один раз в неделю
«МирЭс»	Чай, Кофе	Один раз в неделю
ОАО «Дары Сибири»	Безалкогольные напитки, сахар	Один раз в неделю
ОАО «Ярхлеб»	Хлеб и хлебобулочные изделия	Каждый день
ЗАО «Краскон»	Конфеты, печенье, шоколад	Один раз в неделю

[Изъят второй раздел]

3 Организационный раздел

3.1 Организация работы производства

На данном предприятии применяется 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.

Заготовочными цехами, в кафе «Мудрай Раджа», являются овощной и мясо-рыбный цеха. Они предназначены для механической обработки сырья и выработки полуфабрикатов для снабжения ими доготовочных цехов.

Доготовочными цехами в кафе являются горячий и холодный цеха, предназначенные для кулинарной обработки продуктов и полуфабрикатов, с дальнейшей их реализацией потребителям. Специализированным является мучной цех.

Важным фактором успешной работы цехов является правильная организация рабочих мест. В зависимости типа предприятия, характера выполняемых технологических операций, видов используемого оборудования, количества занятых работников и ассортимента выпускаемой продукции рабочие места имеют свои особенности. На данном предприятии с бесцеховой структурой производства преобладают универсальные рабочие места, где осуществляется несколько неоднородных технологических операций.

Организация работы складских помещений

Складские помещения на данном предприятии служат для приёмки и кратковременного хранения продуктов, сырья. Они имеют удобную связь с производственной и торговой группами помещений предприятия.

На предприятии оборудованы следующие охлаждаемые камеры: мясо-рыбная, молочно-жировая, для хранения фруктов, сезонных овощей, напитков, зелени; камера пищевых отходов, винно-водочная. Неохлаждаемые: кладовая сухих продуктов, овощей сырых, кладовая инвентаря, загрузочная.

При планировке складских помещений учитываются определённые объёмно-планировочные и санитарно-гигиенические требования.

Объёмно-планировочные требования:

- складская площадь рационально спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и структуре. Оборудование размещено с учётом необходимой площади для проездов, проходов, перемещения грузов. Транспортировка сырья из загрузочной в кладовые и охлаждаемые камеры осуществляются без пересечения потоков сырья,

полуфабрикатов, тары, а подъезд транспорта и разгрузка товаров осуществляется со стороны хозяйственного двора на разгрузочной площадке;

- охлаждаемые камеры размещаются единым блоком с общим тамбуром глубиной 1,6 м, камера пищевых отходов размещается с выходом наружу, остальные же складские помещения непроходимые.

Санитарно-гигиенические требования:

- 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), в кладовых фруктов и сезонных овощей, напитков и охлаждаемых камерах освещение только искусственное. Вентиляция в складских помещениях естественная и механическая;

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

- полы обеспечивают безопасное и удобное передвижение людей и транспортных средств: проточные, влагонепроницаемые, без пустот и выбоин.

На данном предприятии применяется несколько способов хранения и укладки сырья и продуктов: стеллажный, когда продукция храниться в ящиках, стеллажах, в шкафах; ящичный, когда продукция храниться в ящиках; штабельный, когда продукция храниться на подтоварниках; наливной – используется для хранения жидких и полужидких продуктов, поступающих в бутылках.

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

Для выполнения всех стадий технологического процесса по приготовлению пищи и её реализации на предприятии организованы овощной и мясо-рыбный цеха с универсальными рабочими местами.

Организация работы овощного цеха

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

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

- рабочее место для очистки картофеля и корнеплодов, доочистки и промывания их;

- рабочее место для очистки лука репчатого, чеснока, обработки свежей белокочанной капусты, кабачков, свежей зелени и других сезонных овощей.

- рабочее место для нарезки овощей на овощерезке

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлена ванна моечная ВМ-1А, настольная картофелеочистительная машина КБН-80, производственные столы СП-1050 из нержавеющей стали, тележка передвижная со встроенной ванной для хранения полуфабрикатов GA 12

На рабочем месте по обработке белокочанной капусты, сезонных овощей, лука, чеснока установлены: стол производственный СП-1050, моечная ванна ВМ-1А, необходимый инвентарь (доски разделочные, ножи, лотки и т.д.).

В овощном цехе производится нарезка овощей, которая осуществляется на овощерезательной машине фирмы «ROBOT COURT» CL-20

Овощной цех работает в одну (дневную) смену. Овощи и полуфабрикаты из них хранятся до конца дня в охлаждённом состоянии с учетом их сроков хранения и реализации.

Чистильщик овощей 2 разряда выполняет все операции по обработке овощей и приготовлению полуфабрикатов. Заведующая производством согласно план-меню составляет график выпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня и сроков хранения полуфабрикатов.

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

Цех начинает работу за 2 часа до начала работы предприятия. Продолжительность работы 8 часов 20 минут. Работу овощного цеха организует заведующий производством, а в цехе работает 1 человек.

Организация работы мясо-рыбного цеха

Мясо-рыбный цех служит для обработки мяса, птицы и рыбы. Он имеет удобную взаимосвязь с холодным, горячим цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, с моечной кухонной посуды.

В мясо-рыбном цехе предусмотрены отдельные участки для обработки мяса, птицы и рыбы:

1) для оттаивания, промывания мяса, разруба полутуш и обвалки, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из них, а также для оттаивания полуфабрикатов из птицы.

2) для приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы;

3) для обработки рыбы осетровых пород.

На первом рабочем месте установлены производственный стол СП-1050 (для размораживания) и моечная ванна ВМ-1А (для обмывания), разрубочная колода фирмы FORCAR. Здесь происходит обвалка, жиловка полутуш, мойка. Второе рабочее место предназначено для приготовления порционных, мелкокусковых, рубленых полуфабрикатов. Здесь установлены: производственный стол СП-1050 с лотками для натуральной рубленой массы, настольная мясорубка М-75, металлический ящик со специями, настольные весы CAS SW, необходимый инвентарь.

Для обработки рыбы осетровых пород устанавливают ванну ВМ-1А, стол производственный СП-1050 для дефростации и приготовления полуфабрикатов, настенный бойлер METOS ВКИ 10 для ошпаривания рыбы. Для приготовления полуфабрикатов на столе размещают разделочную доску, ящик для специй, нож. Готовые полуфабрикаты хранят в холодильнике ШХ-0,71

Общее руководство цехом осуществляет заведующий производством, а работу непосредственно выполняют повара 4 и 5 разряда.

На основании плана-меню заведующий производством дает задание повару и продукты, осуществляет контроль за ходом технологического процесса, нормами расхода сырья и выхода полуфабриката.

Повара осуществляют разделку, зачистку мяса, выделение полуфабрикатов, разделяет рыбу, изготавливают полуфабрикаты их мяса, птицы, рыбы.

Режим работы мясо-рыбного цеха 8,2 часов: с 9 ч до 17,20 ч. Работники работают в одну смену.

Организация работы доготовочных цехов

На предприятии, работающем на сырье, организованы холодный и горячий цеха.

Производственной программой доготовочных цехов является план-меню. Работа производственных бригад доготовочных цехов строго согласована со временем работы зала и графиком потока потребителей.

Организация работы холодного цеха

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

В холодном цехе устанавливают механическое, холодильное и немеханическое оборудование. Сгруппированы они в линии рабочих мест, которые расположены по ходу технологического процесса. В цехе выделяют технологические линии: приготовления холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков.

На этих линиях организованы отдельные рабочие места: для нарезки сырых и варёных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов; для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд, приготовления канапе; для порционирования сладких блюд и напитков.

На рабочем месте для приготовления салатов используют стол со встроенной ванной СПМ-1500 для промывки свежих огурцов, помидор, зелени, нарезка осуществляется на производственном столе, применяя разделочные доски и ножи с маркировкой «ОС» и «ОВ» и овощерезательной машиной СЛ-20.

Рабочее место для порционирования и оформления блюд из мясных и рыбных гастрономических продуктов, приготовления канапе представляет производственный стол СП-1050, разделочные доски, ножи

промаркированные, машина для нарезки гастрономии LAMA -300 Vertikal, весы CAS SW-1, различные приспособления.

На условном рабочем месте для приготовления сладких блюд устанавливают секцию-стол со встроенной ванной (совместно с рабочим местом для салатов), стол производственный, различную посуду, инвентарь, холодильный шкаф ШКХ-400М.

Для всей готовой продукции установлен стеллаж передвижной СПП.

Общее руководство цехом осуществляет заведующий производством: он организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом-меню. Повар 5 разряда осуществляет приготовление и оформление холодных и сладких блюд. По окончании рабочей смены, повар отчитывается за количество используемых продуктов и реализованных блюд, составляет отчет о реализации блюд за день.

Повар начинает работать за 2 часа до открытия зала кафе. Продолжительность работы 11,2 мин.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех на данном предприятии, выполняющем полный цикл производства, является основным цехом предприятия, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе приготавливаются горячие напитки. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно на раздаточную для реализации потребителю.

Горячий цех расположен вблизи с заготовочными цехами, со складскими помещениями, имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Температура по требованиям научной организации труда не превышает 23°C, т.к. установлена мощная приточно-вытяжная вентиляция, относительная влажность 60-70 %. Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты меньше в 45-50 раз площади пола.

Горячий цех оснащён современным оборудованием: электрической плитой ПЭ-51Ш с жарочным шкафом, электрической сковородой МО58G, электрогрилем 140D, фритюрницей М053Е объемом 4 литра, холодильным шкафом ШХ-0,71, кипятильником фирмы «Frimar» серии KSYB-30, производительностью 30 л, механическим оборудованием процессором фирмы «ЯСЕНЬ», модель - МПР-350.00 в комплект которого входят: овощерезательный механизм, протирочный механизм, взбивальный механизм, а так же производственными столами СП-1050 и СПМ-1500 и передвижным стеллажем СПП. Всё электрическое оборудование заземлено. При расстановке технологического оборудования учитывается последовательность технологического процесса приготовления блюд, требования санитарии и гигиены, техники безопасности и противопожарной техники.

В горячем цехе условное разделение на суповое отделение – приготовление бульонов и супов, и соусное отделение – приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков.

Широкий ассортимент блюд не позволяет в цехе создавать специализированные рабочие места для каждого вида блюд, поэтому рабочие места организуют с учётом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно. В линию теплового оборудования установлены сковороды МО58G с секционными вставками ВСМ 210 и плита электрическая ПЭ-51Ш с секционными вставками ВСМ 420, кипятильник КСЫВ-30, электрогриль 140D, фритюрница М053Е. В линию немеханического и механического оборудования установлены столы производственные СП-1050 и стол производственный со встроенной ванной СПМ 1500, процессор фирмы «ЯСЕНЬ», модель - МПР-350.00, из холодильного оборудования в цехе устанавливают ШХ-0,71.

Руководит горячим цехом заведующий производством, который в соответствии с планом-меню организует отпуск блюд, контролирует отпуск блюд, качество. Повар 5 разряда готовит наиболее сложные, трудоёмкие заказные и банкетные блюда, порционирует и оформляет их. Повар 4 разряда подготавливает продукты – готовит супы, варит картофель и овощи, жарит мясные и рыбные полуфабрикаты, нарезает овощи на машине.

При одиннадцати часовом рабочем дне следует, что в цехе одновременно работает 2 человека по ленточному (ступенчатый) графику выхода на работу, который позволяет сосредоточить в часы максимальной загрузки цеха максимальное количество поваров. Начало работы цеха начинается за 2 часа до начала открытия зала т.е. с 9 часов и заканчивается вместе с окончанием работы зала. Режим работы торгового зала кафе с 11ч и до 23ч.

Организация работы мучного цеха

Продукция мучного цеха реализуется не только в зале кафе, но и в чайной. Все отделения цеха непосредственно примыкают друг к другу, а расстановка оборудования соответствует ходу технологического процесса.

Цех для мучных изделий имеет следующие рабочие места: для обработки яиц; просеивания муки и других сыпучих продуктов; замеса дрожжевого и пресного теста; разделки теста и формования изделий; расстойки изделий; выпечки и жарки изделий; мойки инвентаря и тары.

На рабочем месте для обработки яиц устанавливается стол производственный с охлаждаемым шкафом для кратковременного хранения меланжа МАР 150 с овоскопом для проверки качества яиц, 4 ванны для их санитарной обработки ВМ-1А, стеллаж передвижной СПП. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щётки.

Просеивание муки осуществляется в отдельном помещении для подготовки сырья по соседству с отделением замеса теста. Из оборудования в помещении установлены: мукопросеиватель Каскад-150, стол производственный СП-1050, подтоварник ПТ-1А, холодильник ШХ-0,71. Из

инвентаря используют грохот металлический, дуршлаг, сита, шумовка, сита с ячейками различных диаметров, мерная посуда. Для подготовки других видов продуктов устанавливают стол производственный, весы настольные CAS DL-150.

В помещении для замеса теста, разделки и выпечки изделий оборудованы: рабочее место для замеса дрожжевого и пресного теста, которое оснащено тестомесильной машиной LP –В 40 , кипятильник KSYB-30. Рабочее место для разделки и формовки теста оснащено оборудованием: столы производственные СП-1050, стеллажи передвижные СПП-230 и весы настольные CAS SW-1, раковина для рук. Для выпечки изделий используют пекарный шкаф METOS LUKO 1PS,а для жарки – сковорода электрическая MO58G, из вспомогательного оборудования используются вставки ВСМ 420 и ВСМ 210 к тепловому оборудованию.

Рабочее место для приготовления фаршей оснащено столом производственным со встроенным холодильным шкафом MAP 150, плитой электрической ПЭ 51Ш .

Охлажденные готовые изделия перевозятся на стеллажах СП-230 в функциональных ёмкостях.

В моечном отделении мучного цеха устанавливают ванну моечную с 2 отделениями ВМ-1А, стеллаж СПП и подтоварник ПТ-1А.

Работа цеха начинается за 2 часа до начала работы зала с 9 до 20.00ч. Работают в смену 1 пекарь 4 разряда по 8,20ч.

3.2 Организация обслуживания посетителей

Принципами организации обслуживания в общественном питании являются: гибкость и предупредительность по отношению к каждому потребителю, качество и безопасность услуг, удовлетворение потребности людей в продукции и услугах; создание комфортных условий в обеденных залах; удобство и эстетичность сервировки стола; отсутствие негативных явлений, связанных с процессом обслуживания потребителей; увеличение рентабельности работы предприятий общественного питания за счёт внедрения новых видов продукции и услуг; соответствие видов услуг постоянно изменяющимся вкусам потребителей, требованиям рынка.

В общественном питании обслуживающая деятельность направлена на реализацию кулинарной продукции и предоставлении услуг населению.

На данном предприятии гостей обслуживают 4 официанта, которые работают бригадным методом обслуживания со ступенчатым графиком работы по 8 часов в смену, для того чтобы в часы наибольшей загрузки сосредоточить достаточное количество обслуживающего персонала для бесперебойного обслуживания потребителей. Работу обслуживающий персонал начинает за 1 час до открытия кафе.

Весь обслуживающий персонал имеет форменную одежду и обувь с логотипом кафе, соответствующую колориту основного предприятия. Форма

работников изготовлена из легкой ткани, и выдержана в восточном стиле. Одежда не стесняет движения, удобна и комфортна.

Интерьер предприятия

Интерьер в восточном стиле очень красив – той сказочной красотой, в которой всегда присутствует древняя богатая традиция Востока.

В искусстве создания интерьера нет неуютных стилей, имеется теплота, уют и обаяние домашнего очага. Восточная традиция необыкновенно притягательна своей декоративностью.

Яркие цветовые решения, мягкий свет, разнообразные фактуры – от бархатистых шерстяных ковров до блестящей воздушной органзы – все это ценности восточного общества, культ домашнего уюта, гостеприимства, созерцательности, богатства, изысканной красоты и наслаждение жизнью. В оформлении кафе «Мудрый Раджа» прекрасно уживаются тончайшие узоры и богатство Востока

Оборудование зала

В зале кафе «Мудрый Раджа» расположено 9 столов прямоугольной формы на 4 посадочных места, 3 стола на 6 посадочных места и 5 столов на 2 места, стулья полумягкие расположенные с обеих сторон. На противоположно друг другу торцевых стенах размещены два больших плазменных телевизора, по которым показывают завораживающее зрелище – танец живота.

Ещё в кафе имеется вип-зал на 12 человек. Фишка заключается в том, что гости пришедшие в кафе могут не только вкусно покушать в первом зале, но и приятно отдохнуть в небольшом вип-зале, разместившись на полу на ковре с высоким ворсом вокруг столиков на небольших ножках и облокотившись на мягкие подушки, вспоминая длинный день, запивая дневные заботы ароматным чаем из армуда или кофе и заедая восточными сладостями за дружеской беседой. Отвлечься от суеты и почувствовать себя немного расслабленным поможет звучание восточных мотивов и раскуривание ароматного табака всевозможных видов с помощью кальяна.

Освещение зала

Уют и комфорт в зале кафе зависят от качественного освещения, благодаря которому мы способны полностью изменить восприятие самого скучного интерьера. Главные критерии сегодня – мобильность и разнообразие, которых можно достичь комбинированием комфортно рассеянного или отраженного освещения с подвижными световыми акцентами, создаваемые яркими пучками направленного света.

Очень приятно для глаз освещение, отличающееся мягкими тенеобразующими свойствами и равномерным распределением яркости света, отраженного от поверхности стен, потолка и пола, дают потолочные светильники в форме шара или полусферы. Они не прозрачны и не пропускают слепящий свет, развивая прямые лучи. Рассеянный свет,

получаемый от них, имеет наибольший коэффициент полезности и лучше всего подходит для общего освещения.

Освещение в вип-зале местное – небольшие светильники из синего и оранжевого стекла очень выгодно оттеняют затейливые узоры восточных тканей.

Цвет в интерьере зала

Насыщенные оттенки стен желто-песочного цвета в зале кафе дарят ощущение тепла и уюта, россыпи песков, бордовый бархат и золотая органза – жаркое южное небо. Стулья обиты бархатной тканью типа «золотое руно» золотистого цвета с ярким восточным рисунком. Потолок оформлен ручной росписью в сочетании с основными цветами. Юбки, используемые на столах, имеют бордовый цвет, скатерти желто-песочного цвета, индивидуальные салфетки, используемые при сервировки столов сочетаются с основным цветом – бордовые с золотой окантовкой, и вышитым логотипом кафе из золотых нитей.

Вип-зал построен на контрасте цветов – глубокого синего и мягких оттенков охры, навивающих сладкую восточную негу. Глядя на потолок мы можем окунуться в вечерний небосвод.

Для сервировки восточного стола идеальным решением будет розовый фарфор, легкой и изящной формы и высокого качества, а также прозрачное стекло, которое эффектно играет при любом освещении. Столовые приборы – мельхиоровые, но для особых случаев сервируют столы серебром.

Материалы для отделки интерьера зала

Основным отделочным материалом столов в зале кафе является красное дерево. Поверхность их гладкая, а в вип-зале – резная.

Роскошные бархатные портьеры, закрепленные с обеих сторон большими кистями, в сочетании с воздушной органзой, переливаясь волшебным сиянием, напоминают дворцы махараждей.

Мягкий ковер ручной работы с высоким ворсом, постеленный на полу в вип-зале, и бархатные круглые подушки, которые гармонично сочетаются с текстильным панно на стене, подчеркивающие яркость интерьерных деталей, создают атмосферу пряного восточного очарования.

Стены обоих залов украшают подсвеченные картины благородных всадников на горячих скакунах и прекрасные восточные женщины, легкая прозрачная драпировка и тонкие высокие напольные кувшины.

Прогрессивный метод обслуживания на предприятии общественного питания – мерчандайзинг – это деятельность по стимулированию сбыта собственной продукции и услуг предприятий питания.

Для увеличения объема продаж применяется следующий прием мерчандайзинга: убеждающая продажа и предложение для выбора альтернативных видов продукции и услуг.

Одним из наиболее эффективных средств, используемых обслуживающим персоналом в кафе является убеждающая продажа. Она

является одним из методов качественного обслуживания, которая помогает предугадать желания гостей и сделать посещение кафе более приятным и запоминающимся. Как только гость сел за стол, официант может предложить ему фирменное блюдо, закуску или напиток.

Выбор альтернативных видов продукции и услуг заключается в предложении гостям закуски разного размера; блюда порциями разной массы, для того чтобы учесть запросы посетителей с разными доходами (или аппетитом).

Администратор зала при работе с официантами должен нацелить их на понимание данных методов мерчандайзинга, особенно убеждающей продажи и точное определение потребителей, наиболее восприимчивых к данному виду обслуживания.

Реклама предприятия

Кафе «Мудрый Раджа» для рекламы и услуг используют разнообразные средства: вывески и витрины, плакаты, транспаранты, газеты, радио и телевидение.

Любое предприятие начинается с внешней рекламы. Внешняя реклама помимо информации должна гармонично вписываться в окружающий архитектурный ансамбль, удачно дополнять его.

Вывеска – своего рода визитная карточка кафе, которая служит важным элементом внешней рекламы, органически связанным с оформлением улицы. Красиво оформленная в художественном стиле вывеска, заметная издали, подчёркивающая стиль и уровень является лицом кафе. Вывеска, светящаяся вечером с помощью неона, не даст пройти мимо гостям, обязательно заинтересует. Название кафе «Мудрый раджа» является наружной рекламой. За счет световых объёмных букв, покрашенных под золото с подсветкой из неоновых ламп, способных повторять все изгибы букв его можно легко найти даже в вечернее и ночное время.

Кафе расположено в центре города и доступно для всех.

В целях дополнительной рекламы установлены световые цилиндрические крутящиеся проспекты на улицах города с фотографиями блюд и персонала кафе «Мудрый Раджа. Очень важное значение имеет реклама на общественном транспорте – автобусах, маршрутных такси, а также внутри транспортных средств – листовки. В них в живой и занимательной форме рассказывают о фирменных блюдах с приложением фотографий.

Современная реклама не ограничивается действием только в местах продажи. Она ищет клиента и активно воздействует на него с помощью радио, газет, телевидения – средства массовой информации.

Наибольшая эффективность психологического воздействия достигается через телевидение. По телевидению могут рекламироваться блюда из малоизвестных, но полезных продуктов, демонстрироваться способы их приготовления. Телерепортаж передаётся непосредственно из предприятия.

При этом особое внимание обращается на интерьер предприятия, особенности обслуживания, приготовления блюд и т.д.

В качестве средств внутренней рекламы выступают интерьер зала, меню, посуда с эмблемами, акции-дегустации, форменная одежда обслуживающего персонала, музыкальное обслуживание. Меню кафе, красочно оформленное с чётко напечатанными названиями блюд и ценами, а также калорийностью, что тоже является своим родом рекламой предприятия. Еще в меню присутствует такая «изюминка», как английская транскрипция названий блюд, вызывающих смущение со стороны иностранцев и улыбки с нашей. На обложке меню помимо эмблемы помещены фотографии фирменных блюд.

Дополнительные услуги

Дополнительные услуги – все прочие виды деятельности предприятия по обслуживанию населения, осуществляемые за пределами утверждённых для них функций и служебных обязанностей.

В качестве таких услуг в кафе выступают: организация дегустации новых и фирменных блюд, вызов такси, бронирование столов, продажа цветов, организация выездных точек с продукцией предприятия в места массового отдыха потребителей, доставка обедов в офисы и организации, услуги официанта и повара для обслуживания и приготовления сложных блюд на дому.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12. 2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>.
2. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 11 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 10 с.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 11 с.
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 15 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 14 с.
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. – Москва : 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. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.
11. СНиП 11-Л. 8-71 Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70; введ. 01.01.72. – Москва : Изд-во стандартов, 1972. – 31 с.
12. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2008. - 557 с.
13. Капелюк З. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : курс лекций : учеб. пособие для вузов / З. А. Капелюк. – Москва : Омега – Л, 2006. – 222 с.
14. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.

15. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. 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. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.
17. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
18. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
19. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
20. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
21. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова [и др.] ; Краснояр. гос. торг. – экон. ин.-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 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.- эконом. ин.-т ; сост. Е.О. Никулина. – Красноярск, 2008. – 34 с
23. Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. – Москва : Стройиздат, 1992. – 109 с.
24. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
25. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог Тфи_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
27. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина.- 2-е изд., изм. и доп. – Москва : Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.
29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е.

Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. И доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.

31.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.

32.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.

33.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиздат, 1998. – 296 с.

34.Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.

35.Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.

36.Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.

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

38.Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.

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

40. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.


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

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Т.Л. Камоза

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 14 » 06 2017 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки


19.03.04.01. «Технология и организация ресторанного дела»

профиль

Проект кафе «Мудрый Раджа» на 72 места

тема

Руководитель

 - 13.06.2017

подпись, дата


доцент, канд.техн. наук

должность, ученая степень

Е.О. Никулина

инициалы, фамилия

Выпускник

 - 13.06.2017

подпись, дата


ТОП-13-11

группа

Е.О.Петрова

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

 - 13.06.2017

подпись, дата

Е.О. Никулина

инициалы, фамилия

Красноярск 2017