

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1 Технико-экономическое обоснование.....	5
1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия.....	5
1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы его обслуживания.....	7
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 .....	11
2 Технологический раздел.....	12
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	12
2.2 Расчет складских помещений .....	16
2.2.1 Расчет потребности сырья и покупных товаров .....	17
2.2.2 Расчет площади кладовой сухих продуктов.....	17
2.2.3 Расчет площади охлаждаемых камер и кладовых .....	18
2.3 Расчет заготовочных цехов.....	22
2.3.1 Расчет мясо – рыбного цеха .....	22
2.3.2 Расчет овощного цеха .....	29
2.4 Расчет доготовочных цехов.....	37
2.4.1 Расчет горячего цеха.....	37
2.4.2 Расчет холодного цеха.....	52
2.5 Расчет моечной столовой посуды.....	58
2.6 Расчет моечной кухонной посуды.....	62
2.7 Расчет сервис-бара .....	63
2.8 Расчет раздаточной .....	64
2.9 Расчет торговой группы помещений.....	64
2.10 Расчет помещений для посетителей.....	65
2.11 Расчет административно-бытовых помещений .....	65
2.12 Расчет технических помещений .....	66
3 Организационный раздел .....	67
3.1 Концепция предприятия .....	67
3.2 Производственная инфраструктура предприятия .....	67
3.3 Организация работы складских помещений .....	68
3.4 Организация производства.....	69
3.5 Организация обслуживания .....	73
3.6 Создание корпоративного стиля предприятия.....	74
3.7 Прогрессивные технологии обслуживания .....	76

4 Научно-исследовательский раздел .....	78
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда .....	78
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда.....	80
4.3 Отработка рецептуры и технологии разработанного фирменного блюда..	80
4.4 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда .....	82
4.5 Контроль качества разработанного фирменного блюда .....	82
4.6 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда .....	85
4.7 Разработка нормативно – технической документации .....	86
ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....	87
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ .....	88
ПРИЛОЖЕНИЕ А Расчет сырья и покупных товаров .....	91
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Расчет технологического оборудования.....	101
ПРИЛОЖЕНИЕ В Характеристика пищевого сырья фирменного блюда.....	110
ПРИЛОЖЕНИЕ Г Проект технологической карты .....	111
ПРИЛОЖЕНИЕ Д Акт отработки рецептуры фирменного блюда и технологии приготовления .....	113
ПРИЛОЖЕНИЕ Е Технологическая схема приготовления фирменного блюда .....	115
ПРИЛОЖЕНИЕ Ж Пищевая ценность сырьевого набора фирменного блюда.....	116
ПРИЛОЖЕНИЕ И Техничко – технологическая карта блюда.....	118

## ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание играет все возрастающую роль в жизни современного общества. Это обеспечивается, прежде всего, изменением технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов. В современное время среди населения книги вновь набирают популярность. В проектируемом литературном кафе объединяются точка общественного питания и место для чтения.

Для предприятий общественного питания характерно сочетание трех основных функций: производство блюд, их реализация и организация потребления. Это вызывает необходимость проектирования производственной и торговой групп помещений.

В настоящее время ресторанный бизнес стремительно развивается, и литературный ресторан будет достаточно популярным местом, так как это не только предприятие общественного питания, но и место для отдыха посетителей.

Сегодня книги не утрачивают свою актуальность, они становятся более элитарными и интеллектуальными. В городе Красноярске необходим некий литературный уголок, в котором посетители смогут проникнуться атмосферой книги, благодаря соответствующему интерьеру и концептуальному меню, поданному под особым литературным соусом. Целью бакалаврской работы является создание проекта литературного ресторана на 60 мест, направленного на обеспечение населения высококачественными услугами питания и интересного досуга.

Задачи бакалаврской работы:

- разработка технико-экономического обоснования;
- разработка производственной программы предприятия;
- расчет численности работников на производстве;
- расчеты всех видов оборудования;
- организация работы производственных цехов, складской группы помещений;
- организация обслуживания на предприятии;
- организация труда работников предприятия;
- разработка фирменного блюда.

Производственная деятельность предприятия находится в зависимости от потока потребителей. Загрузка торгового зала значительно меняется не только в разные дни недели, но и в отдельные часы в течение дня. Это требует точного учета всех возможностей производства и правильной расстановки работников, с тем, чтобы рационально использовать их во время большей или незначительной загрузки предприятия.

## 1 Технико-экономическое обоснование

### 1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Проектируемый литературный ресторан «Food from book» по задумке, будет расположен на третьем этаже торгово-развлекательного центра «Галерея Енисей» по адресу ул. Дубровинского, 1И. Данное месторасположение является очень выгодным, так как торговые комплексы предполагают большую проходимость, особенно если в них расположены кинотеатры. Рядом с проектируемым предприятием находится Музейный комплекс на Стрелке и Речной вокзал, так что предприятие смогут посетить не только горожане, но и гости города прогуливающиеся по набережной. С третьего этажа торгового центра открывается живописный вид на реку. Возле ТРЦ имеется удобная парковка.

Рядом с проектируемым предприятием находятся такие заведения как «Чайная Юрта», ресторан «Вечерний Шанхай» а также, множество фудкортков, которые расположены в самом ТРЦ. Но, данные предприятия не будут являться конкурентоспособными, так как в нашем городе Красноярске нет предприятий, концепция которых предполагала бы использование в меню блюд из литературных произведений.

Планируется, что предприятие будут посещать книголюбцы, поклонники литературных вечеров, гости города, студенты и офисные работники.

Данные о потенциальных потребителях ресторана «Food from book» занесены в таблицу 1.1.

Таблица 1.1 – Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого предприятия общественного питания

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работы объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Агентство недвижимости Этажи	ул. Дубровинского, 1А	57	Круглосуточно	-
Квесты в реальности Путь in Quest	ул. Дубровинского, 1А	11	13:00-23:00	-
Ночной клуб Эра	ул. Дубровинского, 1А	42	20:00-05:00	-
Информационная служба ПассажирРечТранс	ул. Дубровинского, 1А	25	8:00-18:30	13:00-14:00
Архитектурная мастерская House-U	ул. Дубровинского, 1А	4	10:00-19:00	14:00:15:00

## Окончание таблицы 1.1

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работы объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Студия веб-дизайна Goodron	ул. Дубровинского, 1А	65	10:00-20:00	13:00:14:00
Речной вокзал, справочная служба	ул. Дубровинского, 1	20	10:00-19:00	14:00:15:00
Жилой дом	ул. Дубровинского 62 А	4816	-	-
Гимназия №16	ул. Урицкого, 26	587	9:00-20:00	-
Красноярская краевая больница №2	ул. Дубровинского 54 А	256	9:00-20:00	-
Жилой дом	ул. Урицкого, 24	3618	-	-
Супермаркет «Командор»	ул. Дубровинского, 52	35	8:00-00:00	скользящий
Жилой дом	ул. Дубровинского, 50	4168	-	-
Свадебный салон «Свадьба в Париже»	ул. Карла Маркса, 19	9	9:00-19:00	13:00:14:00
Музейный комплекс На Стрелке	пл. Мира, 1	230	11:00-19:00	скользящий
Красноярская краевая филармония	пл. Мира, 2Б	243	11:00-20:00	скользящий
Итого		14 186		

При обосновании выбора места строительства учитывается наличие предприятий общественного питания, находящихся вблизи проектируемого предприятия. Данные о наличии предприятий питания занесены в таблицу 1.2. Таблица 1.2 - Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих ПОП	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Кафе «Чайная Юрга»	Мира 1/1	50	12:00-00:00	Обслуживание официантами	Восточная кухня
Ресторан «Вечерний Шанхай»	Дубровинского 1А	80	12:00-1:00	Обслуживание официантами	Китайская кухня
Итого		130			

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

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале. Общую потребность города в предприятиях общественного питания на расчетный срок и первую очередь строительства определяют в соответствии с нормативами развития сети общественных предприятий общественного питания на 1000 жителей.

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

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

где  $P$  – необходимое количество мест;

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

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

$$P = \frac{14186 \times 28}{1000} = 397$$

Общее количество мест распределяется между отдельными типами предприятий общественного питания по процентному соотношению. Степень обеспеченности местами для данных предприятий определяется по формуле

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

где  $P_{\Phi}$  – фактическое число мест в общедоступно сети предприятий общественного питания;

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

В районе предполагаемой застройки проектируемого предприятия функционирует два предприятия: Кафе «Чайная Юрта» с загрузкой зала 50 мест и ресторан «Вечерний Шанхай» на 150 мест.

$$C = \frac{200}{397} \times 100\% = 50\%$$

Из расчетов следует, что предприятия кафе «Чайная Юрта» и ресторан «Вечерний Шанхай» обеспечивают население местами только на 50% .

Произведем расчет для анализа обеспеченности местами с учетом проектируемого литературного ресторана на 60 мест.

$$C = \frac{200+60}{397} \times 100\% = 65\%$$

Исходя из расчетов, можно сказать, что проектирование литературного ресторана целесообразно, так как оно не превышает 100% по степени обеспеченности местами на планируемом участке.

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

Для проектируемого ресторана оптимальным режимом работы является график с 12:00 часов дня до 00:00 часов ночи, без перерывов и выходных. Режим работы выбран исходя из потребностей потенциальных посетителей. В ранние часы предприятие не будет пользоваться большим спросом, а вот в обеденное время, ресторан сможет принять работников близлежащих предприятий, у которых обеденный перерыв. Поздним вечером жители города любят прогуливаться по набережной и любоваться красивым видом, поэтому ресторану стоит работать до 00:00.

Количество потребителей может быть определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия; оборачиваемость места в зале в течение данного часа; процент загрузки зала по часам его работы и вместимость зала (заданная величина).

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час 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 сведены в таблицу 1.3.

Таблица 1.3 – Определение количества потребителей

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за час, f	Процент загрузки зала, %, X	Количество потребителей за 1 час работы, N
12:00-13:00	1,0	30	18
13:00-14:00	1,0	90	54
14:00-15:00	1,0	70	42
15:00-16:00	1,0	40	24
16:00-17:00	1,0	30	18
За день			156
17:00-18:00	1,0	30	18
18:00-19:00	0,4	50	12
19:00-20:00	0,4	100	24
20:00-21:00	0,4	90	21
21:00-22:00	0,4	80	19
22:00-23:00	0,4	40	10
23:00-00:00	0,4	40	10
За вечер			114
Итого			270

#### 1.4 Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для расчета дневной программы являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд. Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте рассчитывается по формуле

$$Q = N \times m, \quad (1.4)$$

где  $Q$  – плановое количество блюд, реализуемых в час в торговом зале;  
 $m$  – расчетная норма потребления блюд (первых, вторых), реализуемых в среднем на одного потребителя.

Так как проектируемое предприятие – это литературный ресторан городского типа, то днем коэффициент потребления блюд  $m$  равен 3.

$$Q = 156 \times 3 = 468$$

Вечером коэффициент  $m$  принимается равным 4, и тогда расчет выглядит следующим образом

$$Q = 115 \times 4 = 460$$

Расчет коэффициентов потребления блюд представлен в таблице 1.4



Таблица 1.4 – Расчет дневной производственной программы проектируемого предприятия

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					
		Холодные блюда	Супы	Вторые блюда	Горячие закуски	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
	Коэффициент потребления блюд						
	день	1,2	0,3	0,9	0,1	0,5	3,0
	вечер	1,8	-	1,2	0,4	0,6	4,0
	Реализация блюд по часам						
12:00-13:00	18	22	5	16	2	9	54
13:00-14:00	54	65	16	49	5	27	162
14:00-15:00	42	50	13	38	4	21	126
15:00-16:00	24	29	7	22	2	12	72
16:00-17:00	18	22	5	16	2	9	54
За день	156	188	46	141	15	78	468
17:00-18:00	18	32	-	22	7	11	72
18:00-19:00	12	22	-	14	5	7	48
19:00-20:00	24	43	-	29	10	14	96
20:00-21:00	21	38	-	25	8	13	84
21:00-22:00	19	34	-	23	8	11	76
22:00-23:00	10	18	-	12	4	6	40
23:00-00:00	10	18	-	12	4	6	40
За вечер	114	205	-	137	46	68	456
Итого	270	393	46	278	61	146	924

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

Исходя из планируемого месторасположения проектируемого предприятия, необходимо определить форму снабжения предприятия, способы доставки продуктов, источники снабжения. Данные приведены в таблице 1.5  
Таблица 1.5 – Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров	Частота завоза
ООО «Дары Севера»	Рыба (лосось, треска, окунь, караси)	Один раз в два дня
ООО «Римский дом»	Чай, кофе, сахар	Два раза в неделю
ООО «Coca-Cola»	Соки, газ. вода, минеральная вода, питьевая вода	Три раза в неделю
ООО «Красноярские мясопродукты»	Кролик, говядина, телятина	Каждый день
ООО «Премьер трейд»	Птица	Каждый день
ОАО «Дары Сибири»	Фрукты, ягоды	Каждый день
ОАО «Дары Сибири»	Овощи	Каждый день
ОАО «Аппетитная компания»	Гастрономия, сыры, копчености	Один раз в два дня
ООО «Сиб Агро»	Яйцо	Два раза в неделю
ООО «Милко»	Молоко, сливки, масло	Каждый день
ООО «Славица»	Мороженое	Два раза в неделю
ООО «Садовник»	Зелень	Каждый день
ООО «Спектрум»	Крупы и макаронные изделия	Два раза в неделю
ООО «Гарант»	Мука	Один раз в неделю
ООО «Кардо»	Масло растительное	Два раза в неделю
ООО «Суфудэ»	Сиропы, специи	Один раз в неделю
ОАО «ДиХлеб»	Хлеб и мучные изделия	Каждый день
Красноярский Хлеб, Красноярск	Дрожжевое тесто	Три раза в неделю
ООО Крайсалко ТК, Красноярск	Алкогольная продукция	Один раз в неделю

[Второй раздел изъят]

### **3 Организационный раздел**

#### **3.1 Концепция предприятия**

В основе идеи создания ресторана предполагается объединение точки общественного питания и спокойного и уютного места, где можно почитать книгу. Концептуальное меню, литературные вечера и большое количество художественных произведений, помогут погрузить гостя в особую атмосферу. У гостей ресторан имеет свободный доступ к книгам, но их запрещено выносить за пределы предприятия. В «Food from book» есть особая книжная полка, под названием «буккроссинг». Буккроссинг – это явление в современном обществе, вроде флешмоба, суть его заключена в том, что человек может оставить книгу на специальной полке и взамен для себя взять любую другую. В ресторане присутствует только качественная художественная литература.

В названии ресторана полностью отражена его концепция - «Food from book» дословно переводится с английского как «еда из книги». На проектируемом предприятии в меню представлены только те блюда, которые только лишь упоминаются или же подробно описываются в художественных произведениях.

В меню ресторана, помимо основного перечня блюд, к каждому наименованию указывается эпиграф из художественной книги с указанием автора и названия произведения.

#### **3.2 Производственная инфраструктура предприятия**

Проектируемое ресторан является предприятием с полным производственным циклом, на котором выполняются все стадии технологического процесса приготовления пищи, организуются универсальные рабочие места, характерные для бесцеховой структуры предприятия. Бесцеховая структура производства предполагает условное деление цехов на предприятии.

Оперативное планирование работы производства сводится к составлению производственной программы. Производственная программа предприятия – это обоснованный план выпуска всех видов продукции собственного производства. Вопросами планирования на проектируемом предприятии занимаются руководитель предприятия, бухгалтера и экономисты, шеф-повар. Исходными данными для планирования является ассортимент продукции, потребительский спрос и нормативно-техническая документация. Оперативное планирование проводится в три этапа.

На первом этапе разрабатывается производственная программа предприятия. Составляется плановое меню. Наличие планового меню дает возможность обеспечить разнообразие блюд, обеспечить четкую организацию снабжения сырьем, правильно организовать технологический процесс приготовления пищи. При составлении планового меню предприятием

принимается во внимание квалификация персонала, спрос потребителей, сезонность сырья, наличие необходимого оборудования на предприятии.

На основании планового меню ежедневно составляется план-меню. На основании планового меню и план-меню составляется меню. Меню – это ассортиментный перечень блюд и напитков, расположенных в определенном порядке. Помимо списка блюд, в меню указывается информация о стоимости блюда, его выходе, также может быть указан перечень ингредиентов.

Главной целью меню является презентация услуг ресторана потребителю. Поэтому меню в некотором роде – реклама предприятия, в нем должна быть полностью отражена концепция заведения.

На втором этапе на основании план-меню происходит расчет потребности в сырье. Отпуск продуктов из кладовой происходит на основании требования и накладной. Документ подписывает директор, главный бухгалтер, а при получении продуктов со склада – заведующий производством, кладовщик. После получения продуктов со склада осуществляется распределение заданий среди работников с учетом их квалификации.

На третьем этапе осуществляется контроль за выполнением производственной программы. Он включает в себя контроль за качеством продукции, рациональным использованием сырья, рабочего времени и правильностью осуществления технологического процесса. В конце рабочего дня составляется общий отчет о работе предприятия. В отчете отражается факт выполнения плановых показателей, определяется остаток сырья на производстве на конец рабочего дня. Отчет направляется в бухгалтерию предприятия для подведения итогов работы предприятия в целом.

### **3.3 Организация работы складских помещений**

Складские помещения на проектируемом предприятии служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья. Складские помещения имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия. Компонировка складских помещений в ресторане произведена по направлению движения сырья и продуктов для того, чтобы обеспечить наиболее рациональное выполнение погрузочно-разгрузочных работ.

На предприятии организованы следующие охлаждаемые камеры: мясо – рыбная, молочно-жировая, камера для хранения фруктов, зелени и напитков. Также организованы неохлаждаемые камеры: кладовая сухих продуктов, кладовая овощей, кладовая винно-водочных изделий.

Складская площадь спланирована компактно, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции. Продукты хранятся в таре на подтоварниках и стеллажах в пределах допустимых сроков хранения и при строго определенных условиях. При хранении продуктов принимается во внимание допустимость товарного соседства: недопустимо хранить продукты с резким запахом, с продуктами, которые могут легко поглотить чужой запах, нельзя хранить рядом сырье и готовую продукцию.

Транспортировка сырья и полуфабрикатов из загрузочных в кладовые и охлаждаемые камеры осуществляется без пересечения сырья и готовых блюд и кулинарных изделий, во избежании микробиологической обсемененности готового продукта. Подъезд транспорта и разгрузка товаров осуществляются с отдельного входа, где оборудованы специальные разгрузочные площадки, это необходимо для удобства посетителей и избежания пересечения потоков производства.

### **3.4 Организация производства**

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

На проектируемом предприятии для производства продукции организованы универсальные рабочие места, где осуществляется несколько неоднородных технологических операций. В каждом производственном цехе организованы несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса. Каждое рабочее место оснащено кухонной посудой, приспособлениями для хранения и перемещения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стеллажами.

#### *Организация работы овощного цеха*

На предприятии овощной цех расположен таким образом, что с одной стороны неподалеку от него находится кладовая хранения овощей, а с другой стороны цех имеет удобное сообщение с холодным и горячим цехом.

Работу овощного цеха организует заведующий производством. Так как на проектируемом предприятии овощной цех имеет довольно таки не большие объемы производства, то на работу был принят всего один повар 3-го разряда. Повар работает по 8 часов 20 минут и имеет обеденный перерыв 40 минут. Режим работы повара овощного цеха с 10:00 до 18:20.

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

1. Очистка картофеля и корнеплодов, доочистка и промывание их. На рабочем месте установлены две моечные ванны, два производственных стола для разграничения технологических операций, картофелечистка, отдельный стол для ручной доочистки картофеля.

2. Нарезка овощей. Рабочее место оборудовано производственным столом, овощерезательной машиной, весами для соблюдения точности технологической операции, разделочными досками и поварскими ножами с маркировкой «ОС» и необходимым инвентарем, таким как желобковый нож и тара для отходов.

Каждое рабочее место оснащено односекционными моечными ваннами.

### *Организация работы мясо – рыбного цеха*

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

В мясо – рыбном цехе организуются отдельные участки

- для обработки мяса и птицы (в виду малой мощности рабочие места по обработке мяса и птицы совмещены);
- для обработки рыбы и морепродуктов.

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

- для сортировки и зачистки мяса, нарезки мясных полуфабрикатов;
- для обработки полуфабрикатов из птицы и кролика;
- для пластования и нарезки рыбы на порции;
- для приготовления фарша и формовки котлет из птицы.

На первом рабочем месте установлен производственный стол со стоящей рядом промаркированной моечной ванной для обмывания. После обсушивания мясо поступает на производственный стол, где производится зачистка мяса и приготовление порционных полуфабрикатов. Для соблюдения правильности технологического процесса на производственном столе установлены настольные весы CAS PR 30 В, разделочные доски, поварские ножи.

На втором рабочем месте также установлен производственный стол с соответствующей маркировкой «для птицы» со стоящей рядом моечной ванной для обмывания. На производственном столе, производится зачистка птицы и приготовление порционных, и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы и мелкокусковых полуфабрикатов из кролика.

Третье рабочее место оснащено производственным столом и односекционной моечной ванной для дефростации, очистки и потрошения рыбы и обработки креветок. На производственном столе установлены весы CAS PR 30 В. Весь необходимый инвентарь также присутствует на рабочем месте.

Для приготовления фарша и формовки котлет из птицы для также выделено отдельное рабочее место. Здесь установлен производственный стол длиной 1 м, электрическая мясорубка и гастроемкости для кратковременного хранения полуфабрикатов.

С целью улучшения контроля качества за правильностью соблюдения технологических процессов все вспомогательное оборудование и кухонный цеха имеет маркировку в зависимости от вида сырья, с которым взаимодействует инвентарь или оборудование.

Руководство цехом осуществляет заведующим производством. Ввиду не больших объемов производства в мясо – рыбном цехе работает один повар 4-го разряда. Повар работает по 8 часов 20 минут и имеет обеденный перерыв 40 минут. Режим работы повара мясо – рыбного цеха с 10:00 до 18:20.

### *Организация работы холодного цеха*

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

В холодном цехе устанавливают механическое, холодильное и немеханическое оборудование, которое сгруппировано в соответствии с расположением рабочих мест. Рабочие места в цехе расположены по направлению технологической линии. В холодном цехе выделяют следующие технологические линии:

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

На этих линиях организованы следующие рабочие места:

Для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов. На рабочем месте установлен стол производственный с встроенной моечной односекционной ванной ВСМ-1/430 для промывки и обработки свежих огурцов, помидоров, зелени, а также холодильный шкаф ШХ-0,7 АТЕSY для кратковременного хранения готовых блюд и полуфабрикатов. нарезают сырые и вареные овощи на разных производственных столах СПЛ FINIST, применяя разделочные доски с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножи поварской тройки. Для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд и приготовления бутербродов используют инвентарь с маркировкой «ГАСТРОНОМИЯ». Для соблюдения точности технологического процесса на рабочем месте установлены настольные весы CAS PR 30 В.

На рабочем месте для приготовления сладких блюд установлен стол охлаждаемый АВАТ СХС-70-01 необходимый для порционирования и оформления сладких блюд и напитков, а также их непродолжительного хранения. Для соблюдения точности технологического процесса на рабочем месте установлены настольные весы CAS PR 30 В. На рабочем месте для взбивания молочных коктейлей и массы для запеканки предусмотрен блендер QUAMAR CE/1-P.

В соответствии с производственной программой холодного цеха, на работу было принято два повара. Повара холодного цеха работают по ступенчатому графику по 8 часов 20 минут в день с перерывом на обед в 40 минут. Повар пятого разряда осуществляет приготовление и оформление наиболее сложных блюд; повар четвертого разряда приготавливает продукты, входящие в состав блюда, а также занимается соединением компонентов, заправкой и доведением до готовности блюд массового спроса, порционирует и оформляет блюда.

По окончании рабочей смены повара отчитываются за количество использованных продуктов и реализованных блюд. В конце рабочего дня составляется отчет о реализации блюд за день.

*Организация работы горячего цеха*

Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи.

Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздачей, залом. Рядом с горячим цехом располагается моечная кухонной и столовой посуды. Производственная программа горячего цеха определяется план-меню.

Рабочие места для приготовления каждого вида блюд, поэтому рабочие места для варки, тушения, запекания продуктов организовано с учетом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно, поэтому горячий цех условно подразделяется на два специализированных подразделения: суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном – приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. Кроме того, в горячем цехе осуществляется тепловая обработка продуктов питания для приготовления холодных и сладких блюд.

Оборудование в суповом отделении установлено в одну линию. На рабочих местах устанавливают столы производственные СПЛ FINIST с весами CAS PR 30 В, плиту электрическую MODULAR 90/80 со встроенным модулем КОБОР№9 и еще один производственный стол со встроенной моечной ванной СП-523/1200. Рабочее место снабжается необходимым кухонным инвентарем.

В соусном отделении в линию теплового оборудования установлена жарочная поверхность ПЖЭС-СГ-4/7Н и пароконвектомат АТЕSY АПК-6-1/1.

В линию не механического оборудования установлены столы производственные СПЛ FINIST с весами CAS PR 30 В. Столы необходимы для переборки круп и подготовки продуктов к тепловой обработке.

Горячие напитки готовят на специализированном участке в соусном отделении. В одну линию установлены подогреватель горячих напитков FIAMMA TLF 6, для приготовления эспрессо, капучино, латте на предприятии используется кофемашина FIAMMA Caravel I, а для приготовления горячего шоколада устанавливаем аппарат VORTMAX HC 5.

Так как на предприятии отсутствует специализированный мучной цех, то выделим рабочие места для производства мучных кулинарных изделий в горячем цехе. Таким образом, в горячем цехе будут дополнительно установлены пароконвектомат АТЕSY АПК-10-1/1 вместимость 10 уровней, на подставке АТЕSY ПДП2/700, стол производственный СПЛ FINIST с весами CAS PR 30 В. Для кратковременного хранения и удобства транспортировки выпечных изделий на в цехе установлен стеллаж передвижной ITERMA 430 Ш/105.

Для хранения скоропортящихся продуктов: жиров, сметаны, творога, молока, яиц и других продуктов, используемых для приготовления блюд и других видов кулинарной продукции при входе в горячем цехе устанавливается холодильный со стеклянными дверьми Интер 100Т Ш-0,1СКР.

Работники горячего цеха начинают свою работу за 2 часа до начала работы торгового зала – в 10:00 и заканчивают свою работу вместе с закрытием



торгового зала – в 00:00. На основании расчетов производственной программы на работу в горячий цех было принято двое поваров.

Работники горячего цеха работают по ступенчатому графику. В производственную бригаду горячего цеха, кроме поваров, входят мойщицы котлов, уборщицы кухни и кухонной посуды, кухонный подсобный рабочий. Повар 6 разряда, как правило, является бригадиром, а также готовит банкетные и порционные блюда. Повар 5 разряда приготавливает и оформляет блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки.

### **3.5 Организация обслуживания**

Особенностью предприятий общественного питания является сочетание таких функций как производство продукции, ее реализация и организация потребления. В современном обществе для потребителя важно, чтобы предприятие обладало высокой культурой обслуживания.

Культура обслуживания – один из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания в общественном питании, относятся наличие современного оборудования, объем предоставляемых услуг и их виды, максимальная автоматизация процесса обслуживания, ассортимент блюд, высокий уровень маркетинговой компании предприятия, квалификация персонала, степень комфортности и уюта залов.

При этом процесс обслуживания складывается из следующих операций: встреча и размещение потребителей, прием заказа, получение и подача блюд, расчет.

В проектируемом ресторане применяется индивидуальный метод обслуживания официантами, т.е. за каждым отдельным официантом закрепляют определенный участок зала (3 столика). Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант.

Режим работы официантов установлен с учетом производственно-торговой деятельности предприятия. Применяется ступенчатый график выхода на работу с таким расчетом, чтобы в часы наибольшей загрузки предприятия в зале можно было сосредоточить максимально большее количество работников.

При таком ступенчатом графике работы получается, что в час пик работы ресторана – с 13 до 14 часов в зале будет находиться максимальное количество официантов – 5 человек: 2 официанта 3-го разряда, и 4 официанта 2-го разряда.

Официанты начинают работу за час до открытия обеденного зала. Это необходимо для того, чтобы подготовить зал к работе, привести его в порядок и произвести предварительную сервировку столов.

Официанты работают по ступенчатому графику. График выхода официантов на работу представлен на рисунке 3.1.

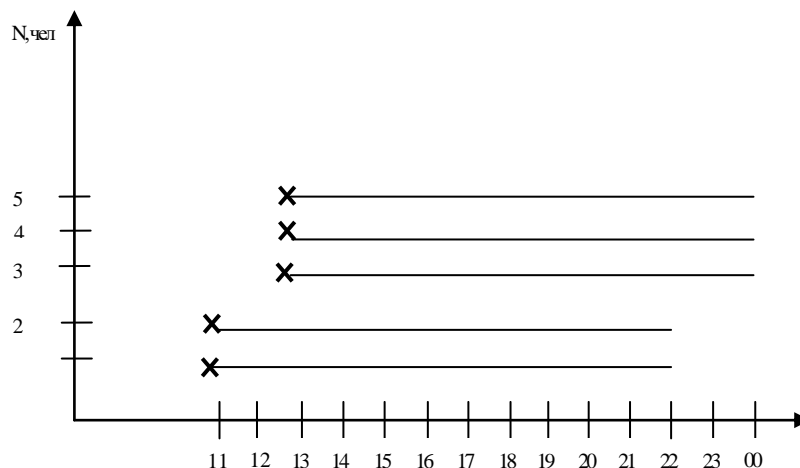


Рисунок 3.1 – График выхода на работу официантов

### 3.6 Создание корпоративного стиля предприятия

Фирменный стиль предприятия – это его визитная карточка. В последнее время, фирменному стилю предприятий уделяют достаточно много внимания, и ведь не зря! Ведь фирменный стиль предприятий общественного питания притягивает внимание еще большей аудитории и таким образом, растет популярность заведения. Именно поэтому созданию уютного и в обязательном порядке оригинального интерьера, внешнему оформлению кафе и стилю предприятия как такового следует уделить особенно пристальное внимание.

Разработка фирменного стиля предприятия предполагает название и логотип, эксклюзивные цвета в дизайне помещения рекламных материалах и униформе персонала, индивидуальные шрифты, корпоративный сайт, конверты, бланки и визитные карточки, а также все дополнительные атрибуты, которые определяют специфичность деятельности предприятия.

#### *Разработка логотипа*

Логотип - это своеобразный способ передать максимум информации потребителю о предприятии через графическое изображение.

Для литературного ресторана «Food from book» разработан уникальный логотип, который отражает идею предприятия. Логотип ресторана выполнен в виде книжного разворота. На первой странице разворота книги выполнена иллюстрация тарелки с едой, а на второй – каллиграфическая надпись названия ресторана «Food from book». Так как на логотипе должно уместиться довольно таки много информации, то он будет достаточно крупного размера, чтобы потенциальный потребитель смог прочитать название. Предполагается исполнение логотипа в ярком цветовом решении.

#### *Разработка интерьера ресторана*

Интерьер – это внутреннее содержание предприятия. Благодаря интерьеру у потребителей формируется представление о предприятии, его классе. Если гость будет чувствовать себя в ресторане не уютно, то второй раз

он не вернется. Поэтому, интерьер предприятия очень значим для руководителя и ему необходимо уделять особое внимание.

При посещении литературного ресторана потребитель сразу же погружается в теплую и уютную атмосферу, где хочется сидеть замотавшись в плед, есть горячий суп и читать хорошую книгу. Мебель выполнена из темного натурального дерева в едином стиле. Темное дерево в интерьере отлично смотрится в сочетании со светлым текстилем – шторы и обивка кресел, а также, темное дерево гармонирует с декоративной каменной отделкой стен. Неотъемлемой частью интерьера литературного ресторана является книга. Книги расположены буквально повсюду – на книжных полках, на этажерках возле столиков, на подоконниках, это придает помещению особую творческую атмосферу. Так как в ресторане планируется организовывать по вечерам литературные чтения, то в обеденном зале будет располагаться сцена, в дневное время скрытая за занавесом.

#### *Разработка корпоративного стиля предприятия*

Очень важно подобрать правильную форму для персонала ресторана. Форма должна иметь не только эстетическую функцию и соответствовать единому стилю предприятия, но и быть практичной в использовании. Обычно выбор стиля униформы зависит от цветов бренда и общего дизайна заведения, но главным же назначением спецодежды является возможность сразу увидеть обслуживающий персонал в любой толпе, что, естественно, облегчает жизнь клиенту.

В ресторане «Food from book» предусмотрена форма для официантов, включающая брюки и короткий темный фартук с названием и фирменным логотипом ресторана, под фартуком – рубашки светлого бежевого цвета. Так как весь интерьер в целом выполнен в светлых и спокойных тонах, такая форма будет смотреться гармонично.

Униформа повара строго определена и включает в себя: особый двусторонний поварской китель на специальных пуговицах с логотипом предприятия, позволяющий моментально перестегнуть сторону при загрязнении или же вовсе снять при возгорании или попадании большого количества раскаленного масла. Так же предусмотрены брюки, белый фартук, хлопчатобумажный головной убор. Униформа повара выдается от предприятия каждому работнику индивидуально в соответствии с его размером. На каждом кителе под заказ вышивается имя сотрудника и его должность: повар, шеф-повар или су-шеф.

Чем тщательнее продуман корпоративный стиль и концепция предприятия, тем лучшее впечатление о заведении сложится у гостя.

### **3.7 Прогрессивные технологии обслуживания**

Не маловажным направлением развития является внедрение в сферу общественного питания кейтеринга и мерчандайзинга.

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

Данное предприятие предоставляет кейтеринг выездного обслуживания вне помещения. Организация выездного обслуживания вне помещения предусматривает обслуживание на территории заказчика в соответствии с его требованиями.

В приоритете у предприятия социальный кейтеринг. Отличительная особенность социального кейтеринга – процесс приготовления блюд происходит на территории и оборудовании заказчика и под его контролем. Плюсами социального кейтеринга являются– небольшие накладные расходы и отсутствие расходов на оборудование. Литературный ресторан может предоставлять заказчику отдельные предметы для сервировки и аксессуары для придания элегантности столу.

Социальный кейтеринг необходим предприятию для представления и рекламы своей продукции на таких мероприятиях как ярмарки и выставки.

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

Различают три основных вида мерчендайзинга: персональный, внутренний, внешний. Каждый из видов мерчендайзинга включает в себя несколько приемов.

В проектируемом литературном ресторане в каждом виде мерчендайзинга используются следующие приемы:

Внутренний мерчендайзинг в данном ресторане представлен убеждающей продажей обслуживающего персонала. К примеру, благодаря высокой квалификации повара удастся воссоздать уникальный и неповторимый дизайн блюд и напитков, а вежливые и терпеливые официанты, помогут сделать гостю верный выбор из представленного ассортимента продукции.

Персональный мерчендайзинг включает в себя два основных приема:

Дизайн блюд и напитков предусматривает их эстетическое оформление в соответствии с концепцией заведения. К примеру, напиток клюквенный и напиток яблочный будут подаваться в однопорционных кувшинах с трубочкой. Для зрительного воздействия на потребителя и стимулирования продаж, а также включает в себя использование новых направлений в подаче блюд. Непосредственно в самом меню изображены яркие фотографии блюд и напитков, для стимулирования продаж и не менее красочные описания блюд из художественных произведений в соответствии с концепцией ресторана.

В ресторанном бизнесе существует много способов привлечения и удержания постоянных клиентов. Самый распространённый пример программы лояльности - дисконтная карта, предоставляющая скидки и бонусы по накопительной системе. На проектируемом предприятии разрабатывается дисконтная карта с логотипом предприятия и определенной системой накопления баллов:

- накопление бонусов 5% - выдается, если человек рассказал о предприятии в социальных сетях;
- накопление бонусов 10% - выдается при условии не единовременной покупки на сумму от 1000 руб;
- накопление бонусов 15% - выдается при условии не единовременной покупки на сумму более 3000 руб;

Преимуществом данной системы дисконтных карт является то, что проценты которые накапливаются на карту в течении последующих посещений ресторана, сохраняются на ней в виде бонусов. Согласно принятой на предприятии дисконтной системе, один бонус равен одному рублю. Таким образом, в течении следующих накоплений после приобретения карты гость сможет оплатить до 100% покупки.

Существует много положительных, запоминающихся примеров, которые возникают под действием искреннего желания произвести наилучшее впечатление на гостя. В этом случае цель достаточно ясная: придя в данное заведение, гость должен получить максимум удобств. На проектируемом предприятии будет представлено несколько методов привлечения потребителей:

Упаковка для заказов на вынос. Дизайнерский бумажный пакет с логотипом предприятия будет идеальным вариантом упаковки, если гость захочет унести что-то с собой или сделать заказ на вынос.

Беспроводной интернет и доступ к цифровой библиотеки ресторан, только для гостей заведения.

Свечи на подносе с десертом. Большинство подносов с десертом, независимо от того, насколько привлекательно выглядят сами десертные блюда, слегка простоваты и безжизненны. Особенно это заметно по вечерам, когда десерты трудно разглядеть. Для того, чтобы придать подносу более праздничный вид, рядом с десертом на него можно поставить небольшую плавающую свечку.

Цветы для дам. Цветы – это всегда особый знак внимания. Небольшая чайная роза подаренная гостье, оставит у дамы приятное воспоминание о вечере, проведенном в литературном ресторане.

**[Четвертый раздел изъят]**

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Для разработки литературного ресторана «Food from book» на 60 мест данный технологический проект является неотъемлемой частью для его проектирования.

Целью предоставленной работы является проектирование ресторана с полным подбором оборудования в каждый цех, организация мест потребления, разработка ассортимента меню предприятия, а также фирменных блюд.

На основании технико-экономического обоснования местом расположения ресторана выбран торгово-развлекательный центр «Галерея Енисей» по адресу ул. Дубровинского, 1И. Также, в данном разделе анализируется контингент потенциальных потребителей и источники продовольственного снабжения сырья и товаров.

В технологическом разделе выполнены расчеты складских помещений, заготовочных цехов мясо – рыбного и овощного, доготовочных горячего и холодного. Ввиду небольшого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятии отсутствует специализированный цех, для производства мучных изделий предусмотрено отдельное рабочее место в горячем цехе. В технологическом разделе представлен расчет моечных столовой и кухонной посуды, раздаточной, сервис – бара, рассчитаны помещения для посетителей и отдыха персонала.

В организационном разделе предоставлено подробное описание производственных помещений и рабочих мест, количественный состав и квалификационный разряд персонала. Разработан единый фирменный стиль ресторана, детально рассмотрена концепция заведения. Изучены прогрессивные технологии обслуживания.

В научно – исследовательском разделе разработана технико-технологическая карта на фирменное блюдо запеканка творожная «Нежность» и произведен расчет пищевой ценности. Согласно расчету, было выяснено, что содержание белков, жиров и углеводов в фирменном блюде равно соотношению 2:1:4, что характеризуется большим количеством содержания белка. Энергетическая ценность блюда в расчете на одну порцию составляет 484,8 ккал, но несмотря на это блюдо легко усваивается организмом.

К данной работе прикреплены приложения формата А0 – «Расстановка технологического оборудования на плане ОТМ», в котором детально изображена планировка помещений и расстановка оборудования. На формате А1 прикреплены приложения «Технологическая схема фирменного блюда запеканка творожная «Нежность»» и «Расчет пищевой ценности сырьевого набора фирменного блюда запеканка творожная «Нежность»»

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

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

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

34.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур 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 / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. - 107 с.


40. Профессиональное оборудование для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.24td.ru>.

**[Приложения А, Б, В, Г, Д, Е, Ж, И изъяты]**

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

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
  
(подпись) Т.Л. Камоза  
(инициалы, фамилия)  
« 11 » 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 литературного ресторана «Food from book» на 60 мест  
тема

Руководитель

  
подпись, дата

доцент, канд.техн. наук  
должность, ученая степень

О.Я. Кольман  
инициалы, фамилия

Выпускник

  
подпись, дата

ИТ-13-1  
группа

Я.О. Алексеева  
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

  
подпись, дата

О.Я.Кольман  
инициалы, фамилия

Красноярск 2017