

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1 Технико-экономическое обоснование.....	5
1.1 Экономико-географическая характеристика.....	5
1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания.....	7
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся.....	8
1.4 Расчет дневной производственной программы.....	9
1.5 Определение источников производственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.....	10
2 Технологический раздел.....	12
2.1 Расчет производственной программы.....	12
2.2 Расчет складских помещений.....	15
2.3 Расчет мясо-рыбного цеха.....	19
2.4 Расчет овощного цеха.....	25
2.5 Расчет горячего цеха.....	34
2.6 Расчет холодного цеха.....	46
2.7 Расчет мучного цеха.....	53
2.8 Расчет моечной столовой посуды.....	63
2.9 Расчет сервизной.....	65
2.10 Расчет моечной кухонной посуды.....	66
2.11 Расчет моечной полуфабрикатной тары.....	67
2.12 Расчет сервис-бара.....	68
2.13 Расчет торговой группы помещений.....	68
2.14 Расчет административных помещений.....	69
2.15 Расчет технических помещений.....	69
2.16 Экспликация помещений.....	70
3 Организационный раздел.....	71
3.1 Производственная инфраструктура предприятия.....	71
3.2 Организация работы складских помещений.....	71
3.3 Организация производства.....	73
4 Научный раздел.....	83
4.1 Характеристика сырья используемого для приготовления фирменного блюда.....	83
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда.....	85
4.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда.....	86
4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда.....	86
4.5 Лабораторный контроль качества блюда.....	88
4.6 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда.....	90
4.7 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо.....	91
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	92
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	93

ПРИЛОЖЕНИЕ А. Расчет сырья и покупных товаров.....	96
ПРИЛОЖЕНИЕ Б. Расчет технологического оборудования.....	105
ПРИЛОЖЕНИЕ В. Состав и площади помещений.....	113
ПРИЛОЖЕНИЕ Г. Пищевая ценность фирменного блюда.....	115
ПРИЛОЖЕНИЕ Д. Технологическая схема приготовления фирменного блюда.....	118

## ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание является специфической отраслью, которая выполняет три функции — производство, реализацию и организацию потребления.

Общественное питание - одна из немногих отраслей, которая позволяет получить законченный производственный цикл при невысокой стоимости основных фондов. Основу данной отрасли составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации.

Только с помощью предприятий общественного питания можно наладить питание людей на производстве, в учреждениях, больницах, садах, школах, в высших и средних учебных заведениях, а также организовать специальное лечебное питание.

Ресторанный бизнес отличается от всех остальных видов бизнеса. Это предприятие, которое объединяет в себе искусство и традиции, механизмы деятельности и опыт маркетологов, философию обслуживания и концепцию формирования потенциальной аудитории. В предприятия общественного питания приходят не только для того, чтобы поесть, но и отметить юбилей, важное событие в жизни человека, того или иного коллектива, провести свадебное торжество, деловую или официальную встречу, просто отдохнуть в кругу близких людей.

Данный дипломный проект посвящен проектированию кафе рыбной кухни на 64 места. В дипломном проекте представлены 4 раздела, каждый из которых охватывает свою область проектирования.

В технико-экономическом обосновании описывается район строительства предприятия, делаются выводы о необходимости в нем проектируемого предприятия, определяется его график работы и составляется дневная производственная программа предприятия.

В рамках технологического раздела составляется планово-расчетное меню, производится расчет необходимых работников производства, количества производственного и складского оборудования, определяются требуемые площади помещений проектируемого предприятия.

Организационный раздел описывает работу складского, производственного и торгового подразделения предприятия.

Разработка фирменного блюда является заключительной частью бакалаврской работы. Его целью является расчет фирменного блюда для проектируемого предприятия, разработка документации для блюда и контроль качества.

## 1 Технико-экономическое обоснование

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

Кафе будет располагаться в парковой зоне, недалеко от ТЦ Комсомолл. Так как он находится в непосредственной близости с о. Татышев, то клиентами могут стать отдыхающие там люди, а так же просто посетители ТЦ. Кафе будет располагаться в очень доступном и заметном месте, до него можно легко добраться. Гости прибывшие на собственном транспорте смогут оставлять его на автостоянке. Так же есть удобный подъезд к самому кафе.

Кафе будет находиться в отдельном здании на условиях аренды, а также оно будет оборудовано пожарной безопасностью и системой охранной сигнализации.

Название «Штурвал» легко запоминается, и передает основную тематику как кафе, так и его ассортимента. График работы кафе с 10:00 до 22:00.

Данное кафе ориентировано на посетителей со средним уровнем дохода для доступности, поэтому средний чек будет составлять 500р.

В кафе посетители обслуживаются официантами, применяется индивидуальный метод обслуживания, который имеет следующие особенности: за каждым официантом закрепляют несколько столов, он выполняет прием заказа, сервировку стола, подачу блюд и напитков, расчет потребителя, сбор посуды.

Проектируемое предприятие располагается вблизи автобусной остановки, что позволяет практически всем клиентам добираться до кафе с любой точки города. А наличие автомобильной стоянки позволяет посетителям приезжать на личном автотранспорте.

Таблица 1 - Расчет потенциального контингента потребителей предприятия

Наименование объектов в радиусе до 500 кв. м. от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов.	Время обеденных перерывов на объектах
Жилой дом с административными помещениями	Белинского, 3	460		
Жилой дом с административными помещениями	Белинского, 1	840		
ТРК Комсомол	Белинского, 8	210	10 <sup>00</sup> – 22 <sup>00</sup>	13 <sup>00</sup> – 14 <sup>00</sup>
Общежитие	Белинского, 11	460		
Административное здание	Белинского, 3д	20	9 <sup>00</sup> – 18 <sup>00</sup>	13 <sup>00</sup> – 15 <sup>00</sup>
Административное здание	Белинского, 5	50	9 <sup>00</sup> – 18 <sup>00</sup>	13 <sup>00</sup> – 15 <sup>00</sup>

## Окончание таблицы 1

Наименование объектов в радиусе до 500 кв. м. от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов.	Время обеденных перерывов на объектах
Административное здание	Белинского, 1/1	40	8 <sup>00</sup> - 22 <sup>00</sup>	13 <sup>00</sup> - 14 <sup>00</sup>
Жилой дом с административными помещениями	Андрея Дубенского, 2	460		
Бизнес-центр	Андрея Дубенского, 4	80	9 <sup>00</sup> - 18 <sup>00</sup>	13 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup>
Жилой дом с административными помещениями	Андрея Дубенского, 4а	460		
Жилой дом с административными помещениями	Андрея Дубенского, 4ж	460		
Административное здание	Андрея Дубенского, 6	40	8 <sup>00</sup> - 17 <sup>00</sup>	13 <sup>00</sup> - 15 <sup>00</sup>
Жилой дом с административными помещениями	Андрея Дубенского, 8	840		
Красноярский государственный институт искусств	Ленина, 22	800	9 <sup>00</sup> - 17 <sup>00</sup>	13 <sup>00</sup> - 14 <sup>00</sup>
Общественно-деловой центр Метрополь	Проспект Мира, 10	620	8 <sup>30</sup> - 21 <sup>00</sup>	13 <sup>00</sup> - 14 <sup>00</sup>
Арбитражный суд Красноярского края	Ленина, 1	340	8 <sup>30</sup> - 17 <sup>30</sup>	12 <sup>30</sup> - 13 <sup>15</sup>
Красноярская краевая филармония	Проспект Мира, 26	200	11 <sup>00</sup> - 20 <sup>00</sup>	13 <sup>00</sup> - 14 <sup>00</sup>
ИТОГО		6380		

При обосновании выбора места строительства учитывается наличие предприятий общественного питания, находящихся вблизи проектируемого предприятия. Данные о наличии предприятий питания занесены в таблицу 2.

Таблица 2 - Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы, ч	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Кафе-бар	Проспект Мира 2г, ст2	100	9 <sup>00</sup> - 22 <sup>00</sup>	Обслуживание официантами	Работает на сырье

## Окончание таблицы 2

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы, ч	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Баскин Робинс, кафе-мороженое	Белинского, 8	50	10 <sup>00</sup> – 22 <sup>00</sup>	Самообслуживание	Работает на п\ф
Вот блин! ресто-кафе	Белинского, 8	50	10 <sup>00</sup> – 22 <sup>00</sup>	Самообслуживание	Работает на п\ф
ЧаКо, кофейня	Белинского, 8	50	10 <sup>00</sup> – 22 <sup>00</sup>	Самообслуживание	Работает на п\ф
Neapolitan, ресто-кафе	Белинского, 8	50	10 <sup>00</sup> – 22 <sup>00</sup>	Самообслуживание	Работает на п\ф
Синема, кафе	Белинского, 8	50	10 <sup>00</sup> – 22 <sup>00</sup>	Самообслуживание	Работает на п\ф
Фрути Айленд, фреш-бар	Белинского, 8	50	10 <sup>00</sup> – 22 <sup>00</sup>	Самообслуживание	Работает на п\ф

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

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале. Общая потребность мест для населения в микрорайоне строительства проектируемого на расчетный срок и первую очередь строительства определяют в соответствии с нормативами развития сети общественных предприятий общественного питания на 1 000 жителей.

Расчет ведется по формуле

$$P = N \times PН \div 1000, \quad (1.1)$$

где P – необходимое количество мест;  
 N – численность жителей населенного пункта, предприятий, организаций и учреждений, чел.;  
 PН – норма мест на 1000 человек;  
 PН на расчетный период 40 мест.  
 Общая потребность сети на расчетный срок  
 $P = (6380 \times 40) / 1000 = 256$  мест.

Общее число мест распределяется между отдельными типами предприятий общественного питания согласно процентного соотношения, удельный вес кафе составляет 40-45 %.

При проектировании предприятия мною был выбран тип кафе. заведений данной направленности в г. Красноярске очень мало, несмотря на это, наличие подобных предприятий способствует развитию нормальной конкуренции.

Можно сказать, что привлечение гостей обеспечивается за счет специализации предприятия, подобных которым нет в городе Красноярске. Не все гости любят рыбу, но так как рыба имеет высокую пищевую ценность и много полезных свойств, из за стремления общества следовать тенденциям здорового питания, заведение будет пользоваться популярностью среди определенных слоёв населения. Так же кафе осуществляет продажу алкогольной продукции, пива, и осуществляет организацию досуга посетителей. Так же посетителей привлечет приятный и спокойный вид из окна, выходящий на Енисей.

Самый распространенный метод обслуживания в кафе – обслуживание официантами. Чтобы соответствовать уровню кафе, мною был выбран тот же метод. Данный метод имеет следующие особенности: за каждым официантом закрепляют несколько столов, он выполняет прием заказа, сервировку стола, подачу блюд и напитков, расчет потребителя, сбор посуды.

Проектирование кафе целесообразно, так как оно не превышает 100% по степени обеспеченности местами на данном участке.

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

Количество потребителей 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, определено по формуле:

$$N_{\tau} = \frac{P \times \varphi \times X}{100}, \quad (1)$$

где  $N_{\tau}$  - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы;

$P$  - вместимость зала;

$\varphi$  - оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

$X$  - процент загрузки зала в данный час, %.

Проведем расчет определения количества потребителей, обслуживаемых с 10 – 22-00 работы:

$$N_{\tau} = \frac{64 \times 1,5 \times 30}{100} = 29.$$

Расчеты сведены в таблицу 3.

В зале кафе предполагается метод самообслуживания.

Таблица 3 – График загрузки кафе на 64 места

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, ф	Процент загрузка зала, %, X	Количество потребителей за 1 ч работы, Nт
10 – 11	1,5	30	29
11 – 12	1,5	40	38
12 – 13	1,5	90	86
13 – 14	1,5	100	96
14 – 15	1,5	90	86
15 – 16	1,5	50	48
16 – 17	Перерыв		
17 – 18	0,5	30	10
18 – 19	0,5	60	19
19 – 20	0,5	90	29
20 – 21	0,5	90	29
21 – 22	0,5	60	19
Итого			489

В зале кафе численность потребителей за день составляет 489 человек.

#### 1.4 Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для расчетов являются: количество потребителей и коэффициент потребления блюд. Общее количество блюд определяют по формуле:

$$n = N \times t, \quad (2)$$

где  $t$  – коэффициент потребления блюд (сумма коэффициентов потребления холодных блюд, супов, вторых блюд, сладких блюд и горячих напитков);

$N$  – количество человек за день, чел.

$$n = 489 \times 2,5 = 1223 \text{ блюд.}$$

Расчет количество блюд зависимости от типа предприятия и формы обслуживания можно производить двумя методами. В данном случае, мы будем производить расчет вторым методом. Сначала определим общее количество блюд, реализуемых в предприятии по формуле (2). Далее разделим блюда по группам и по подгруппам в зависимости от их процентного соотношения в общем количестве блюд. Расчеты сведем в таблицу 3.



Таблица 3 – Расчет количества блюд по группам

Блюда	От общего количества блюд, %	От данной группы блюд, %	Количество блюд
Холодные блюда	35	100	428
-гастрономические продукты		60	259
-салаты и кисломолочные продукты		40	172
Супы	5	100	61
Вторые горячие блюда	40	100	489
-мясные, рыбные		50	245
-мучные, крупяные, овощные		20	98
-яичные и творожные		30	147
Сладкие блюда и горячие напитки	20	100	245
-сладкие блюда		40	98
-горячие напитки		60	147
Итого	100 %		1223

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

При организации работы с поставщиками необходимо учитывать следующие критерии их отбора: наличие необходимого товара, включенного в ассортиментный перечень; возможность отгрузки товара поставщиком по приемлемым ценам, наличие необходимых сопроводительных документов (товарная накладная, счет-фактура, сертификат, товарный чек); возможность отсрочки оплаты поставки (не менее 15 дней), если стоимость отгруженного товара превышает определенную сумму; удобный график приема заказов (понедельник — пятница) с доставкой на следующий день; наличие позиций, на которые поставщик выделяет поощрительный бюджет, т. е. осуществляет выплату денежных средств предприятию за маркетинговую поддержку товара на рынке; возможность проводить промоакции на предприятии поставщиком; поддержка продукции рекламными материалами; бесплатная доставка товара на предприятие; возможность согласования прайс-листа.

Мониторинг рынка поставщиков следует проводить один раз в квартал по наиболее ходовым позициям с целью уточнения его состояния и один раз в полгода с целью уточнения списка поставщиков и принятия решения о заключении договоров на следующий период. Мониторинг производится по отдельно утвержденному алгоритму в течение двух-трех дней. Сотрудник, проводящий мониторинг, ни в коем случае не должен зависеть от менеджера, ответственного за поставки. Результаты мониторинга обобщаются в трех градациях цен — минимальные, максимальные и средние.

Источники продовольственного снабжения предприятия приведены в таблице 4.

Таблица 4 – Источники продовольственного снабжения кафе рыбной кухни «Штурвал»

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров	Частота завоза
ООО «Делси»	Рыба	Каждый день
ООО «Суфудэ»	Чай, кофе	Два раза в неделю
ООО «Делси»	Сок, газ.вода, минеральная вода, питьевая вода	Два раза в неделю
ОАО «Дары Сибири»	Фрукты, ягоды, овощи	Каждый день
ОАО «Дары Сибири»	Гастрономия	Каждый день
ООО «Сиб Агро»	Яйцо	Два раза в неделю
ООО «Милко»	Молочные продукты	Каждый день
ООО «Хладко»	Мороженое	Два раза в неделю
ООО «ЭкоТаймыр»	Зелень	Каждый день
ОАО «Дары Сибири»	Крупа, макаронные изделия	Два раза в неделю
ООО «Гарант»	Мука	Один раз в неделю
ООО «Кардо»	Масло растительное	Два раза в неделю
ООО «Суфудэ»	Специи, соль,	Один раз в неделю
ОАО «Красноярский хлеб»	Хлеб	Каждый день

## **Второй раздел изъят**

### **3 Организационный раздел**

#### **3.1 Производственная инфраструктура предприятия**

Кафе «Штурвал» на 64 места относится к предприятиям общественного питания с полным производственным циклом. Для реализации производственной программы рыбного кафе на предприятии организованы доготовочные и заготовочные цеха. К заготовочным цехам относятся: мясо-рыбный и овощной цеха, а к доготовочным: горячий, холодный и мучной.

Кроме цехов в кафе имеются вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, моечная и кладовая тары, охлаждаемые камеры, загрузочная.

Плановое задание и объем выполняемых работ устанавливается в целом для всего производства, которое возглавляет заведующий производством.

Важным фактором успешной работы цехов является правильная организация рабочих мест. В кафе преобладают универсальные рабочие места, где осуществляется выполнение несколько неоднородных технологических операций.

В кафе все группы помещений связаны между собой и размещаются по ходу технологического процесса: вначале складские, производственные, затем торговые, с ними удобно взаимосвязаны административно-бытовые и технические помещения – взаимное расположение основных групп помещений обеспечивает кратчайшие связи между ними без пересечения потоков посетителей и обслуживающего персонала, чистой и использованной посуды, полуфабрикатов, сырья и отходов.

##### **Торговые помещения**

Основное помещение, где обслуживают посетителей, – это зал кафе. Зал имеет удобное сообщение с раздачей, моечной столовой посуды. Это ускоряет обслуживание и повышает его качество.

Зал оборудован удобной комфортной столовой мебелью, гармонирует по внешнему виду, стилю и форме с оформлением зала. Для удобства посетителей, выдержано расстояние между верхней столешницей стола и сидением – 30 см.

#### **3.2 Организация работы складских помещений**

Складские помещения на проектируемом предприятии служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья. Складские помещения размещены в отдельных помещениях кафе, они имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия.

В кафе рыбной кухни оборудуют следующие охлаждаемые камеры: для хранения полуфабрикатов, молочно-жировая, для хранения фруктов, зелени и напитков, вино-водочная, а также неохлаждаемые: кладовая сухих продуктов, кладовая овощей.

Из складских помещений <sup>71</sup>отпуском продуктов занимается зав. производством. Отпуск продукции является очень важным процессом.

При планировке складских помещений необходимо учитывать определенные объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования.

Складская площадь рационально спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции. Строго соблюдается принцип товарного соседства. Оборудование рационально размещено с учетом необходимой площади для проездов, проходов и перемещения грузов.

Транспортировка сырья и полуфабрикатов из загрузочных в кладовые и охлаждаемые камеры должна осуществляться без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, тары по кратчайшим маршрутам с максимально возможной механизацией трудоемких работ. Подъезд транспорта и разгрузка товаров должны осуществляться со стороны хозяйственного двора. Для приемки грузов должны оборудоваться разгрузочные площадки. Охлаждаемые камеры размещаются единым блоком. Складские помещения непроходные.

Все складские помещения в кафе рыбной кухни содержатся в чистоте. Температура, влажность воздуха и крайность его обмена должны соответствовать режимам хранения и строительным нормам и правилам. В кладовой овощей, молочно-жировой кладовой, кладовой для хранения фруктов, зелени и напитков применяется искусственное освещение. В кладовой сухих продуктов, кладовой и моечной тары, кладовой инвентаря естественное освещение, соответствует норме искусственного освещения 20 Вт на 1 м<sup>2</sup>.

Охлаждаемые камеры размещены вдали от горячего и мучного цеха для сохранения температурного режима. Стены в складских помещениях защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской на высоту 1,8 м, а стены охлаждаемых камер – облицованы глазурованной плиткой для систематической влажной уборки. Полы обеспечивают безопасное и удобное передвижение грузов, людей и транспортных средств, прочные, влагонепроницаемые, без пустот и выбоин. Пороги отсутствуют.

Ширина коридоров для складских помещений 1,5 м. Ширина дверей зависит от площади помещений, характера груза и транспортных средств, она принимается не менее 1,2 м в неохлаждаемых кладовых, в охлаждаемых камерах – 0,9 м.

Для хранения сухих продуктов складские помещения в кафе оборудованы ларями, стеллажами, полками и подтоварниками. Эти кладовые предназначены для хранения продуктов с небольшой влажностью – муки, крупы, сахар и т.д. В охлаждаемых камерах молочно-жировые продукты

хранят в таре. Хлеб хранят в холодном цехе, в хорошо вентилируемом шкафу, который после отпуска партий обязательно промывают. Кладовая для хранения овощей и картофеля оборудована подтоварником, а также передвижным стеллажом.

Систематически проводятся санитарные дни, плановые проверки товаров с учетом сроков их хранения, борьба с вредителями. Установлены термометры для соблюдения температурного режима.

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

### **3.3 Организация производства**

#### *3.3.1 Организация работы заготовочных цехов*

Для производства продукции или выполнения той или иной стадии технологического процесса на предприятии организованы следующие цеха:

- заготовочные (овощной, мясорыбный);
- доготовочные (горячий, холодный);
- специализированный (мучной).

Важным фактором успешной работы цехов является правильная организация рабочих мест. В каждом производственном цехе организованы несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса.

Производственные помещения расположены в кафе в наземных этажах. Высота помещений не менее 3,3м. Стены на высоту 1,8м от пола облицованы керамической плиткой, остальная часть покрыта клеевой краской, что улучшает условия санитарной обработки. В производственных помещениях создан оптимальный микроклимат (температура, влажность, скорость движения воздуха). Оптимальная температура в заготовочном и холодном цехах, в соответствии с СанПиН 2.2.4.548-96, 16-18С°, а в горячем 23-25С°. Относительная влажность воздуха в цехах 15-75%. Данные микроклиматические условия в кафе создаются путем устройства приточно-вытяжной вентиляции. В цехах предусмотрено естественное освещение, для снижения утомляемости работников и предотвращения травматизма. Производственные помещения имеют подводку горячей и холодной воды к моечным - ваннам, электрокипятильникам, пищеварочным котлам. Канализация обеспечивает удаление сточных вод при эксплуатации ванн, пищеварочных котлов.

#### *3.3.2 Организация работы овощного цеха*

В кафе овощной цех расположен неподалеку от кладовой овощей. Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки после механической очистки, промывания, нарезки.

Рабочие места оснащены инструментами, инвентарём для выполнения определенных операций.

Рассмотрим как происходит организация рабочих мест. В соответствии с технологическим процессом в цехе организованы три рабочих места:

1. Очистка картофеля и корнеплодов, доочистка и промывания их. На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлены моечная ванна, картофелеочистительная машина малой мощности, специальный стол из нержавеющей стали с углублениями для очищенного картофеля и двумя желобкообразными отверстиями: слева – для очищенных овощей, справа – для отходов. Под отверстиями стола устанавливается тара для дочищенных овощей и отходов. Есть стол для доочистки картофеля.

2. Обработка сезонных овощей. На рабочее место по обработке овощей устанавливается производственный стол с моечной ванной, подтоварник и другой необходимый инвентарь (весы настольные, ножи, разделочные доски).

3. На рабочем месте по нарезке овощей установлен стол производственный, овощерезка, разделочная доска с маркировкой «ОС» и тары для нарезки овощей и полуфабрикатов.

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает 1 человек, он имеет квалификацию повара 3-го разряда. Согласно план-меню заведующий производством составляет график выпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня и сроков хранения полуфабрикатов.

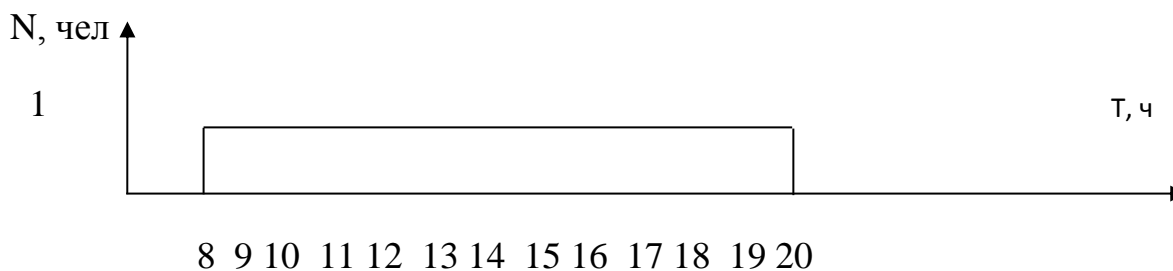


График выхода на работу работников овощного цеха

### 3.3.3 Мясо-рыбный цех

Мясорыбный цех в кафе непосредственно связан с холодным и горячим цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, моечной кухонной посуды.

Рассмотрим, как происходит организация рабочих мест в цеху. В мясорыбном цехе организованы отдельные участки для обработки мяса и рыбы.

1. На участке обработки мяса организовано рабочее место для разморозки мяса и накрутки фарша. На рабочем месте установлен производственный стол с мясорубкой.

2. На участке обработки рыбы организуют рабочее место для размораживания, потрошения и пластования рыбы и для приготовления порционных полуфабрикатов. На рабочем месте размещены стол с ванной, настольные весы, разделочные доски. Кроме того в цехе установлен холодильный шкаф для хранения и о<sup>у</sup><sub>74</sub>паждения полуфабрикатов.

Общее руководство мясорыб<sup>н</sup><sub>д</sub>л<sup>м</sup> цехом осуществляется заведующим производством. В мясо-рыбном цехе работает один повар 4 разряда, который разделывает рыбу и нарезает мясо.

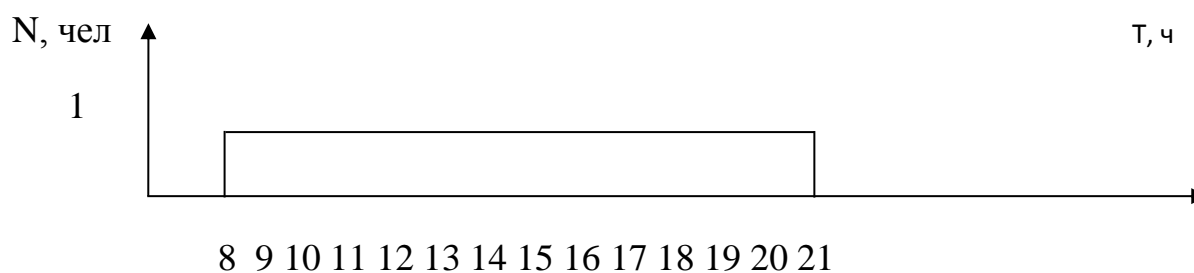


График выхода на работу работника мясо - рыбного цеха

### 3.4 Организация работы доготовочных цехов

Производственной программой доготовочных цехов является плану. Режим работы цехов устанавливается в зависимости от условий реализации блюд и кулинарных изделий. Работа производственных бригад доготовочных цехов строго согласуется со временем работы зала и с графиком потока потребителей на предприятии. Производственная программа и режим работы доготовочных цехов тесно увязывается между собой.

#### 3.4.1 Организация работы холодного цеха

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд. Холодный цех располагается в одном из наиболее светлых помещений. Цех 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:

1. Для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов. На рабочем месте установлен стол со встроенной моечной ванной, аппарат для нарезки овощей, а также холодильный шкаф. Нарезают сырые и вареные овощи на разных производственных столах,

применяя разделочные доски с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножи поварской тройки.

2. На рабочем месте для приготовления сладких блюд и напитков установлен аппарат для взбивания, и производственный стол.

В холодном цехе работают 2 человека. Один повар 4 разряда, который занимается соединением компонентов, заправкой и доведением до готовности блюд массового спроса, порционирует и оформляет блюда. Один повар 5 разряда, который занимается приготовлением сладких блюд и напитков. Общее руководство цехом осуществляется заведующим производством через бригадиров, работающих через день. Бригадир организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом – меню. По окончании рабочей смены повар отчитывается за количество использованных продуктов и реализованных блюд. В конце рабочего дня составляется отчет о реализации блюд за день.

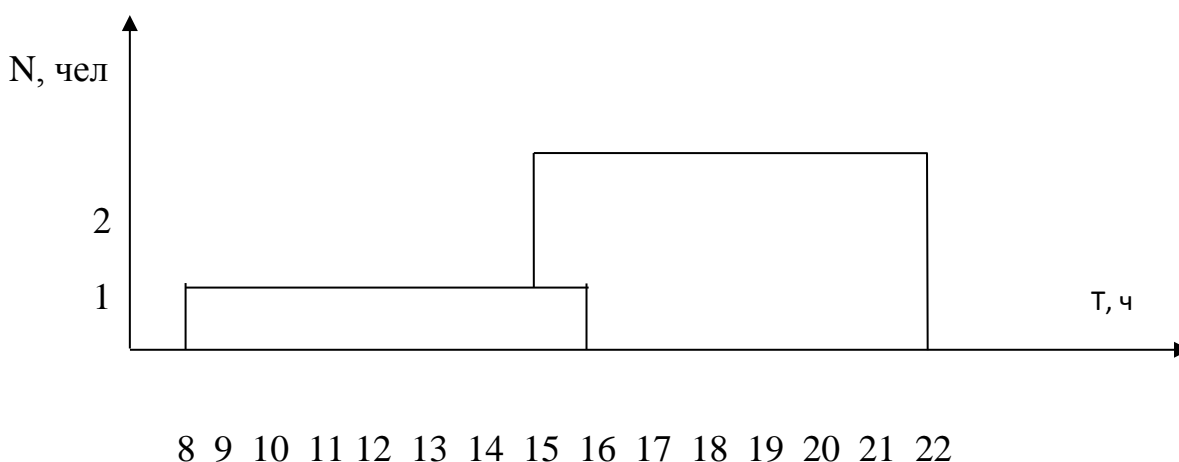


График выхода на работу работников холодного цеха

### 3.4.2 Организация работы горячего цеха

Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, 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. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Горячий цех должен имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздачей, залом и помещением заведующего производством. Рядом с горячим цехом располагается моечная кухонной и столовой посуды. В средней части цеха в одну линию установлено тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него расположены рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке. Производственная программа горячего цеха определяется план-меню.



Горячий цех подразделяется на два специализированных подразделения: суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном – приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих 76 питков. Кроме того, в горячем цехе осуществляется тепловая обработка продуктов питания для приготовления холодных и сладких блюд.

Оборудование в суповом отделении установлено на двух линиях. В линии теплового оборудования установлены плиты, на которых готовят блюда в посуде малой вместимости. В линии немеханического оборудования установлен холодильный шкаф, стол со встроенной моечной ванной, стол производственный, универсальная кухонная машина.

Широкий ассортимент вторых блюд не позволяет создавать в горячем цехе предприятия специализированные рабочие места для приготовления каждого вида блюд, поэтому рабочие места для варки, тушения, припускания, запекания продуктов организованы с учетом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно. Соответственно с этим сгруппировано по назначению тепловое и другое технологическое оборудование. На этом участке в линию теплового оборудования установлены жарочные шкафы, электросковороды, электроплиты.

Количество работников в горячем цехе проектируемого предприятия – 2 человека: один повар 5-го разряда и один повар 4-го разряда. Повар 4-го разряда занимается приготовлением супов и горячих напитков, а повар 5-го разряда занимается приготовлением и оформлением вторых горячих блюд, гарниров и соусов.

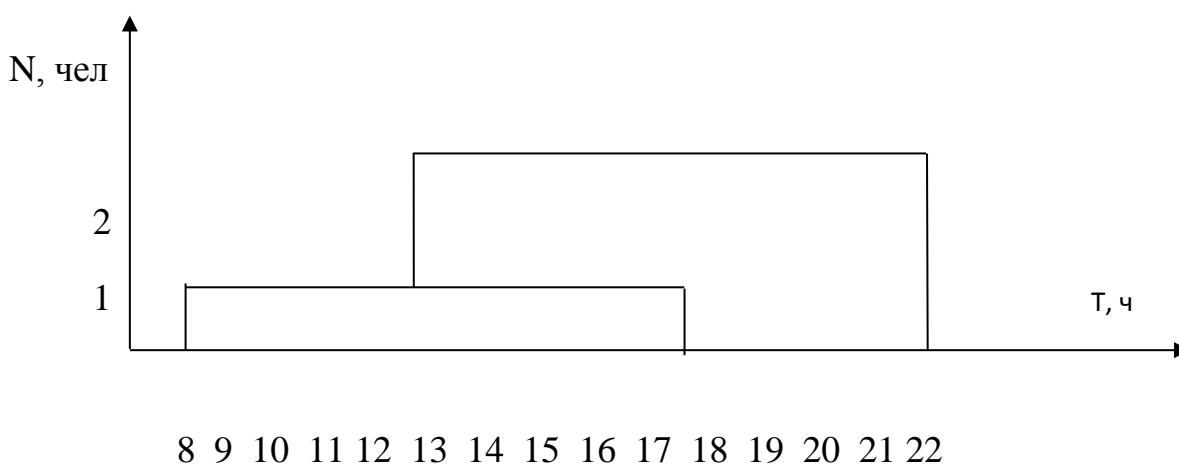


График выхода на работу работников горячего цеха

### 3.4.3 Организация работы мучного цеха

В мучном цехе производятся мучные кулинарные изделия из дрожжевого, блинного теста.

Принципом организации производственного процесса в мучном цехе является выделение отдельных участков или помещений для выполнения отдельных операций.

1. Помещение подготовки и хранения сырья (холодильный шкаф, стол производственный, мукопросеиватель, стеллаж производственный передвижной, подтоварник)

2. Помещение обработки яиц

Яйцо проверяют на свежесть овоскопом.

Для обработки яиц выделяется отдельное помещение с четырьмя моечными ваннами: для мытья в теплой воде с 1-2 процентным содержанием кальцинированной соды, затем моют раствором с 0.5 процентным содержанием хлорамина и ополаскивают чистой водой.

3. Помещение замеса, разделки и выпечки (Стеллаж производственный передвижной, стол производственный, весы, кипятильник, тестомесильная машина, взбивальная машина, блинный аппарата, шкаф пекарный)

4. Моечная инвентаря ( моечная ванна, подтоварник)

В мучном цехе работают 1 повар. В обязанности повара входит выпечка изделий, просеивание муки, замес и разделка теста, взбивание кремов.

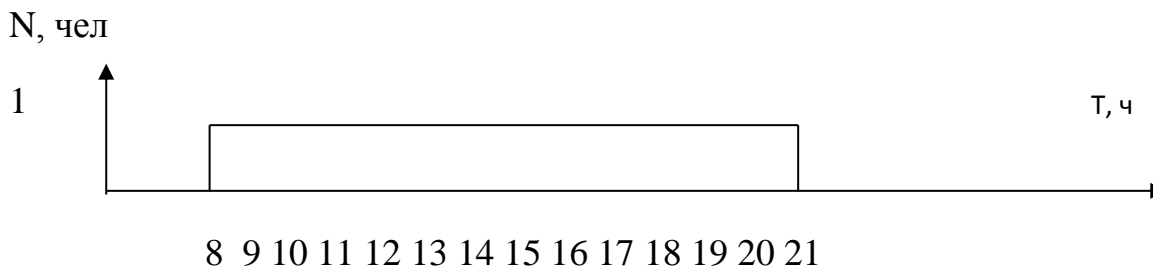


График выхода на работу работников мучного цеха.

#### *Организация труда работников обслуживания*

Проектируемое предприятие кроме функции производства продукции выполняет функцию обслуживания потребителей, то есть осуществление реализации продукции и организация её потребления. В условиях конкурентной борьбы предприятий общественного питания большое значение имеет высокая культура обслуживания.

Культура обслуживания - один из основных критериев в оценке деятельности работников проектируемого предприятия. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относят наличие современной материально-технической базы, объём, виды и характер предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции, внедрение прогрессивных методов и форм обслуживания, уровень рекламно - информационной работы, профессиональное мастерство работников, санитарное состояние помещений, степень комфортности и уюта зала.

Качество обслуживания оказывает непосредственное влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. Повышения качества обслуживания способствует увеличению количества потребителей, росту товарооборота, повышению рентабельности предприятий.

### *Организация труда работников обслуживания*

Обслуживание в кафе осуществляется официантами индивидуальным методом.

Обслуживание в кафе складывается из следующих элементов:

- встреча гостей, размещение их в зале;
- предложение меню;
- рекомендации в выборе закусок, блюд, напитков;
- прием, оформление и уточнение заказа;
- передача заказа на производство;
- досервировка стола в соответствии с принятым заказом;
- подача напитков, закусок и блюд;
- расчет с гостями.

При индивидуальной форме организации труда все функции, от принятия заказа до расчета с потребителем, выполняет один официант на закрепленном за ним участке зала. Приняв заказ, он передает его на производство, печатает чеки на контрольно-кассовой машине для получения продукции. Производит дополнительную сервировку стола.

В кафе официанты работают два через два дня общей продолжительностью смены: 12 часов с обедом 40 минут.

Одновременно в зале работает 4 официанта.

Так же в каждой смене есть менеджер торгового зала, который осуществляет организацию и координацию труда работников зала. Ежедневно перед началом работы он распределяет столы, осуществляет контроль над качеством проведения подготовительных работ, обслуживанием потребителей и правильностью расчетов с ними. Ежедневно в начале рабочего дня менеджер торгового зала проводит совещание. Он подводит итоги работы предыдущей смены и ставит задачи на текущий день.

### *Создание корпоративного стиля предприятия*

Фирменный стиль является основой коммуникационной политики фирмы, поскольку обеспечивает визуальное и смысловое единство товаров и услуг, всей исходящей от фирмы информации.

Разработка фирменного стиля кафе содержит: 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 кафе рыбной кухни.

Разработка всех составляющих фирменного стиля входят в стандартный пакет услуг большинства консалтинговых и маркетинговых агентств, и носит название брендбука.

### *Разработка логотипа ресторанного заведения*

Логотип - это своеобразный графический чип, в котором заложен максимум информации о заведении. Эффективный логотип с высокими характеристиками повышает узнаваемость, доверие и запоминаемость, будет стимулировать продажи, донося до потребителя необходимую информацию, что означает успех в делах. Он создает положительный образ у целевой аудитории, имеет свою индивидуальную особенность, является уникальным, отображает идею предприятия.

*Наиболее важными функциями логотипа являются:*

1. *Отличительная.* Логотип позволяет отличать одно предприятие от другого, тем самым выполняя задачу защиты ты его владельца от недобросовестных конкурентов.
2. *Гарантийная.* Знак предприятия обещает определенное качество продукции.
3. *Эстетическая.* Красивый, визуально привлекательный знак повышает эстетическую ценность товара, на котором он стоит.
4. *Рекламная* — создание образа предприятия.

Для кафе рыбной кухни «Штурвал» был разработан логотип, который выполнен в векторной графике. Он абсолютно уникален и способен передавать на подсознательном уровне информацию о корпоративном стиле и отпечатываться в памяти потребителя. В его создании использовались только яркие и красочные тона, чтобы передать атрибутику и антураж данного заведения.



Рисунок 8. – Логотип ресторанного заведения

### *3.3 Разработка стиля корпоративной одежды (фирменного стиля)*

Униформа персонала демонстрирует уровень успешности кафе, также как и кухня и качество обслуживания. По одежде, которую носят

сотрудники, можно судить о разработке политике продвижения. Помимо удобства, гигиеничности и стилистической общности у корпоративной одежды есть свойство выделяться в общности людей, находящихся в помещении. Удачно подобранная униформа дисциплинирует персонал, и негласно указывает гостям на добротность кухни и сервиса. Также форма является одним из наиболее значимых элементов ресторанного бренда. 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.

Форма официантов (мужская) будет состоять из коричневой рубашки с логотипом заведения на спине, черных брюк, черного фартука. Женская форма будет включать в себя юбку, вместо брюк.

#### *Разработка интерьера ресторанного заведения*

Если название способствует созданию определенных представлений потребителя до того, как они попали внутрь, то интерьер относится к классу факторов, способствующих вторичным посещениям. Он должен соответствовать концепции и помогать создавать тот уровень комфорта, который необходим.

Мебель должны быть из мореной древесины, с мягкой обивкой, обстановка в кафе должна погружать в теплую, уютную атмосферу. Так как окна будут расположены с видом на воду, то в самом кафе можно поставить книжные полки с книгами, так же для оформления и передачи тематики кафе, на входе будет сделана арка-аквариум с подсветкой.

#### *Реклама предприятия*

Реклама - это совокупность мероприятий по распространению достоверной информации о потребительских свойствах услуги с целью формирования спроса на них.

Основные цели рекламы – создать осведомлённость, предоставить информацию, убедить, напомнить, склонить к решению о приобретению товара или услуги.

Средства внешней рекламы рассчитаны на всё население. К ним относятся: реклама на фасадах и крышах зданий, вывески, витрины, плакаты, панно, транспаранты, рекламные стенды, листовки, буклеты, дорожные карты, путеводители, проспекты, памятки.

Будут применяться такие способы рекламы как статьи о деятельности предприятия, корпоративных принципах, сущности концепции, участие в профессиональных конкурсах и выставках, проведение мастер-классов и дегустаций. Участие в выпуске совместных буклетов с молодёжными организациями.

Планируется разработка собственного сайта кафе в интернет, где можно будет найти информацию о режиме работы, меню, развлекательной

программе, задать вопрос руководству или оставить пожелания и свои отзывы, поучаствовать в форумах и конкурсах.

Обязательно будет применяться такой эффективный способ рекламы как регистрация в электронных и печатных справочниках города и поисковых системах.

До основных потенциальных посетителей кафе рекламная информация будет доводиться посредством листовок и плакатов.

Кафе будет рекламировать себя и посредством звуковой рекламы - из вынесенной на улицу колонки для прохожих ненавязчиво будет играть музыка.

В качестве средств внутренней рекламы выступают интерьер зала, меню, акции-дегустации, форменная одежда обслуживающего персонала. Меню – красочно оформленное с чётко напечатанными названиями блюд и ценами, а также размещение в меню фотографий наиболее популярных блюд.

## **Четвертый раздел изъят**

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Спроектировано новое предприятие общественного питания в городе Красноярск, недалеко от ТК Комсомолл - кафе рыбной кухни «Штурвал» на 64 места.

В работе обусловлена целесообразность предприятия кафе рыбной кухни «Штурвал» на 64 места, последовательно изложены технико-экономическое обоснование кафе, проведен расчет обслуживаемых посетителей.

В технологическом разделе рассчитана производственная программа предприятия, составлена сырьевая ведомость, проведены расчеты складских помещений, производственных цехов, моечных кухонной и столовой посуды, тары, административные и технические помещения. Составлены расчетные таблицы и графики выхода на работу, рассчитана численность производственного персонала, определено количество торгово-технического оборудования.

В организационном разделе представлено подробное описание рабочих мест в цехах, дана характеристика дополнительных услуг и рекламы предприятия, создан корпоративный стиль предприятия, описан интерьер кафе и представлен логотип заведения.

В разделе разработки фирменного блюда, включенного в меню, была представлена характеристика сырья для блюда, разработана технологическая карта и схема блюда, проведен контроль качества и рассчитана пищевая и энергетическая ценность. Таблица энергетической ценности показывает, что фирменное блюдо «Лазанья рыбная с соусом «Прованский»» обогащена калием, кальцием и витамином РР.

Анализируя результаты хозяйственной деятельности спроектированного предприятия, можно сделать вывод, что создание проектируемого кафе рыбной кухни на 64 места целесообразно.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

92

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<sup>94</sup> 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 : Гидрометиздат, 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. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

Приложения А, Б, В, Г, Д изъяты

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

« 21 » 06 2017 г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания  
код и наименование направления подготовки

19.04.04.01. «Технология и организация ресторанного дела»  
профиль

Проект кафе рыбной кухни «Штурвал» на 64 места  
тема

Руководитель Кольман 20.06.2017  
подпись, дата канд. технических наук, доцент  
должность, ученая степень

О.Я.Кольман  
инициалы, фамилия

Выпускник Кураев 20.06.2017  
подпись, дата ИТ-13-1  
группа

М.И.Кураев  
инициалы, фамилия

Нормоконтролер Кольман 20.06.2017  
подпись, дата

О.Я. Кольман  
инициалы, фамилия

Красноярск 2017