

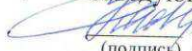
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Т.Л. Камоза

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 15 » 06 2017 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.01. «Технология организации ресторанного дела»
профиль

Проект кафе общего типа «Колибри» на 75 мест

тема

Руководитель


подпись, дата

доцент, канд.биол. наук
должность, ученая степень

О.М. Евтухова
инициалы, фамилия

Выпускник


подпись, дата

ТОП-12-11ГИА
группа

Е.Д. Ломайкина
инициалы, фамилия

Нормоконтролер


подпись, дата

О.М. Евтухова
инициалы, фамилия

Красноярск 2017

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	6
1 Технико-экономическое обоснование	7
1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия	7
1.2 Расчет пропускной способности предприятия, обоснование выбора и формы обслуживания	9
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся	10
1.4 Расчет дневной производственной программы	11
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки	12
2 Технологический раздел	14
2.1 Составление производственной программы предприятия	14
2.2 Расчёт складской группы	17
2.3 Расчет заготовочных цехов	22
2.3.1 Расчет мясо-рыбного цеха	22
2.3.2 Расчет овощного цеха	30
2.4 Расчет доготовочных цехов	40
2.4.1 Расчет холодного цеха	40
2.4.2 Расчет горячего цеха	49
2.5 Расчет кондитерского цеха	59
2.6 Расчет подсобных помещений	73
2.6.1 Расчет моечной столовой посуды	73
2.6.2 Расчет моечной кухонной посуды	75
2.7 Расчет торговой группы помещений.....	76
2.7.1 Расчет сервизной.....	76
2.7.2 Расчет сервис-бара	77
2.7.3 Расчет торговых залов	78
2.8 Расчет административно-бытовых помещений	78
2.9 Экспликация помещений	79
3 Организационный раздел	82
3.1 Организация работы производства	82
3.2 Организация работы складских помещений	83
3.3 Организация производства.....	84
3.4 Организация обслуживания	89
4 Научно-исследовательский раздел	93
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда	93
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда	94
4.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда	96

4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда	96
4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда	98
4.6 Разработка нормативно-технологической документации на фирменное (новое) сложное горячее блюдо	99
Заключение	100
Список использованных источников	101
Приложение А Расчет сырья и покупных товаров	104
Приложение Б Расчет технологического оборудования	130
Приложение В Технологическая карта фирменного блюда	138
Приложение Г Акт отработки фирменного блюда	140
Приложение Д Технологическая схема приготовления фирменного блюда....	142
Приложение Е Расчет пищевой ценности фирменного блюда	143
Приложение Ж Техничко-технологическая карта	144

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание - это специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговой деятельности, поскольку предмет деятельности из сферы производства переходит в сферу обращения и потребления.

Общественное питание выполняет задачи как социальные (удовлетворение физиологических и культурных потребностей общества в организации питания по месту работы, учебы, жительства, отдыха), так и экономические (обеспечение условий самокупаемости объектов хозяйствования через извлечение прибыли от своей деятельности).

Характерной особенностью общественного питания является выполнение специфических функций производства, реализации и организации потребления продукции.

Целью представленной выпускной квалификационной работы является разработка и проектирование кафе «Колибри» на 75 мест.

Кафе отличается ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные и кондитерские изделия, с высоким уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга. Кафе предоставляют потребителям обеды и ужины, организует досуг потребителей.

Актуальность темы заключается в том, чтобы разработать проект кафе с оригинальным меню и оригинальным оформлением торгового зала.

Интерьер внутреннего пространства зала кафе «Колибри» на 75 мест прост, но в тоже время и элегантен. Удивительным может показаться изумрудный цвет стен с изображением птичек-колибри. Изображения птичек повторяются на белоснежных портьерах и на салфетках на столах. Столы и стулья простой формы из натурального дерева, спинки стульев с шоколадной обивкой украшены такими же изображениями колибри. На полу уложена, как бы выщербленная, стильная керамическая плитка шоколадного цвета со вставками плиток изумрудного цвета. На стенах зала вывешены большие экраны на которых транслируются музыкальные клипы. Дизайн зала порадует гостей своим теплом и уютом.

Культура обслуживания – один из основных критериев в оценке деятельности кафе. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относятся наличие современной материально-технической базы, объем, виды и характер предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции, внедрение прогрессивных методов и форм обслуживания, уровень рекламно-информационной работы, профессиональное мастерство работников общественного питания, санитарное состояние помещений, степень комфорта и уют залов и т. д.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района, деятельности предприятия

Проектируемое предприятие кафе общего типа «Колибри» на 75 мест предполагается разместить в г. Красноярске, в Свердловском районе, на улице Саянской. Район активно застраивается, а поэтому и перспективным в плане строительства предприятия общественного питания.

Предполагается, что основной контингент посетителей кафе, это сотрудники близлежащих офисов, а также жители микрорайона - люди разной возрастной категории, со средним уровнем дохода. Данное проектируемое предприятие планируется с полным производственным циклом, то есть перерабатывающие сырье, выпускающие полуфабрикаты и готовую продукцию, реализуемую в зале кафе.

Потенциальный контингент потребителей представлен в таблице 1.1.

Таблица 1.1 - 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
Салоны красоты и СПА «Брюнетка»	ул. Саянская, 247	15	8 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	скользящий
Салон мобильных телефонов и комплектующих к компьютерам		10	8 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	13.00 – 14.00
Магазин косметики и бытовой химии		10	8 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	13.00 – 14.00
Мастерская рекламы «Маяк	ул. Ключевская, 85	20	8 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	13.00 – 14.00
Управдом «Уют»		30	8 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	скользящий
Поликлиника № 1 Красноярская межрайонная больница № 3	ул. Ключевская, 87	80	9 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	скользящий
ООО «СкорВет» клиника	ул. Ключевская, 89	210	8 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	скользящий
Семейная парикмахерская		15	8 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	скользящий
Салоны красоты и СПА «Диана»	ул. Ключевская, 95	200	8 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	скользящий
Медицинский центр «Рена»		30	10 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	13 ⁰⁰ -15 ⁰⁰
Торговый центр «Красноярский ДОК»	ул. Ключевская, 97	70	900-1800	скользящий

Ателье на Ключевской		30	900-1800	скользящий
----------------------	--	----	----------	------------

Окончание таблицы 1.1

Наименование объектов в радиусе до 500 кв. м. от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов.	Время обеденных перерывов на объектах
Центр помощи семье и детям		20	9 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	скользящий
Центр бытовых услуг «Аванс Автоломбард+»		50	9 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	скользящий
Магазин хозтоваров		30	9 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	скользящий
Почтовое отделение № 6		30	8 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	скользящий
Губернские аптеки		50	9 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	скользящий
ТСЖ «Новая Базаиха»	ул. Свердловская, 137	80	9 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	скользящий
Фотостудия «Pozitiff»		10	10 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	скользящий
Магазин продуктов		10	10 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	скользящий
Магазин хозяйственных товаров и текстиля для дома «Лен»		15	10 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	скользящий
ООО «Авантаж»		10	10 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	скользящий
ООО Росгосстрах-Сибирь		20	10 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	скользящий
Магазин «Автострада»		20	10 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	скользящий
Салон-парикмахерская «Кристина»		10	10 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	скользящий
Магазин «Ассорти»		10	10 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	скользящий
ООО «Золотой лев+»		50	9 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	скользящий
Магазин тканей и товаров для рукоделия		20	10 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	скользящий
Центр «Васильки»		20	10 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	скользящий
Служба «Автомастер»		20	10 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	скользящий
Магазин детской одежды «Умка»		10	10 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	скользящий
Служба «Автоэвакуатор»		20	10 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	скользящий
ООО «Червонец» ломбард		10	10 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	скользящий
Служба «Валдай-турбо» туристическая компания		20	10 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	скользящий
Жилая зона	ул. Ключевская, 89-91, ул. Свердловская, 131-137	7000	–	–
Итого:	–	8255	–	–

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 предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы, ч	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Кафе «Шансон»	ул. Базайская, 2а	30	11 ⁰⁰ -24 ⁰⁰	официанты	работает на сырье
Итого:	-	30	-	-	-

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

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

где P – необходимое количество мест;

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

P_H – норма мест на 1000 человек;

P_H на расчетный период 40 мест.

$P=(8255 \times 40) / 1000=330$ мест.

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

$330 \times 40 / 100=132$ (мест на расчетный срок).

Степень обеспеченности местами для данных предприятий определяется по формуле

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

где P_{ϕ} – фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания;

C – необходимое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания по нормативу;

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

Степень обеспеченности местами с учетом проектируемого предприятия:

$$C = ((30 + 75) / 132) \times 100\% = 80\%.$$

Проектирование кафе на 75 мест целесообразно, так как фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания не превышает 100% по степени обеспеченности местами на данном участке.

В предприятии предполагается обслуживание официантами. Ценовая политика предприятия достаточно демократичная, ориентирована на уровень дохода людей, проживающих в работающих в данном районе и являющихся будущими потенциальными потребителями.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

При определении режима работы проектируемого предприятия общественного питания учитывается тип предприятия, его местоположение, состав потенциального контингента потребителей.

Количество потребителей определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течении дня.

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия, продолжительность приема пищи одним потребителем и процент загрузки зала по часам его работы.

Режим работы планируется с 10⁰⁰ до 23⁰⁰. При определении режима работы проектируемого предприятия учитывался тип предприятия, местоположение, режим работы близлежащих офисов, состав потенциального контингента потребителей.

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

$$N_r = (P \times f \times X) / 100\%, \quad (1.3)$$

где N – количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;

P – вместимость зала;

f – оборачиваемость мест в зале в течение данного часа;

X – загрузка зала в данный час, %.

Расчеты сводятся в таблицу 1.3.

Таблица 1.3 – График загрузки зала кафе на 75 мест

Часы работы зала	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, % X	Количество потребителей за час работы, чел, Nr
10-11	1,5	30	33

Окончание таблицы 1.3

Часы работы зала	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, % X	Количество потребителей за час работы, чел, Nr
11-12	1,5	40	45
12-13	1,5	90	101
13-14	1,5	90	101
14-15	1,5	100	113
15-16	1,5	90	101
Итого за день:	-	-	494
16-17	1,5	50	56
17-18	0,5	30	11
18-19	0,5	60	23
19-20	0,5	90	34
20-21	0,5	90	34
21-22	0,5	60	23
22-23	0,5	60	23
Итого за вечер:	-	-	204
Итого:	-	-	698

В проектируемом кафе численность потребителей в день составляет 698 человек.

1.4 Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для расчета являются: количество потребителей; коэффициент потребления блюд.

Плановый выпуск продукции определяется по формуле

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

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

m - расчетная норма потребления блюд, реализуемых в среднем на одного потребителя.

Данные расчета сводятся в таблицу 1.4.

Таблица 1.4 - Расчет дневной производственной программы зала кафе на 75 мест

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		Холодные блюда и закуска	Супы	Вторые горячие блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
Коэффициент потребления блюд						

	День	0,875	0,125	1	0,500	2,5
	Вечер	0,875	0,125	1	0,625	2,5
Реализация блюд по часам						
10-11	33	29	4	33	17	83
11-12	45	40	6	44	23	113

Окончание таблицы 1.4

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					Итого
		Холодные блюда и закуски	Супы	Вторые горячие блюда	Сладкие блюда и горячие напитки		
	Коэффициент потребления блюд						
	День	0,875	0,125	1	0,500	2,5	
Вечер	0,875	0,125	1	0,625	2,5		
Реализация блюд по часам							
12-13	101	87	13	101	51	252	
13-14	101	87	13	101	51	252	
14-15	113	99	14	113	57	283	
15-16	101	88	13	101	51	253	
Итого за день:	494	430	63	493	250	1236	
16-17	56	49	–	56	35	140	
17-18	11	10	–	11	7	28	
18-19	23	20	–	23	14	57	
19-20	34	30	–	34	21	85	
20–21	34	30	–	34	21	85	
21–22	23	20	–	23	14	57	
22–23	23	20	–	23	14	57	
Итого за вечер:	204	179	–	204	126	509	
Итого:	698	609	63	697	376	1745	

Количество блюд в кафе за день 1745.

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

Ориентируясь на место расположения предприятия, определяются удобно расположенные источники снабжения.

В настоящее время, предприятия-поставщики сами доставляют свою продукцию, вследствие чего, выбор поставщиков производится, ориентируясь на цену предлагаемого товара и на его качество.

Материалы оформляются в таблице 1.5.

Таблица 1.5 - Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
-----------------------------------	---	----------------

ООО «Премьер-Агро»	Охлажденное мясо говядина, свинина	2 раза в неделю
Производственная торговая фирма ООО «Красрыба»	Рыба, морепродукты охлажденные	2 раза в неделю
ООО «Садовник»	Овощи, фрукты	3 раза в неделю
ООО «ЛИДЕР»	Консервированная продукция	1 раз в неделю
ООО «МолошКа»	Молочная продукция	Ежедневно

Окончание таблицы 1.5

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
ОАО Красноярская птицефабрика	Мясо курицы яйца	2 раза в неделю
ООО «Владелита»	Гастрономические товары, бакалея, приправы, чай, кофе, маргарин и кулинарные жиры	2 раз в неделю
ООО «Аском ТФ »	Мука, крупа, сахар, макароны и макаронные изделия, кондитерские изделия	1 раз в неделю
ООО «Пилотон»	Соки, фруктовая, минеральная воды	2 раза в неделю
ОАО «Аян»	Алкогольные напитки	1 раз в неделю
ОАО «Красноярский хлеб»	Хлеб и хлебобулочные изделия	Ежедневно

3 Организационный раздел

3.1 Производственная инфраструктура предприятия

Соотношение отдельных подразделений предприятия определяет структуру производства. Структура производства проектируемого кафе «Колибри» на 75 мест является безцеховой, т.е. цеха выделяются условно, с целью разграничения различных технологических процессов, по видам обрабатываемого сырья или способам кулинарной обработки:

– заготовочные цеха овощной и мясо-рыбный, назначением которых является первичная обработка сырья и выработка полуфабрикатов, для снабжения ими доготовочных цехов предприятия. Для выполнения необходимых операций в цехах организованы специализированные и универсальные рабочие места;

– доготовочные цеха – холодный и горячий, назначение которых дальнейшая тепловая и механическая обработка подготовленных полуфабрикатов, изготовление блюд и кулинарных изделий. В этих помещениях аналогично заготовочным цехам организованы специализированные и универсальные рабочие места. Производственной программой доготовочных цехов является план-меню. Режим работы цехов установлен в зависимости от условий реализации блюд и кулинарных изделий. Работа производственных бригад доготовочных цехов согласована со временем работы залов и с графиком потока потребителей на предприятии. Производственная программа и режим работы доготовочных цехов связаны между собой;

Состав помещений кафе «Колибри» на 75 мест определяются соответствующими СНиП. Помещения делятся на пять основных групп:

– складская группа – предназначена для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов.;

– производственная группа – предназначена для переработки продуктов, сырья и выпуска готовой продукции. В состав производственной группы входят горячи, холодный, кондитерский цеха и моечные;

– торговая группа – предназначена для реализации готовой продукции и организации ее потребления. В состав торговой группы входят: торговый зал, сервис-бар и раздаточная;

– административно-бытовая группа – предназначена для создания нормальных условий труда и отдыха работников предприятия, в состав этой группы входят: кабинет директора, бухгалтерия, гардероб персонала с душами и санузлами.

Все группы помещений размещаться по ходу технологического процесса и связаны между собой. В начале технологического процесса идут складские помещения, производственные, затем торговые. Административно-бытовые

расположены вблизи от входов и имеют удобную связь с производственными помещениями.

Компоновка всех групп помещений удовлетворяет требованиям СНиП, санитарным и противопожарным правилам; – все производственные и складские помещения непроходные, входы в производственные и бытовые помещения – со стороны хозяйственного двора, а в торговые помещения – с улицы.

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

Планировка рабочего места обеспечивает рациональное размещение оборудования, эффективное использование площади, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов на рабочем месте. Каждое рабочее место оснащено кухонной посудой, приспособлениями для хранения и перемещения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. А также стеллажами и функциональными емкостями. В каждом производственном цехе организованы несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса.

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

3.2 Организация работы складских помещений

Складские помещения на предприятии общественного питания служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов. Они имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия. На предприятии оборудуют следующие охлаждаемые камеры: мясо-рыбную, молочно-жировую, для хранения фруктов, напитков и зелени, а также неохлаждаемые: кладовая сухих продуктов, овощей, солений и квашений, кладовая вино-водочных изделий.

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

Объёмно-планировочные решения

– складская площадь рационально спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции;

– оборудование размещено рационально с учётом необходимой площади для проходов и перемещения грузов;

– транспортировка сырья и полуфабрикатов из загрузочной в кладовые и охлаждаемые камеры осуществляется без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, тары по кратчайшим маршрутам;

– высота складских помещений 2,5 м, охлаждаемых камер – 2,5 м ;

- подъезд транспорта и разгрузка товара осуществляется со стороны хозяйственного двора;
- для приёмки грузов оборудована разгрузочная площадка;
- охлаждаемые камеры размещаются единым блоком с общим тамбуром глубиной 1,6 м, размерами 2,1х2,4 м;
- камера пищевых отходов размещается с выходом наружу;
- складские помещения непроходные.

Санитарно-гигиенические требования

- помещения содержатся в чистоте;
- температура, влажность воздуха и кратность его обмена соответствует режимам хранения и СНиП;
- освещение неохлаждаемых помещений искусственное и естественное, соответствует нормам;
- в кладовой овощей, напитков и в охлаждаемых камерах освещение только искусственное;
- стены в складских помещениях защищены от проникновения грызунов и облицованы керамической плиткой на высоту 1,8 м, а стены охлаждаемых камер облицованы глазурованной плиткой;
- полы обеспечивают безопасное и удобное передвижение грузов, прочные, влагонепроницаемые, без пустот и выбоин, без порогов;
- ширина коридоров для складских помещений принята 1,5 м, ширина дверей 1,2 м в неохлаждаемых кладовых, в охлаждаемых камерах – 0,9 м.

На предприятии применяют несколько способов хранения и укладки сырья и продуктов:

- стеллажный – продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах;
- ящичный – продукция хранится в ящиках (плоды, овощи);
- штабельный – продукция хранится на подтоварниках (сахар, крупы, мука, изюм).

Склады оборудованы подтоварниками и стеллажами, весоизмерительными приборами, холодильным оборудованием и тележками, необходимым инвентарем и инструментами.

Для хранения сухих товаров и консервов на предприятии используют подтоварники, стеллажи.

Полуфабрикаты мяса, птица, рыба хранится в охлаждаемой камере в емкостях на стеллажах. Молочно-жировые продукты и гастрономия также хранится в отдельной охлаждаемой камере в гастроемкостях.

Отпуск продукции на производство осуществляется по требованиям-накладным, подписанных зав. складом и зав. производством. При получении продуктов со склада проверяется их соответствие требованию-накладной по ассортименту, массе и качеству.

3.3 Организация производства

На предприятии общественного питания выполняются все стадии технологического процесса по приготовлению пищи, ее реализации. Организованы овощной, мясо-рыбный цеха, где ведётся заготовка полуфабрикатов для дальнейшей кулинарной обработки в доготовочных цехах. В цехах организуют универсальные или специализированные рабочие места.

Организация работы овощного цеха

Овощной цех относится к заготовочным цехам, предназначен для механической и гидромеханической кулинарной обработки овощей. Овощной цех располагается рядом с кладовой овощей, что обеспечивает удобство разгрузки овощей при поступлении. Цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, в которых завершается технологический процесс выпуска готовой продукции.

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

- очистки картофеля и корнеплодов, дочистки и промывания их;
- обработки овощей, зелени и фруктов;
- нарезки овощей (механической и ручной).

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлены: ванна моечная Atesy ВСМ 1/700; картофелечистка настольная Sirman PPJ 6 1Ф, стол производственный Cryspi СРПН Ш для установки картофелечистки, Стол производственный для доочистки картофеля и корнеплодов АТЕSY СО.

Рабочее место по обработке сезонных овощей, лука, зелени, фруктов оборудовано столом Cryspi СРПН Ш, моечной ванной марки Atesy ВСМ 1/700, необходимым инвентарем (разделочные доски, лотки, ножи и т.д.). Рабочее место для чистки лука оборудовано вытяжным зонтом Cryspi ЗВП Э 1.

Рабочее место для нарезки овощей оборудовано производственный столом Cryspi СРПН Ш, овощерезательной машиной ROBOT COURT CL20, разделочными досками, необходимым инструментом. Для транспортировки нарезанных овощей предусмотрен стеллаж передвижной марки АТЕSY КШ-2.

Для хранения сырья овощного цеха предусмотрен подтоварник АВАТ ПК-6-2.

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает 1 человек. Повар 2 разряда выполняет все операции по обработке овощей и приготовление полуфабрикатов. Овощной цех начинает работу за два часа до начала открытия кафе, график работы по 8,2 ч с 8⁰⁰ до 17⁰⁰.

Заведующий производством, согласно плану-меню, составляет график отпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня и сроков хранения полуфабрикатов. Для

вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты заготавливает заранее с учетом сроков хранения и реализации

В конце рабочего дня работник цеха составляет отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов. Расчет выхода полуфабриката и отходов производится на основании суточного количества сырья.

Организация работы мясного-рыбного цеха

Планируется, что в кафе будет поступать следующая продукция: мясо в виде крупнокусковых полуфабрикатов мороженое, рыба неразделанная мороженая, морепродукты мороженые.

Мясо-рыбный цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, моечной кухонной посуды. Цех имеет естественное освещение.

В мясном цехе предусматривается организация отдельных участков для обработки мяса, птицы и рыбы:

- для оттаивания, промывания мяса;
- для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса;
- для размораживания и потрошения рыбы;– для приготовления полуфабрикатов из рыбы;
- для приготовления рубленых полуфабрикатов.

На рабочем месте для оттаивания и промывания мяса установлен стеллаж стационарный Abat СК-2-6 и производственная ванна Cryspі ВМЦ Э 1.

На рабочем месте для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и птицы установлены стол марки Cryspі ССП. Из инвентаря используется доска разделочная, ножи поварской тройки, доски разделочные, лотки для сырья и полуфабрикатов.

Оттаивание и промывание рыбы производится в моечной ванне Cryspі ВМЦ Э 1. Обработка рыбы и приготовления полуфабрикатов из неё производится на производственном столе Cryspі ССБШ 1507085 СП.

На рабочем месте для приготовления рубленых полуфабрикатов установлена мясорубка настольная Bosch Compact MFW3540W , стол производственный Cryspі СРПН Ш.

Для транспортировки полуфабрикатов в горячий цех предусмотрен стеллаж производственный передвижной типа АТЕSY КШ-2.

В цехе установлены 2 холодильных шкафа ШХ-0,40М для отдельного хранения мяса и рыбы на ½ смены.

В мясном цехе работает 1 повар 4 разряда, рабочий день составляет 8,2 часа, время работы цеха с 8⁰⁰ до 17⁰⁰.

Общее руководство мясным цехом осуществляется заведующим производством. На основании плана-меню заведующий производством дает

задание повару, осуществляет контроль за ходом технологического процесса, нормами расхода сырья и выхода полуфабрикатов.

Организация работы холодного цеха

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд. Его продукция реализуется в зале предприятия. Поскольку в холодном цехе значительное количество блюд и изделий не подвергаются тепловой обработке, строго соблюдаются санитарные правила при организации технологического процесса.

Основным принципом планировочного решения цеха является обеспечение поточности технологического процесса. В связи с этим цех имеет удобную взаимосвязь горячим цехом, моечной кухонной и столовой посуды, а также овощным цехом.

В холодном цехе установлено механическое, холодильное и немеханическое оборудование. Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. В холодном цехе выделены технологические линии по приготовлению холодных блюд и закусок, сладких блюд.

В холодном цехе организованы следующие рабочие места:

- для нарезки овощей; заправки, порционирования и оформления салатов, приготовления бутербродов и холодных закусок;
- для приготовления и порционирования сладких блюд, холодных напитков.

На рабочем месте для приготовления салатов и холодных закусок используют стол производственный Cryspi СРПН Ш.

Для приготовления салатов и закусок овощи и гастрономические товары, применяя разделочные доски и ножи поварской тройки, а так же слайсер Fimar НМ 220.

Для кратковременного хранения продуктов предназначен комбинированный холодильный шкаф ШХК-0,4М.

На рабочем месте по приготовлению сладких блюд установлены: стол производственный охлаждаемым шкафом Cryspi СШС-0,2-1400 TN ЕСХ, различная посуда и инвентарь, миксер настольный Bosch ErgoMixx MFQ364602.

В цехе работают 3 повара 4 и 5 разрядов по ступенчатому графику, рабочий день составляет 11,2 часа. Цех работает с 8⁰⁰ до 23⁰⁰ часов. Общее руководство цехом осуществляется заведующим производством. Заведующий производством организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом-меню.

Повара 4 разряда занимается нарезкой овощей, гастрономии, порционированием и оформлением салатов и закусок, повар 5 разряда осуществляют приготовление и порционирование сладких блюд и напитков.

Время на подготовку работы в начале рабочего дня используется для подбора посуды, инвентаря, получения продуктов в соответствии с

производственным заданием. Повара получают задания в соответствии с их квалификацией. Заведующий производством следит за соблюдением правил технологии приготовления холодных и сладких блюд, графиком их выпуска, чтобы исключить перебои в обслуживании посетителей. По окончании рабочей смены повара отчитываются за количество использованных продуктов и реализованных блюд, составляется отчет о реализации блюд за день.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех на предприятии общественного питания предназначен для Горячий цех является основным цехом предприятия, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляться тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в горячем цехе готовятся горячие напитки.

Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздачей, торговым залом и с помещением заведующего производством. Рядом с горячим цехом располагается моечные кухонной посуды и столовой посуды.

Производственная программа горячего цеха определяется планом-меню.

В горячем цехе используется тепловое секционное оборудование.

Из теплового оборудования используются плита электрическая ES-47/P, сковорода электрическая секционная ЕКП-Т/7-60, кипятильник электрический проточный КНЭ-25 на подставке ПК-420, пароконвектомат Rational SM-101.

Холодильный шкаф ШХ-400М предназначен для хранения жиров, сметаны, молока, яиц и других продуктов, используемых для приготовления блюд и других видов кулинарной продукции.

В цехе организовано рабочие места:

– по приготовлению супов и горячих напитков. На рабочем месте установлен стол со встроенной моечной ванной Cryspi 1/1500; производственный стол Cryspi СРПН Ш с настольными весами и необходимым инвентарем.

– для жаренья, варки, припускания и запекания продуктов и для приготовления соусов. На рабочем месте установлен стол производственный Cryspi СРПН Ш для подготовки продуктов к жарке, пассерованию, весы настольные, необходимый инвентарь.

В горячем цехе работают 2 повара 4 и 5 разрядов по ступенчатому графику. Горячий цех начинает работать за 2 часа до открытия торгового зала и заканчивает одновременно с закрытием зала, с 8⁰⁰ до 23⁰⁰.

В начале рабочего дня повара в соответствии с заданием и технологическими картами получают необходимое количество продуктов массой нетто, подготавливают рабочее место – подбирают посуду, инвентарь, инструменты. При четкой организации производства на подготовку рабочего

места и получение продуктов должно уходить не более 15 мин рабочего времени повара.

Организация работы кондитерского цеха

Кондитерский цех занимает особое место на предприятии общественного питания. Он выпускает изделия, которые реализуются в торговом зале предприятия. Ассортимент кондитерского цеха составляют изделия из дрожжевого теста.

В кондитерском цехе выделены следующие помещения:

- обработки яиц
- кладовая продуктов (суточный запас);
- замеса теста, разделки и выпечки изделий;
- помещение отделки изделий;
- кладовая и моечная тары;
- кладовая готовых изделий.

На рабочем месте для обработки яиц установлен производственный стол Cryspi СРПН Ш с овоскопом ОН-10 для проверки качества яиц, 4 ванны Cryspi ВМЦ Э 1 для их санитарной обработки. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

Просеивание муки осуществляется в помещении для подготовки муки и обработки сырья. На этом рабочем месте установлен мукопросеиватель марки Каскад, подтоварник АВАТ ПК-6-2 для хранения муки. Рабочее место для подготовки других видов сырья оборудовано шкафом холодильным ШКХ-0,4 М, столом производственным Cryspi СРПН Ш, стеллажом АТЕSY КШ-2 для транспортирования сырья. Из инвентаря применяются дуршлаг, шумовка, сита с ячейками различных размеров, весы, мерная посуда и т.д.

В помещении замеса теста, разделки и выпечки теста:

– на рабочем месте для приготовления песочного и сдобного теста установлены стол миксер планетарный для замеса теста BEAR RN10 VL-2, стеллаж передвижной АТЕSY КШ-2;

– на рабочем месте для разделки изделий из дрожжевого теста установлен стол производственный Cryspi ССП Ш с настольными весами;

– на участке выпечки изделий установлен пекарный шкаф ЭШП-11, стеллаж стационарный Abat СК-2-6.

– на рабочем месте для приготовления кремов и отделки изделий установлен стол производственный с охлаждаемым шкафом Cryspi СШС-0,2-1400 TN ЕСХ; миксер планетарный 5KSM90E Kitchen Aid.

В помещении для обработки инвентаря установлены 2 ванны моечные Cryspi ВМЦ Э 1, подтоварник Abat СК-2-6, стеллаж стационарный Cryspi ССП Ш.

Руководство мучным цехом осуществляет заведующий производством. Цех работает посменно с 8⁰⁰ до 20⁰⁰, ежедневно работает 1 кондитер 5 разряда.

3.4 Организация обслуживания

Наравне с функцией производства продукции, кафе выполняет функцию обслуживания потребителей (реализация продукции и организация ее потребления). Большое значение имеет их высокая культура обслуживания, качество выпускаемой продукции.

Качество обслуживания оказывает непосредственное влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. Культура обслуживания – один из основных критериев в оценке деятельности предприятий – в общем и его работников – в частности.

В кафе «Колибри» на 75 мест используется индивидуальный метод организации труда официантов. Суть индивидуального метода сводится к тому, что за каждым отдельным официантом закрепляют определенный участок зала (3-4 столика). Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант.

Официант встречает потребителей, размещает их по их желанию или за свободные места, знакомит их с меню, принимает заказ, заранее предупреждает, что салаты и закуски им могут подать сразу, а горячие и фирменные блюда надо будет подождать. Затем официант сервирует стол необходимой посудой и приборами, если необходимо, затем получает блюда на раздаче, подает блюда и напитки. Затем официант рассчитывает потребителей.

Режим работы официантов будет посменный. При посменном графике выхода на работу, каждая бригада официантов работает через день при длине смены общей продолжительностью 11ч 20 мин., при условии предоставления отдыха на следующий день.

График выхода на работу официантов представлен на рисунке 3.1.

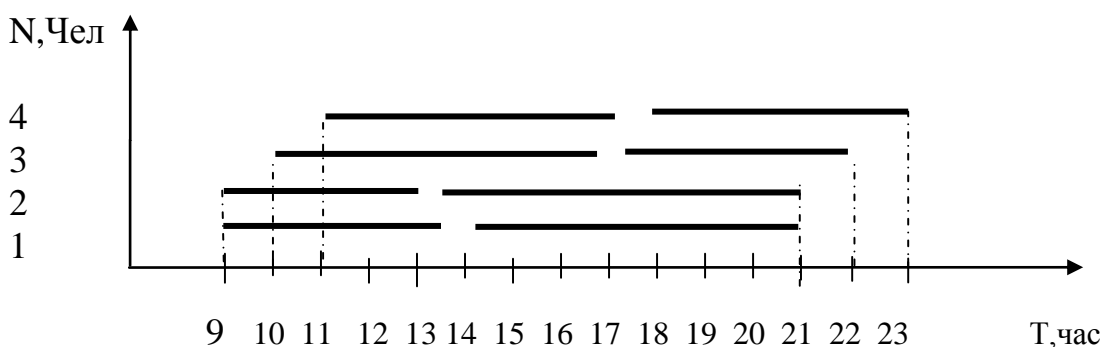


Рисунок 3.1 – График выхода на работу официантов с перерывом на обед 40 минут

Прогрессивные технологии обслуживания

Одними из основных направлений развития современных технологий обслуживания в предприятиях общественного питания являются:

- организация обслуживания по системе кейтеринг;
- внедрение мерчандайзинга (сбыта продукции и услуг).

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

Организация выездного обслуживания в помещении заключается в том, что заказчику предлагают оборудованные помещения (аванзал, банкетный зал) для проведения различных мероприятий. Данный вид обслуживания похож на традиционное обслуживание в предприятии общественного питания, отличается от него тем, что мероприятие проходит на территории, выбранной заказчиком. Преимущество данного вида кейтеринга – экономия времени для подготовки выездного мероприятия, а недостаток – большие издержки по оплате лизинга (помещения, оборудования), страховки, накладных и производственных расходов.

Основные этапы работы предприятия по предоставлению данного вида услуг:

1. Подготовка самого меню и расчет его стоимости. Конечно, делается это с учетом пожеланий клиента.

2. Далее происходит тестинг меню. Тестинг меню – это его предварительная дегустация блюд самим заказчиками для того что бы последние смогли его оценить и выразить собственные предпочтения. Конечно, с заказчиком все предпочтения оговариваются заранее, но он может предъявить к некоторым блюдам особые требования, например, замена какого-либо ингредиента, если последний может вызвать аллергию или другую неприятную реакцию у одного из гостей.

3. После этого планируется пространство или, если такое уже найдено самим заказчиком, занимается его зонированием и технической подготовкой.

4. Затем создается сценарий для мероприятия. Этот сценарий продумывается до мелочей во всем: время, этапы, схемы самого обслуживания.

5. Менеджмент кейтеринга, который включает в себя списки и инструктаж персонала, транспортный план, схемы ввоза и вывоза продуктов, а также согласование со службами клиента, которые также отвечают за проведение мероприятия. Менеджмент кейтеринга можно назвать самой важной частью подготовки к событию, ведь от него зависит насколько слаженной и качественной будет работа.

Работники обслуживания (официанты, мойщики, уборщики) являются, как штатными, так и привлеченными сотрудниками и вызываются по мере необходимости.

Мерчандайзинг

Мерчандайзинг общественного питания - деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания.

С этой целью в кафе применяют различные приемы мерчандайзинга:
– эстетическое оформление блюд, коктейлей, смешанных напитков;

- убеждающая продажа;
- рекламные послания потенциальным клиентам.

Эстетическое оформление блюд, коктейлей, смешанных напитков способствует эффективному воздействию на потребителя с целью увеличения продаж.

Одним из самых эффективных средств, используемых обслуживающим персоналом, является убежденная продажа. Как только гость сел за стол, официант предлагает ему коктейль аперитив или фирменную закуску. Компании можно подать закуски на блюде с тем, чтобы они могли попробовать разные блюда. По окончании обеда или ужина официант предлагает на выбор различные десерты, демонстрируя их ассортимент на блюде.

Рекламные послания разработаны в соответствии с индивидуальными запросами клиентов.

Презентация блюд является эффективным способом формирования интереса потребителей и увеличения объема продаж (например, официанты предлагают пробные порции нового блюда мексиканской кухни, которое не нужно оплачивать).

К основным способам агитации в зале кафе относятся: фотографии блюд, помещаемых на столики; проведение презентаций.

Чтобы сделать продукцию кафе более узнаваемой и заметной, используются рекламные материалы: посуда с логотипом и аксессуары, пепельницы и т.д., рекламный материал привлекает внимание потребителей, а официант информирует гостей о достоинствах и преимуществах продукции.

Интерьер зала

Интерьер внутреннего пространства зала кафе «Колибри» на 75 мест прост, но в тоже время и элегантен. Удивительным может показаться изумрудный цвет стен с изображением птичек-колибри. Изображения птичек повторяются на белоснежных портьерах и на салфетках на столах. Столы и стулья простой формы из натурального дерева, спинки стульев с шоколадной обивкой украшены такими же изображениями колибри. На полу уложена, как бы выщербленная, стильная керамическая плитка шоколадного цвета со вставками плиток изумрудного цвета. На стенах зала вывешены большие экраны на которых транслируются музыкальные клипы. Дизайн зала порадует гостей своим теплом и уютом.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Кафе «Колибри» на 75 мест является общедоступным предприятием питания.

В процессе выполнения технологических расчетов определены количество обслуживаемых посетителей; производственная программа; количество и ассортимент полуфабрикатов, кулинарной продукции. На основании технологических расчетов были приняты определенные архитектурно-планировочные решения, выбрано необходимое технологическое оборудование.

При написании бакалаврской работы использовалась нормативно-техническая документация и специальная литература, практические материалы по проектированию предприятий общественного питания.

Отдельную часть работы занимает научно-исследовательский раздел с подробным описанием фирменного блюда «Котлеты «Лесной орех»». Блюдо является фирменным на данном предприятии. Новизна блюда заключается в его необычности, но доступности. Блюдо готовится из обычных продуктов, изюминкой блюда является кедровый орех, что делает блюдо оригинальным.

Пищевая ценность блюда определяется, прежде всего, содержанием полноценных белков, усвояемость белка мяса составляет 97%. Порция блюда содержит 22,57 г белка.; жиров – 24,74 г; углеводов – 2,84 г; кальция – 480,71 мг; фосфора – 254,66 мг; магния – 53,83 мг; железа – 4,96 мг.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (вместе с «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции») [Электронный ресурс] : решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 (ред. от 10.06.2014) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://base.consultant.ru>
2. МР 2.3.1.2432-08 Методические рекомендации. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. – Москва : Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009. – 38 с.
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 01.01.2016. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 16 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. - Москва : Стандартинформ, 2014. – 16 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 17 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 14 с.
8. СанПиН 2.3.2.1280-03 Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://base.consultant.ru>
9. СанПиН 2.3.2.1280-03 Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://base.consultant.ru>
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – Введ. 25.06.2003. – Москва : Минздрав России, 2003. – 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, 2004. – 135 с. 15. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.экон. ин. – т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.
16. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания" / В. Н. Ловачева. – 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.экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
20. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – С. 1-58.
21. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова [и др.]; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2006. – 64 с.
22. Охрана труда на предприятиях общественного питания: метод. указания по выполнению дипломного проектирования для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина. – Красноярск, 2008. - 34 с
23. Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНИП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. – Москва: Стройиздат, 1992. – 109 с.
24. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий : Санитарные правила и нормы. - Москва: Информационно – издательский центр ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА России, 1996. – 64 с.
25. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе : каталог. – Москва: Компания деловая Русь, 2002. – 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 национальных кухонь народов России. – Москва: ВИКА, 1992. – 624 с. 31. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург: ПрофиКС, 2003. – 296 с.

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

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

34. Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 1. Основы строительства / Г. В. Свиридова, Н. В. Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 88с.

35. Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 2. Инженерное оборудование / Г. В. Свиридова, Н. В.Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 48с.

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

37. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.

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

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

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

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

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

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

«15» 06 2017 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.01. «Технология организации ресторанного дела»
профиль

Проект кафе общего типа «Колибри» на 75 мест

тема

Руководитель


подпись, дата

доцент, канд.биол. наук
должность, ученая степень

О.М. Евтухова
инициалы, фамилия

Выпускник


подпись, дата

ТОП-12-11ГИА
группа

Е.Д. Ломайкина
инициалы, фамилия

Нормоконтролер


подпись, дата

О.М. Евтухова
инициалы, фамилия

Красноярск 2017