


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

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

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

«20» 06 2017 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.01 «Технология и организация ресторанного дела»
профиль

Проект ресторана итальянской кухни «Grazie Mille!» на 60 мест
тема

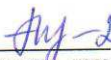
Руководитель


подпись, дата

доцент, канд.биол. наук
должность, ученая степень

О. М. Евтухова
инициалы, фамилия

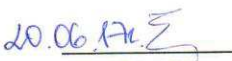
Выпускник


подпись, дата

ТОП-12-1
группа

М. М. Налобина
инициалы, фамилия

Нормоконтролер


подпись, дата

О. М. Евтухова
инициалы, фамилия

Красноярск 2017

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1 Технико-экономическое обоснование	5
1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия	5
1.2 Расчет пропускной способности предприятия.....	8
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся	9
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 Производственная программа проектируемого предприятия	14
2.2 Расчет складских помещений	17
2.3 Расчет овощного цеха	23
2.4 Расчет мясо-рыбного цеха	37
2.5 Расчет горячего цеха	43
2.6 Расчет холодного цеха	55
2.7 Расчет мучного цеха	61
2.8 Моечная столовой посуды	72
2.9 Моечная кухонной посуды.....	76
2.10 Сервис-бар	77
2.12 Расчет торговой группы помещений.....	78
2.13 Помещения для посетителей.....	79
2.14 Административно-бытовые помещения	80
2.15 Технические помещения	81
3 Организационный раздел	83
3.1 Производственная инфраструктура предприятия	83
3.2 Организация работы производства	84
3.3 Организация обслуживания	90
4 Научно-исследовательский раздел	96
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда	96
4.2 Разработка технологической карты	97
4.3 Составление схемы технологического процесса производства	99
4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда	99
4.5 Расчет пищевой энергетической ценности	99

4.6 Разработка нормативно-технической документации на фирменное блюдо	101
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	102
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	103
ПРИЛОЖЕНИЕ А Расчет сырья покупных товаров	106
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Расчет технологического оборудования.....	127
ПРИЛОЖЕНИЕ В Состав и площадь помещений	136
ПРИЛОЖЕНИЕ Г Проект технологической карты	138
ПРИЛОЖЕНИЕ Д Акт отработки рецептуры фирменного блюда и технологии приготовления	140
ПРИЛОЖЕНИЕ Е Технологическая схема приготовления фирменного блюда	141
ПРИЛОЖЕНИЕ Ж Расчет пищевой ценности сырьевого набора и готового фирменного блюда	142
ПРИЛОЖЕНИЕ И Техничко-технологическая карта фирменного блюда	143

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание играет одну из важнейших ролей в жизни общества, так как питание является одной из немногих основных потребностей человека. В современном мире темп жизни не позволяет постоянно питаться дома, так появилась потребность в создании предприятий общественного питания.

Предприятия общественного питания выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Развитие отрасли общественного питания позволяет рационализировать расход сырья, материалов, оборудования; предоставляет огромное количество рабочих мест и высококвалифицированных специалистов; дает возможность гармоничного и сбалансированного питания в условиях постоянной нехватки времени.

Целью бакалаврской работы являются разработка и проектирование ресторана итальянской кухни «Grazie mille!» на 60 мест. Итальянская кухня разнообразна и широко распространена во всем мире, а так же крайне вариативна, что дает возможность экспериментировать и создавать новые вкусовые сочетания. Кухня Италии различается для каждого региона, многие из типичных для Италии блюд остаются неизвестными для других стран, так как акцент всех предприятий выбран с упором на популяризированные и массово известные блюда, оставляя в тени не менее интересные региональные новшества, например Генуэзский пирог и поленту.

Проектирование настоящего предприятия является актуальным, так как ближайшие предприятия общественного питания похожей концепции и тематики находятся в достаточном отдалении, а процент обеспеченности точками общественного питания в выбранном месторасположении является низким.

Для проектируемого ресторана выбраны наиболее целесообразное месторасположение, составлена производственная программа, проведены расчеты необходимого технологического оборудования, численности персонала, проведены расчет и планировка производственных, складских помещений и торговых залов. Так же для расширения ассортимента реализуемой продукции было разработано фирменное блюдо «Пирог с грушей и айвой».

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Характеристика района деятельности предприятия позволяет определить основные направления специализации промышленности и связанный с ней основной контингент питающихся, уровень развития общественного питания, торговли.

Проектируемое заведение располагается в Центральном районе города Красноярска на проспекте Мира 65, недалеко от Технологического университета, администрации центрального района и Красноярского государственного театра оперы и балета. Поблизости от планируемого ресторана находятся большое количество офисов, фирм, банков, а так же располагаются другие наиболее посещаемые улицы города.

Определение месторасположения будущего предприятия – один из важнейших этапов, от выбора места зависит посещаемость и популярность ресторана. Формат проектируемого заведения рассчитан на офисных работников, студентов, семейных пар и гостей центра города.

Поблизости заведений подобного плана нет – ближайшие предприятия, относящиеся к итальянской кухне, находятся в 1,4 и 0,8 км.

Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого предприятия приведен в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого общедоступного предприятия общественного питания

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Сибирский государственный аэрокосмический университет	пр. Мира 82 ул. Ленина 80	15000	09:00-17:00	12:00-13:00
Администрация центрального района	пр. Мира 63	250	09:00-17:00	13:00-14:00
Сибирский федеральный университет	ул. Ленина 70	3000	08:30-17:00	12:30-13:00
КрасГМУ им. профессора В. Ф. Войно-Ясенецкого	пр. Мира 70	3000	08:00-17:30	12:00-12:30

Окончание таблицы 1.1

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Администрация г. Красноярск	ул. Карла Маркса 93	320	09:00-18:00	13:00-14:00
Евразия офисный центр	ул. Карла Маркса 95 к1	80	09:00-20:00	13:00-14:00
Красноярский государственный театр оперы и балета	ул. Перенсона 2	250	10:00-20:00	13:00-14:00
Гостиница Красноярск	ул. Урицкого 94	500	круглосуточно	
Гостиничный комплекс Ibis и Novotel	ул. Карла Маркса 123	650	круглосуточно	
Красноярский драматический театр им. А. С. Пушкина	пр. Мира 73	150	10:00-21:00	14:30-15:00
Кинотеатр Дом Кино	пр. Мира 88	50	11:00-23:00	
ТЦ Хамелеон	ул. Карла Маркса 125	120	10:00-21:00	12:00-13:00
Бизнес-центр Европа	ул. Карла Маркса 93а	150	круглосуточно	14:00-15:00
Жилая зона данной области		7200		
Итого		30720		

Из обозначенных данных становится видно, что общее количество потенциальных потребителей вблизи проектируемого предприятия более 30 тысяч человек.

Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия, общественного питания приведен в таблице 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	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Бюрокрафт Бар	Пр. Мира 65	60	18:00-00:00	самообслуживание	сырье, полуфабрикаты

Продолжение таблицы 1.2

Наименование действующих	Адрес	Кол ичес	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика
--------------------------	-------	----------	--------------	--------------------	----------------

предприятий общественного питания		тво мест			предприятия
Nathan Famous	Пр. Мира 65	50	10:00-22:00	официантами	сырье, полуфабрикаты
Султан-Сулейман	Ул. Перенсона 20	50	12:00-00:00	официантами	сырье, полуфабрикаты
Великая стена	Ул. Карла Маркса 78	50	12:00-00:00	официантами	сырье, полуфабрикаты
Короли и капуста	Ул. Перенсона 29	50	12:00-00:00	официантами	сырье, полуфабрикаты
У дедушки Мито	Ул. Марковского 88	50	12:00-00:00	официантами	сырье, полуфабрикаты
Кафе Невское	Ул. Ленина 91	70	10:00-23:00	официантами	сырье
Стейк-бар GrillYard	Пр. Мира 94г	45	12:00-23:00	официантами	сырье, полуфабрикаты
075 please	Пр. Мира 86	60	12:00-01:00	официантами	сырье, полуфабрикаты
MeetMeat гриль-бар	Ул. Карла Маркса 96	45	12:00-23:00	официантами	сырье, полуфабрикаты
Огонь и Лед	Ул. Кирова 19	60	12:00-00:00	официантами	сырье, полуфабрикаты
Traveler's coffee	Ул. Карла Маркса 135	50	08:00-23:00	официантами	полуфабрикаты
Гадаловъ	Ул. Дубровинского 100	45	12:00-00:00	официантами	сырье
Матэ	Ул. Карла Маркса 127	45	09:00-00:00	официантами	сырье, полуфабрикаты

Окончание таблицы 1.2

Наименование действующих предприятий	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
--------------------------------------	-------	-----------------	--------------	--------------------	----------------------------

общественного питания					
Суши Терра	Ул. Перенсона 9	70	10:00-23:00	официант ами	полуфабрикаты
Балкан Гриль	Ул. Перенсона 9	60	12:00-00:00	официант ами	сырье
Бургер Кит	Ул. Карла Маркса 123	30	10:00-22:00	самообсл уживание	полуфабрикаты
New York	Ул. Урицкого 94	200	08:00-07:00	официант ами	сырье, полуфабрикаты
Boho	Ул. Урицкого 94	60	13:00-01:00	официант ами	сырье, полуфабрикаты
Мюнхен	Ул. Урицкого 94	60	12:00-01:00	официант ами	сырье, полуфабрикаты
Бангкок	Ул. Урицкого 94	60	12:00-00:00	официант ами	сырье, полуфабрикаты
Фон Барон	Ул. Карла Маркса 95	60	12:00-00:00	официант ами	сырье, полуфабрикаты
Traveler's coffee	Ул. Карла Маркса 95	50	08:00-00:00	официант ами	полуфабрикаты
Ресторан Европа	Ул. Карла Маркса 93а	60	12:00-00:00	официант ами	сырье
SOHO bar	Пр. Мира 45	30	12:00-02:00	официант ами	сырье, полуфабрикаты
Чебуречная Кинза	Пр. Мира 53	45	10:00-00:00	официант ами	полуфабрикаты
The Welcome Bar	Пр. Мира 78	30	18:00-02:00	официант ами	сырье, полуфабрикаты
Лось и лосось	Пр. Мира 64	60	11:00-01:00	самообсл уживание	полуфабрикаты
Big Yorker	Пр. Мира 60	100	08:00-02:00	самообсл уживание	полуфабрикаты

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

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале. Общая потребность города в предприятиях общественного питания на расчетный срок определена в соответствии с нормативами развития сети общественных предприятий общественного питания на 1000 жителей.

Метод расчета по нормативам мест на 1000 человек является универсальным и используется для определения количества мест в обеденных

залах всех типов доготовочных и работающих на сырье предприятий. Расчет ведется по формуле

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

где P – необходимое количество мест;

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

P_H – норма мест на 1000 человек [18].

Для Красноярска по нормативам необходимое количество мест составит

$$P = \frac{30720 \times 52}{1000} = 1597,$$

Степень обеспеченности местами в общедоступной сети предприятий общественного питания определяется по формуле

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

где P_ϕ – фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания;

P – необходимое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания по нормативу [18].

В результате расчетов степень обеспеченности равна

$$C = \frac{961}{1597} \times 100 = 60\%.$$

Потребность в местах общественного питания не удовлетворена на 100%, что означает целесообразность проектирования и строительства данного предприятия. Так же стоит учесть отсутствие других ресторанов итальянской кухни в выбранном районе для проектирования.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

Режим работы общедоступных предприятий общественного питания учитывает тип предприятия, его месторасположение, состав потенциального контингента посетителей.

Для проектируемого ресторана рекомендуемым режимом работы является график с 11:00 часов дня до 23:00 часов вечера, без перерывов и выходных. Режим работы выбран исходя из потребностей потенциальных потребителей. В ранние часы предприятие будет пустовать, а в обеденное время ресторан сможет принять большее количество посетителей для

обеденного приема пищи. Поздним вечером жители города любят прогуливаться по центру города, поэтому ресторану стоит работать до 23:00.

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

$$N_r = \frac{(P * f * X)}{100}, \quad (1.3)$$

где P – вместимость зала (число мест);

f – оборачиваемость места в зале в течение данного часа [18];

X – загрузка зала в данный час, % [18].

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.

Проектируемое предприятие относится к ресторанам городского типа, график загрузки зала приведен в таблице 1.3.

Таблица 1.3 – График загрузки зала ресторана итальянской кухни на 60 мест

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, %, X	Количество потребителей за 1 час работы, N
11:00 – 12:00	1,0	20	12
12:00 – 13:00	1,0	30	18
13:00 – 14:00	1,0	90	54
14:00 – 15:00	1,0	70	42
15:00 – 16:00	1,0	40	24
Итого за обед			150
16:00 – 17:00	1,0	30	18
17:00 – 18:00	1,0	30	18
18:00 – 19:00	0,4	50	12
19:00 – 20:00	0,4	100	24
20:00 – 21:00	0,4	90	22

Окончание таблицы 1.3

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, %, X	Количество потребителей за 1 час работы, N
21:00 – 22:00	0,4	80	19
22:00 – 23:00	0,4	40	10

Итого за ужин			123
Итого			273

В зале ресторана численность потребителей в день составляет 273 человека.

1.4 Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для расчета дневной производственной программы являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд.

Общее количество блюд, реализуемых на предприятии, определяется по формуле

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

где n – общее количество блюд за день, шт.;

N – количество посетителей за день, чел.;

m – коэффициент потребления блюд [18].

Расчеты сведены в таблицу 1.4.

Таблица 1.4 – Расчет коэффициентов потребления блюд по группам

Наименование	Процентное соотношение блюд, %		Коэффициент потребления	
	обед	ужин	обед	ужин
Холодные блюда и закуски	45	45	1,3	1,8
Горячие закуски	5	10	0,2	0,4
Супы	10	-	0,3	-
Вторые блюда	25	30	0,7	1,2
Сладкие блюда и горячие напитки	15	15	0,5	0,6
Итого	100	100	3,0	4,0

По полученным данным разработана производственная программа предприятия, в которой отражают количество блюд по группам.

Расчеты оформлены в таблице 1.5.

Таблица 1.5 – Расчет дневной производственной программы ресторана итальянской кухни «Grazie mille!»

Часы работы	Количество посетителей	Плановый выпуск блюд					
		холодные блюда	горячие закуски	супы	вторые блюда	сладкие блюда и напитки	итого
		Коэффициенты потребления блюд					
	обед	1,3	0,2	0,3	0,7	0,5	3
	ужин	1,8	0,4	-	1,2	0,6	4
		Реализация блюд по часам					
11-12	12	16	2	4	8	6	36

12-13	18	23	4	5	13	9	54
13-14	54	70	11	16	38	27	162
14-15	42	55	8	13	29	21	126
15-16	24	31	5	7	17	12	72
Итого за обед	150	195	30	45	105	75	450
16-17	18	32	7	-	22	11	72
17-18	18	32	7	-	22	11	72
18-19	12	22	5	-	14	7	48
19-20	24	43	10	-	29	14	96
20-21	22	40	9	-	26	13	88
21-22	19	34	8	-	23	11	76
22-23	10	18	4	-	12	6	40
Итого за ужин	123	221	49	-	148	74	492
Итого	273	416	79	45	253	149	942

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

Исходя из планируемого месторасположения проектируемого предприятия, определена форма снабжения предприятия, способы доставки продуктов, источники снабжения.

Источники продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки, приведены в таблице 1.6

Таблица 1.6 – Источники продовольственного снабжения предприятия

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров	Частота завоза
ООО «Изюминка»	Фрукты, зелень свежие	три раза в неделю
	Овощи свежие	два раза в неделю
ОАО «Милко»	Молочные продукты	каждый день
ООО «Симпл»	Алкогольные напитки	раз в месяц
ООО «Дары Севера»	Рыба слабосоленая в вакуумной упаковке	один раз в неделю

Окончание таблицы 1.6

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров	Частота завоза
ООО «Владелита»	Рыба охлажденная	три раза в неделю
	Мясо охлажденное	два раза в неделю
	Птица охлажденная	три раза в неделю
	Сыр	один раз в неделю
	Замороженные фрукты, ягоды	раз в две недели
	Бакалейные товары	раз в две недели
	Консервы	раз в две недели

	Соки, воды, пиво	три раза в неделю
ООО «Метро»	Рыба охлажденная	один раз в неделю
	Гастрономические товары	один раз в неделю
	Масло	два раза в неделю
	Яйцо	один раз в неделю
	Морепродукты	два раза в неделю
ОАО «Красноярский хлеб»	Хлеб	ежедневно

3 Организационный раздел

3.1 Производственная инфраструктура предприятия

Производственная инфраструктура предприятия – это совокупность помещений, обеспечивающих эффективное и бесперебойное функционирование предприятия.

Существует пять категорий групп помещений: производственные, складские, административно-бытовые, технические и помещения для посетителей.

Помещения для посетителей на предприятии представлены вестибюлем, аванзалом, торговым залом и помещением для официантов.

В состав производственных помещений проектируемого ресторана в соответствии с требованиями СНиП включены:

- сервис-бар;
- горячий цех;
- холодный цех;
- помещение для резки хлеба;
- мясо-рыбный цех;
- овощной цех;
- помещение заведующего производством;
- моечная столовой посуды;
- моечная кухонной посуды;
- сервизная;
- кондитерский цех.

Складские помещения состоят из четырех охлаждаемых камер (для хранения мяса и рыбы, молочно-жировых продуктов и гастрономии, а так же фруктов, ягод, зелени и овощей, и камеру пищевых отходов), кладовой сухих продуктов, кладовой овощей, солений и квашений, кладовой вино-водочных изделий, кладовой и моечной тары, кладовой инвентаря и загрузочной.

Административно-бытовые помещения включают в себя кабинет директора, контору, помещение персонала, гардероб для персонала, гардероб для официантов, уборные и бельевую.

Из технических помещений на предприятии организованы тепловой узел, приточно-вытяжная вентиляция, электрощитовая, машинное отделение, радиоузел и помещение слесаря и электрика.

3.2 Организация работы производства

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

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

В каждом цехе организуются технологические линии. Технологической линией называется участок производства, оснащённый необходимым оборудованием для определённого технологического процесса.

Кроме цехов на производстве имеются вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, моечная и кладовая тары и т.д.

Соотношение отдельных подразделений предприятия (цехов, отделений, вспомогательных помещений) определяют структуру производства. На данном предприятии установлена цеховая структура, при которой организуются отдельные цеха для выполнения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья и способам кулинарной обработки.

Важным фактором успешной работы цехов является правильная организация рабочих мест. В каждом производственном цехе организуют несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса. Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с нормами оснащения.

Следующим фактором успешной работы в цехе является правильная организация труда работников цеха.

К основным требованиям организации труда на производстве можно отнести:

- правильное составление производственной программы с учетом специфики изготавливаемой продукции, производственной мощности цеха, численности и квалификации работников;
- четкое распределение обязанностей между работниками в соответствии с их квалификацией и производственным зданием;
- правильный учет движения продукции и своевременная отчетность о проделанной работе.

Высота производственных помещений должна быть не менее 3,3м. Стены на высоту 1,8м от пола облицовывают керамической плиткой, остальная часть покрыта светлой 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 16-18°C, а в горячем 23-25°C. Относительная влажность воздуха в цехах 60-70%. Данные

микроклиматические условия в кафе создаются путем устройства приточно-вытяжной вентиляции.

В цехах обязательно предусмотрено естественное освещение, чтоб не снижалась утомляемость работников и чтоб предотвратить травматизм. Производственные помещения имеют подводку горячей и холодной воды к моечным - ваннам, электрокипятильникам. Канализация обеспечивает удаление сточных вод при эксплуатации ванн.

3.2.1 Организация работы складских помещений

Складские помещения на предприятиях общественного питания служат для приемки и кратковременного хранения сырья и продуктов. В данном предприятии складская группа размещается единым блоком, имеет удобную связь с производственной и торговой группами помещений.

В проектируемом предприятии имеются следующие складские помещения:

- охлаждаемые камеры (мясо - рыбная, молочно-жировая, для хранения напитков, фруктов и зелени);
- кладовая для сухих продуктов;
- кладовая овощей;
- кладовая вино-водочных изделий;
- загрузочная.

Для приемки поступившего сырья и товаров имеется разгрузочная площадка. Кладовая сухих продуктов сухая, хорошо проветриваемая комната, оборудованная стеллажами, подтоварниками. Муку и сахар хранят в мешках на подтоварниках. Крупу и макаронные изделия хранят на стеллажах. Соль хранится в солевом мешке на стеллажах. Картофель и овощи хранят в кладовой для овощей, она находится в отдельном помещении с искусственным освещением при температуре воздуха от 2 до 5С и влажности 80 - 90%. Находятся они в ларях. Мясо и мясопродукты хранят в холодильных камерах. Мороженые рыба и птица хранятся в таре, в которой они поступили от поставщика. Субпродукты рассортированы по видам и хранятся в ящиках. Колбасы хранятся в таре, поступившей от поставщика. Масло хранится брусками, завернутое в пергаментную бумагу. Яйца хранят в ячейках, на стеллажах.

3.2.2 Организация работы овощного цеха

Овощной цех и кладовая овощей размещаются рядом со складскими помещениями, это необходимо для обеспечения удобства разгрузки овощей при поступлении сырья и товаров на предприятие. Цех имеет удобное

расположение для взаимосвязи с холодным и горячим цехами, в которых завершаются все технологические процессы, необходимые для выпуска готовой продукции.

Рабочие места в цехе расположены по ходу технологического процесса. Организованы следующие рабочие места в овощном цехе:

- по очистке картофеля и корнеплодов, доочистки и промывания;
- по очистке репчатого лука, чеснока, сезонных овощей;
- по нарезке и обработке овощей.

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлены привод УММ со сменными механизмами для очистки корнеплодов (УММ-5) и нарезки овощей (УММ-7), а так же стол для доочистки картофеля и корнеплодов СК-1.

На рабочем месте по очистке репчатого лука, чеснока и сезонных овощей располагаются производственный стол ТЕХНО-ТТ СПП-906, ванна моечная CRYSPI BM 1/530.

Рабочее место по нарезке и обработке овощей оборудовано столом со встроенной моечной ванной CRYSPI ВМЦ 1/530/1010 П, металлическим подтоварником ПТ-1А и передвижным стеллажом для непродолжительного хранения заготовок ТЕХНО-ТТ СТР-414/430.

В овощном цехе работают два повара 3 разряда с 11:00 до 19:00 ленточным графиком. Руководит работой цеха заведующий производством.

3.2.3 Организация работы мясо-рыбного цеха

В мясо-рыбном цехе производится обработка мяса, птицы, рыбы и приготовление из них полуфабрикатов.

В цехе организованы следующие рабочие места:

- по обработке мяса и приготовлении полуфабрикатов;
- по обработке рыбы и морепродуктов и приготовлении полуфабрикатов;
- по обработке птицы и приготовлении полуфабрикатов;
- по приготовлению рубленых полуфабрикатов.

На рабочем месте по обработке мяса и приготовлению полуфабрикатов установлены моечная ванна CRYSPI BM 1/630, стол производственный секционнo-модулированный СПСМ-1, стеллаж производственный стационарный NICOLD НСК 9/6.

Рабочее место по обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов оснащено морозильным ларем FROSTOR F 200°С, моечной ванной CRYSPI BM 1/630, столом производственным секционнo-модулированным СПСМ-1.

На рабочем месте по обработке птицы и приготовлению полуфабрикатов оборудованы холодильный шкаф Капри 0,5СК, стол производственный секционнo-модулированный СПСМ-1 м.

На рабочем месте по приготовлению рубленых полуфабрикатов располагается мясорубка настольная МС-50С, стеллаж передвижной Ergo HDB-01.

В мясо-рыбном цехе работает один повар 4 разряда с 11:00 до 19:00. Руководит работой цеха заведующий производством.

3.2.4 Организация работы горячего цеха

В проектируемом ресторане горячий цех расположен рядом с холодным цехом, раздачей, обеденным залом, моечными столовой и кухонной посуды, что обеспечивает удобную взаимосвязь между ними.

Производственная программа горячего цеха определяется по план-меню.

В горячем цехе используется секционнoе оборудование, которое устанавливается в виде технологических линий островным способом. Тепловое оборудование установлено в центральной части цеха (островным способом). По сторонам располагают рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке. 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 напитков. В проектируемом цехе это деление условное, т.к. мощность предприятия не позволяет создавать дополнительные специализированные рабочие места. Кроме того, в горячем цехе осуществляется приготовление холодных и сладких блюд на стадии тепловой обработки, которые далее передаются в холодный цех для дальнейшей обработки и порционирования.

Суповое отделение.

В суповом отделении установлено следующее оборудование: стол производственный для приготовления супов СПРО/П-600 длиной 0,5 м, плита электрическая ПЭ-51.

Соусное отделение.

Небольшой ассортимент вторых блюд в кафе не позволяет создавать специализированные рабочие места. К тому же проектируемое кафе имеет небольшую мощность, поэтому рабочие места для варки, тушения, припускания, запекания продуктов организованы с учетом выполнения поваром нескольких операций одновременно. В проектируемом кафе установлены стол производственный СПРО/П-600 длиной 1,3 и 0,5 м для приготовления горячих блюд, горячих закусок и напитков, стол производственный со встроенной

моечной ванной CRYSPI ВМЦ 1/530/1010, кипятильник электрический наливной CONVITO WB-40A, пароварка электрическая Hurakan HKN-DS2, пароконвектомат TECHNOEKA EVOLUTION EKF 411 DALUD, стационарная сковорода СЭ-0,25, холодильник Капри 0,5Н.

Помимо прочего, из оборудования в цехе присутствуют настольные весы ВНЦ-2, передвижной стеллаж Ergo HDB-01.

Режим горячего цеха напрямую зависит от режима работы заведения. Работники горячего цеха начинают свою работу с 8.00 оканчивают 24.00 часов. Руководит горячим цехом бригадир, который организывает и контролирует отпуск и качество блюд. Работники горячего цеха работают по ленточному графику. Количество работников в горячем цехе проектируемого предприятия составляет два человека: повар 5 разряда и повар 4 разряда. Повар 5 разряда занимается оформлением блюд, требующих сложной кулинарной обработки, готовит вторые блюда. Повар 4 разряда готовит первые блюда, пассирует овощи, томат-пюре, подготавливает продукты.

3.2.5 Организация работы холодного цеха

Холодный цех в проектируемом ресторане организован для приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд.

Холодный цех расположен в светлом помещении, имеет удобную взаимосвязь с горячим цехом, раздачей и моечной кухонной посуды.

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. В цехе выделены линии для приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организованы следующие рабочие места:

- для нарезки сырых и вареных овощей, заправки и порционирования, и оформления салатов;

- для приготовления холодных супов и сладких блюд;

Для оформления и приготовления салатов используют следующее установленное оборудование: холодильный шкаф Капри 0,5СК, производственный стол для нарезки и измельчения СПРО/П-600, стол для мойки овощей СМО-6-3, слайсер Gastrorag HBS-361M, стеллаж передвижной Ergo HDB-01, разделочные доски с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножами поварской тройки.

Рабочее место для приготовления холодных супов и сладких блюд оборудовано производственным столом СПРО/П-600, блендером Kitchen Aid 5КНВ2571EER, электронными весами, соответствующим инвентарем.

Повара холодного цеха работают по ленточному графику. Руководство цехом осуществляется заведующим производством, который назначает ответственного работника из поваров высшей квалификации.

Заведующий производством организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с план-меню.

В цехе работают два человека, повар 5 разряда и повар 4 разряда. Повар 5 разряда осуществляет приготовление и оформление наиболее сложных блюд; повар 4 разряда приготавливает продукты, входящие в состав блюда, а также занимается соединением компонентов, заправкой и доведением до готовности блюд массового спроса, порционирует и оформляет блюда.

3.2.6 Организация работы кондитерского цеха

Кондитерский цех занимает особое место на предприятии общественного питания. Он выпускает изделия, которые реализуют не только в залах, но и в магазинах кулинарии, филиалах, буфетах других предприятий.

Технологический процесс в кондитерском цехе: подготовка продуктов, замес теста, разделка и выпечка изделий, остывание, укладка, хранение, транспортировка.

Производственная программа кондитерского цеха составляется на основании заявок предприятия и выражается в форме наряда-заказа. Наряд-заказ составляется для всего цеха.

В зависимости от мощности и выпускаемого ассортимента организованы следующие рабочие места:

- для обработки яиц;
- кладовая суточного запаса сырья;
- для замеса теста, разделки и выпечки изделий;
- отделение кратковременного хранения готовой продукции;
- для мойки и хранения инвентаря.

На рабочем месте для обработки яиц установлен производственный стол CRYSPI СРП 600/600/СРП с овоскопом ПКЯ-10, моечная ванна для обработки яиц ВМЯ-4 и подтоварник ПТ-1А. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

Просеивание муки осуществляется в отдельном помещении, в котором так же происходит подготовка сырья и располагается кладовая суточного запаса сырья. На этом рабочем месте установлены стол производственный CRYSPI СРП 600/600/СРП, просеиватель Каскад, стол-подставка для просеивателя СПС-123/700, холодильный шкаф Капри 0,5СК, настольные весы ВНЦ-2. Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки. Для мешков с мукой установлен подтоварник ПТ-1А. Разнообразный характер выполняемых на данном месте работ требует укомплектования инвентарем и инструментами: дуршлаг, сита, шумовка, сито с ячейками различных размеров, мельницы, весы, мерная посуда и т.д.

На рабочем месте приготовления теста установлены тестомесильная машина GAM S 10, тестораскаточная машина Atlas RM-5011, стол-подставка ТЕХНО-ТТ СПРП-906, производственный стол CRYSPI СРП 600/600/СРП, передвижной стеллаж Ergo HDB-01, пекарный шкаф Унох ХЕВС-04ЕU-Е1R, кипятильник КНЭ-25 и подставка под кипятильник ПК-870.

В моечном отделении кондитерского цеха установлены моечная ванна ВМ-2, стеллаж СПС-2 и подтоварник ПТ-1А.

Помещение для хранения готовых изделий оснащено передвижным стеллажом Ergo HDB-01 и холодильным шкафом Капри 0,5СК.

Руководство кондитерским цехом осуществляет начальник цеха. В цехе работает один человек, кондитер 5 разряда.

3.3 Организация обслуживания

3.3.1 Организация труда работников обслуживания

Метод обслуживания – это способ реализации потребления продукции общественного питания.

Форма обслуживания – это прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.

К обслуживающему персоналу относятся метрдотель или администратор зала, бармен, швейцар, гардеробщик, официант.

В данном предприятии применяется обслуживание официантами.

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

В ресторане применяется индивидуальный метод обслуживания официантами, работают по 4 официанта в одну смену. За каждым отдельным официантом закреплен определенный участок зала. Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один работник.

Режим работы официантов установлен с учётом производственно-трудовой деятельности предприятия с 9:00 ч. до 24:00 ч. График выхода официантов на работу представлен в рисунке 2.8.

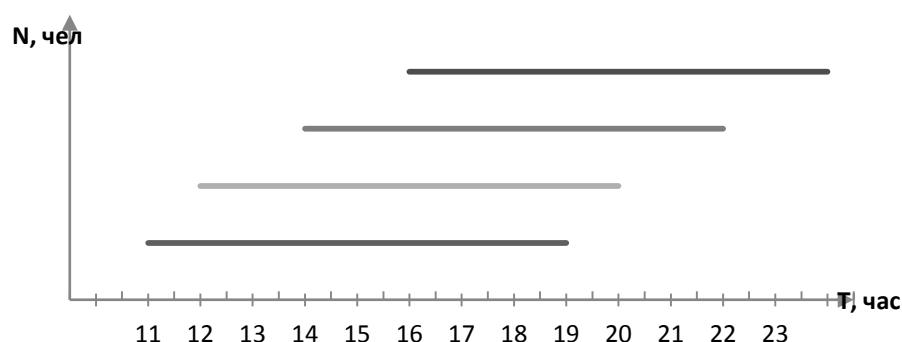


Рисунок 2.8 – График выхода на работу работников кондитерского цеха

Униформа персонала выдержана в пастельной гамме. Рубашка светло-коричневого или кремового цветов с логотипом заведения на нагрудном кармане, у девушек – черная строгая юбка-карандаш немного выше колен, чтобы не затруднять движения, юноши одеты в черные брюки строгого кроя. Поверх формы сотрудники торгового зала носят фартук бордового цвета, длина которого не перекрывает юбку сотрудниц, прошитый крупной строчкой светлых ниток в тон рубашке.

Обувь без лишних деталей, черного цвета. У девушек – туфли или балетки, удобные, без каблука. Юноши обуты в удобные классические туфли.

Волосы сотрудниц аккуратно собраны в прическу, макияж свободный, но без излишней вычурности (красная помада и стрелки – допустимы, так как это импонирует итальянской культуре).

3.3.2 Интерьер ресторана

Интерьер во многом является ключевым фактором в заведении – если клиенту визуально не понравится обстановка, он не задержится надолго. Настроение гостей, условия работы персонала, качество обслуживания – частичные заслуги именно интерьера.

В ресторане интерьер в основном в цветах заведения, много освещенных участков, но не слишком светло. Основное освещение – на предметы интерьера, стены, картины, подсветка витрин, рекламных элементов и стенных выступов. Основной фон (стены, пол, потолок) оформлены под дерево, цвет грецкий орех – не слишком вызывающе и не утомляет глаз. Присутствует большое количество разноплановых свечей для оформления интерьера и создания более интимной обстановки по необходимости. Основное освещение обязательно регулируемое – так заведение может быть готово к любому торжеству, поводу, празднику, настроению.

Мебель и диваны преимущественно цвета темный шоколад, с бордовыми и кремовыми подушками. Местами акценты изумрудного цвета, такие как низко висящие торшеры над столиками, книги, вазы. Доминируют пастельные приглушенные тона во всех деталях интерьера.

Ресторан является одноэтажным, но двухзальным, поэтому столики будут распределяться равномерно. Будут присутствовать как столики на двоих человек, так и на средние и большие компании. По периметру зала установлены небольшие колонки для музыкального сопровождения. Музыкальная подборка в основном в итальянском стиле, допустимы более ритмичные музыкальные решения и других стран в вечернее время.

На стенах и над баром располагаются несколько плазменных экранов для проигрывания подходящих гастрономических подборок, музыкальных клипов, нарезок соответствующей тематики.

3.3.3 Реклама предприятия. Мерчендайзинг

Реклама - это совокупность информационно-пропагандистских средств и мероприятий, применяемых в целях формирования спроса потребителей, эффективной реализации товаров.

Она информирует общество о наличии, особенностях и характеристиках предприятия, его расположении, режиме и правилах работы, основной идее, ассортименте, качестве выпускаемой продукции, фирменных блюдах, предоставляемых услугах, акциях и специальных предложениях, методах и формах обслуживания.

Проектируемое предприятие использует и внутреннюю, и внешнюю рекламу. Целью внешней рекламы является все общество в целом, внутренняя же направлена на потребителей предприятия. Внешними средствами рекламы могут являться реклама на фасаде зданий, вывеска, рекламные стенды, журнальная продукция и печатные издания, радио, телевидение и прочее. Внутренними средствами рекламы называют такие, как интерьер, меню, внешний вид персонала, специальные предложения и др. Мерчендайзинг общественного питания направлен на стимуляцию сбыта товаров и услуг общественного питания. На данный момент известны три вида мерчендайзинга: персональный, внутренний и внешний.

Персональный мерчендайзинг может быть направлен как на определенную группу людей в общности, так и в отдельности: начиная от персональных рассылок по отдельно взятым интересам, заканчивая проведением презентации для всех заинтересованных.

Внутренний мерчендайзинг базируется на агитации внутри заведения, распространении купонов, конкурсов, розыгрышей, презентаций блюд, проведении различных специализирующихся мероприятий и прочем.

Конкурсы, розыгрыши и купоны – на данный момент лидирующие варианты внутреннего мерчендайзинга, если учитывать все последние тренды. Желание преуспеть и визуальная стимуляция потребителей, как правило, провоцирует достаточно большой отклик. Так же стоит отметить агитации внутри заведения – сейчас мы можем наблюдать все чаще появления рекламной продукции, тейбл-тенгов со специальными предложениями на столах вместо приевшихся вкладышей в меню, размещение разных рекламных акций на вращающихся меню в центре стола. Такой способ помогает скрасить ожидание заказа и подробно изучить необходимую для презентации блюд информацию.

Презентация блюд так же является эффективным способом привлечения интереса потребителей, к примеру, пробные или уменьшенные порции нового блюда за демократичную стоимость или не требующие оплаты помогают увеличить объем продаж и гарантировать уровень качества и вкуса для потребителя.

Внешний мерчендайзинг включает в себя использование рекламы, внешних печатных материалов и купонов, специальных новостных релизов.

3.3.4 Дополнительные услуги

Высокий уровень конкуренции вынуждает руководителей заведений искать новые пути для повышения качества и уровня обслуживания, способы отличия от остальных конкурентов, предоставления каких-либо дополнений к основным услугам заведения.

Существует множество попыток привлечь внимание привередливого гостя, но основой всех является предоставление максимального количества удобств для клиента во время обслуживания. Примерами таких дополнений, использующимися в проектируемом ресторане, могут служить:

- **Торговая площадка**

Во многих заведениях, в том числе и в проектируемом, можно встретить такую услугу, как продажа «на вынос» различных розничных товаров: фасованного сортового или купажированного чая, кофе, десертов, предметов сервировки и многих других товаров. Такая услуга весьма удобная для клиента и выгодна заведению. Клиенту удобно, потому что любимая продукция может быть приобретена и использована в домашних условиях, есть возможность приобрести необходимую специализированную посуду, получить консультацию квалифицированного персонала. Для заведения же это дополнительная прибыль, реклама и способ привлечения новых клиентов.

- **Бесплатная печатная продукция**

Гостю предлагаются различные варианты газет, журналов или даже книг, которые на усмотрение заведения могут либо иметь соответствующую заведению тематику, либо являться общим ознакомительным ресурсом. Таким образом, клиент избегает утомительного ожидания заказа, время ожидания не кажется значительным, как возможно при отсутствии предоставленной литературы. Для заведения сотрудничество с популярными в городе журнальными и газетными изданиями означает некоторую значимость и обеспечивает поток желающих получить издание и прочесть за чашечкой кофе.

Имеется пару-тройку предметов литературы на международном английском – так есть возможность занять ожидание иностранного гостя в случае визита.

- Упаковка «на вынос»

В любом современном заведении уже давно принято следить за этим аспектом и более того – делать акцент на фирменной упаковке с собой. Многие заведения разрабатывают собственный стиль под стать оформлению заведения для фирменной упаковки – это ярко, современно, красивая упаковка приятна клиенту и так же является дополнительной рекламой для потенциальных клиентов. Важно подробно подойти к оформлению упаковки, как к дизайну, так и комплектации.

Чтобы не создавать неловких ситуаций, официант первым предлагает упаковать заказ с собой. Так же многие клиенты изначально приходят, чтобы взять заказ на вынос.

- Беспроводной интернет

В эпоху цифровых технологий без удобного и качественного беспроводного интернета никак не обойтись. Среди вариантов отсутствия интернета или его наличия определенно большая часть выберет именно заведение с беспроводным интернетом. Такая услуга обеспечивает стабильное внимание деловых людей, студентов и просто желающих посидеть в приятной обстановке за ноутбуком.

- Возможность заказа дополнительных услуг

Приятным дополнением для клиента может являться размещение информации о каких-либо дополнительных услугах. Сюда входят заказ такси, заказ цветов, возможность заказа фотографов на торжество, оказание справочных услуг и многое другое, такие услуги оставляют положительное впечатление о заведении и не требуют вложений. В хорошем заведении все подобного рода услуги являются само собой разумеющимися.

- Имена гостей

Клиентам нравится красиво оказанное персональное внимание со стороны персонала. Именная табличка на зарезервированном столике и эффектное поздравление с торжеством от персонала, заранее тактично поинтересовавшегося о событии, оставляет у гостей желание возвращаться в заведение с поводом или без, а восхищение от проведенного в таком месте торжества является потрясающей рекламой.

- Бумага и карандаш

В любом предприятии общественного питания не будет лишним иметь в запасе блокноты или пачки листов бумаги небольшого формата, а так же пишущие карандаши и ручки для того, чтобы в случае необходимости удовлетворить просьбу клиента записать что-либо важное. Вся канцелярия оформлена логотипом заведения – это служит дополнительной рекламой и является постоянным напоминанием о нем.

- Детские аксессуары

Многие семьи посещают заведения общественного питания в полном семейном составе, а диапазон возрастов самого младшего представителя семейства может быть на удивление широк. Важно быть готовым занять ребенка любого возраста и приобрести соответствующие вещи – стульчики для детей, игрушки, книжки, раскраски, фломастеры, карандаши, и прочее. Родители будут очень рады такому проявлению заботы от заведения и смогут спокойно сделать заказ, пока их малыш занят творчеством или чтением.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В процессе выполнения бакалаврской работы было спроектировано новое заведение общественного питания - ресторан итальянской кухни «Grazie mille!» на 60 мест.

В ходе выполнения поставленной работы были выполнены следующие задачи:

- установлены методы рациональной технологической планировки, направленной на обеспечение оптимальных условий труда для работников предприятия;
- определены оптимальные маршруты для отпуска готовой продукции потребителю;
- обеспечены безопасность и гигиена условий проведения работ
- произведены необходимые технологические расчеты сырья, оборудования, численности персонала, площади помещений;
- представлена организация рабочих мест;
- охарактеризованы интерьер и стилистика предприятия;
- определен перечень дополнительных услуг и маркетинговых решений, которые будут использованы на предприятии.

Часы работы предприятия выбраны целесообразно спросу потребителей, с учетом рационального распределения нагрузки на сотрудников организации. Меню составлено с учетом пересмотра популярных рецептов, введением в ассортимент региональных малоизвестных блюд и продуктов для отхода от стереотипных и банальных тенденций. Предприятие предполагается оснастить новым современным технологическим оборудованием и инвентарем.

По итогам написания научно-исследовательского раздела, можно сделать вывод, что разработанное фирменное блюдо целесообразно предлагать гостям в проектируемом ресторане итальянской кухни, так как это блюдо соответствует нормативно-технической документации, удовлетворяет требованиям к качеству и подходит к существующему ассортименту блюд предприятия.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11 с.
2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 10 с.
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 11 с.
4. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 15 с.
5. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
6. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 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. – М.: Стандартинформ, 2014. – 14 с.
8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 10 июня 2014 года) [Электронный ресурс] : технический регламент Таможенного союза // Электронный фонд правовой и нормативно- технической документации. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320287>.
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. - М.: 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. - М.: Минздрав России, 2002. – 24 с.
11. СНИП 11-Л. 8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70; введ. 01.01.72. – М.: 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. - М. : 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. – М.: Омега – Л. 2006. – 222 с.
14. Каталог оборудования: фирма «Торгмаш». – М.: Торговый дизайн, 2014. – 36 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. – М.: Экономика, 1990. – 239 с.
17. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.
18. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – М.: 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 // Марихолодмаш. – 2017. 47 с.
21. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова, О.М. Сергачева [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.- 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. – М.: Стройиздат, 1992. – 109 с.
24. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. - М.: Информационно – издательский центр ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА России, 1996. – 64 с.
25. Оборудование для предприятий общепита и торговли: каталог товаров «Клен Маркет» – 2017. – 128 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: 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. – М.: 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. – М.: Пчелка, 1994. – 621 с. 126

29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.

30. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2008. – 816 с.

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

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

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

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

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

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

37. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

38. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.-экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с. 39. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.


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

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

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

« 20 » 26 2017 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.01 «Технология и организация ресторанного дела»
профиль

Проект ресторана итальянской кухни «Grazie Mille!» на 60 мест
тема

Руководитель


подпись, дата

доцент, канд.биол. наук
должность, ученая степень

О. М. Евтухова
инициалы, фамилия

Выпускник

 20.06.17
подпись, дата

ТОП-12-1
группа

М. М. Налобина
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

20.06.17 
подпись, дата

О. М. Евтухова
инициалы, фамилия

Красноярск 2017