

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/34822>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 3

1. Аналитический раздел 6

1.1 Назначение, классификация и характеристика столовых 6

1.2 Актуальные направления в приготовлении кулинарной продукции 12

1.3 Особенность организации производственного процесса в столовых 14

1.4 Описание продукции и услуг 17

2 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ 20

2.1 Разработка ассортимента продукции 20

2.2 Описание технологического процесса 21

2.3 Обоснование используемого сырья 22

3. ОРГАНИЗАЦИОННО ПРОЕКТНЫЙ РАЗДЕЛ 28

3.1 Составление графика загрузки зала 28

3.2 Расчет количества блюд и напитков, реализуемых в зале 29

3.3 Разработка производственной программы 31

3.4 График реализации блюд 32

3.5 Расчет мясо-рыбного цеха 34

3.6 Расчет овощного цеха 39

3.7 Расчет горячего цеха 46

3.8 Расчет холодного цеха 61

3.9 Организация работы производства 65

3.10 Организация обслуживания на предприятии 69

3.11 Организация работы экспедиции 70

3.12 Схема движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции 72

4. КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ 74

4.1 Показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции 74

4.2 Организация контроля качества на предприятии 75

4.3 Санитарное законодательство и санитарный контроль в области общественного питания и приготовления пищевых продуктов 80

4.4 Организация санитарного контроля на предприятии 83

4.5 Меры по профилактике пищевых заболеваний 89

4.6 Дезинфекция, дезинсекция, дератизация 90

5. ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ 93

5.1 Расчет товарооборота и валового дохода предприятия 93

5.2 Составление штатного расписания и расчет годового фонда заработной платы работников предприятия 94

5.3 Расчет издержек производства и обращения проектируемого предприятия общественного питания 95

5.4 Расчет прибыли предприятия 103

5.5 Расчет сводных экономических результатов хозяйственной деятельности и эффективности проектируемого предприятия 104

6 ОХРАНА ТРУДА 108

6.1 Охрана окружающей среды 108

6.2 Охрана труда и техника безопасности 109

6.3 Пожарная безопасность 113

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 115

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 117

ПРИЛОЖЕНИЯ 123

Приложение А – Техничко-технологические и технологические карты 123

Приложение Б – Расчеты цехов 147

Приложение В – Расчет фонда оплаты труда 148

Введение

Общественное питание является одной из самых главных частей жизни общества, так как одна из главных потребностей людей является пища. Не во всех случаях мы можем питаться дома, и тогда на помощь нам прибегают предприятия питания, которые осуществляют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Эта отрасль сегодня бурно развивается, растет количество заведений, качество обслуживания, и ассортимент предлагаемых услуг.

Предприятия питания, которые самые востребованные в последнее время – это кафе и рестораны, с организацией семейного отдыха, в том числе столовые, закусочные, кафе быстрого обслуживания. Надобность разнообразных типов устанавливается: разнохарактерностью спроса населения на разнообразные виды питания (завтраки, обеды, ужины, промежуточные приемы пищи, бизнес – ланчи); спецификой обслуживания людей и во время маленьких обеденных перерывов, и во время отдыха; надобностью обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающихся в лечебном питании. Каждый год число людей, пользующихся услугами предприятий общественного питания возрастает на 5-7%. Американская компания Food Service в ходе исследований выяснила, что большая часть вновь открывающихся предприятий питания - недорогие закусочные, рестораны быстрого питания, бистро. Их доля составляет 83,5%, а полноценных ресторанов получилось только 14,5% от всего количества заведений, а рестораны высокой кухни составляют только два процента. Выявлена прямая взаимосвязь между растущей приверженностью к пище быстрого приготовления и резким ухудшением здоровья населения и снижением продолжительности жизни.

Проблема полноценного питания населения России тоже признана главным фактором улучшения качества жизни населения. Качественное питание прямо пропорционально здоровью нации, состоянию демографической ситуации, оно считается базовым элементом национальной безопасности государства. Отрицательное влияние на состояние здоровья людей оказывает питание в закусочных и кафе быстрого обслуживания, ведь оно зачастую не соответствует нормам рационального питания.

Проектирование – это комплекс работ, итогом выполнения которых является техническая документация, которую используют при строительстве предприятий. Объем предстоящих работ напрямую связан с особенностями создаваемого предприятия. Для общественного питания характерны ряд черт, которые позволяют выделить предприятия общественного питания в особую группу – производство блюд, их реализация, организация потребления.

Для успешного выражения производственного процесса на предприятиях общественного питания необходимо:

Выбрать рациональную структуру производства;

Производственные помещения должны размещаться по ходу технологического процесса;

Обеспечить поточность производства и последовательность осуществления технологических процессов;

Правильно разместить оборудование;

Создать оптимальные условия труда.

Тема данной дипломного проекта является актуальной, т. к. с помощью предприятий общественного питания (столовых) можно наладить питание людей разнообразными блюдами. Развитие этого направления дает существенную экономию общественного труда вследствие более рационального использования техники, сырья, материалов. В данной работе представлен проект столовой-заготовочной, которая работает только на сырье, и поставляет вакуумированные полуфабрикаты в столовые-раздаточные, которые находятся в отдаленных районах.

Целью данного дипломного проекта является проектирование столовой-заготовочной на 70 мест с прикрепленной сетью столовых-раздаточных на 300 мест, применяющей технологии вакуумирования.

Задачи дипломного проекта:

- охарактеризовать проектируемое предприятие;

- разработать ассортимент и технологический процесс продукции предприятия;
- составить производственную программу столовой-заготовочной;
- произвести технологические расчеты оборудования, численности работников и площади помещений (производственные цеха, экспедиция);
- описать организацию производства подразделений столовой-заготовочной;
- произвести подбор оборудования, расчет и компоновку помещений предприятия;
- рассчитать экономическую эффективность проекта.

1. Аналитический раздел

1.1 Назначение, классификация и характеристика столовых

Общие требования к предприятиям общественного питания различных типов определены ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

Столовая - самый демократичный тип предприятия общественного питания, производящий и реализующий блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

От места расположения и обслуживаемого контингента столовые разделяют на общедоступные, обслуживающие всех желающих и столовые при производственных предприятиях, учебных заведениях.

Перечень продукции общедоступной столовой включает холодные блюда и закуски, молоко и кисломолочные продукты, первые, вторые горячие и сладкие блюда, горячие и холодные напитки, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, также возможна реализация заказных и фирменных блюд. Услуга питания в столовой - изготовление кулинарной продукции, разработанной по дням недели, или предоставление специальных рационов питания для различных групп обслуживаемого контингента, а также создание условий для реализации и потребления на предприятии.

Столовые различают:

- по ассортименту реализуемой продукции - общего типа и диетическая;
- по обслуживаемому контингенту потребителей - школьная, студенческая, рабочая и др.;
- по месту расположения - общедоступная, по месту учебы, работы.

Общедоступные столовые предназначены для обеспечения продукцией массового спроса (завтраками, обедами, ужинами) в основном населения близлежащих районов и приезжих. В столовых применяется метод самообслуживания потребителей с последующей оплатой.

В столовых отпускают обеды на дом, принимают предварительный заказы, а также продают кулинарные изделия и полуфабрикаты.

Столовые при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях размещаются с учетом максимального приближения к обслуживаемым контингентам.

Столовые при производственных предприятиях организуют питание работающих в дневные, вечерние и ночные смены, при необходимости доставляют горячую пищу непосредственно в цехи или на строительные площадки. Порядок работы столовых согласовывается с администрацией предприятий, учреждений и учебных заведений.

Столовые при профессионально-технических училищах организуют двух- или трехразовое питание исходя из норм суточного рациона. Как правило, в этих столовых применяется предварительное накрытие на

столы.

Столовые при общеобразовательных школах создаются при количестве учащихся не менее 320 человек. В крупных городах создаются комбинаты школьного питания, которые централизованно снабжают школьные столовые полуфабрикатами, мучными кулинарными и кондитерскими изделиями. Режим работы школьных столовых согласуется с администрацией школы.

Диетические столовые специализируются на обслуживании лиц, нуждающихся в лечебном питании. Обычно столовые такого типа организуются при больницах, домах отдыха, пансионатах и других лечебных заведениях.

Столовые-раздаточные и передвижные предназначены для обслуживания небольших коллективов рабочих, служащих, обычно рассредоточенных на больших территориях. Передвижные столовые не имеют кухни, а осуществляют только подогрев пищи, доставляемой из других предприятий общественного питания в изотермической таре.

Такие столовые обеспечиваются небьющейся посудой и приборами.

В оформлении торговых залов используются декоративные элементы, создающие единство стиля. В столовых применяют мебель стандартную облегченных конструкций, соответствующую интерьеру помещения, столы должны иметь гигиенические покрытия.

Из столовой посуды применяется фаянсовая, стеклянная из прессованного стекла. Из помещений для потребителей столовые должны иметь вестибюль, гардероб, туалетные комнаты.

В настоящее время в нашей стране развивается такой тип столовых «евростоловая», хотя на западные предприятия фаст-фуда они не очень похожи: гамбургерной составляющей тут нет, в основе их меню - домашняя кухня.

Из сочетания дешевизны, быстроты обслуживания, уюта интерьера и складывается УТП («уникальное торговое предложение») «евростоловых». Данная формула отражает пожелания представителей среднего класса относительно повседневной еды.

В данном формате столовых функционируют, в основном, сетевые заведения, из наиболее известных - «Столовая №1», «Важная персона», «Русские традиции», «Еда как дома» (г.Санкт-Петербург), «Тарелка Столовая», «Мосбуфет» (г.Москва), «Вилка-Ложка» (г.Новосибирск») и т.д. (рисунок 1.1).

Рисунок 1.1 - Линия раздачи современной столовой

Сегмент столовых занимает значительную долю рынка общественного питания в России (рисунок 1.2).

Рисунок 1.2 - Структура сети общественного питания РФ по данным на 1.01.2016 г.

Основной спрос на столовые создают офисные сотрудники, работники предприятий, студенты, школьники. Расходы компаний на оплату обедов сотрудников ежегодно увеличиваются, но не каждая компания может позволить себе иметь собственную столовую и полностью оплачивать обеды. Российские работодатели практикуют частичную оплату обедов своих сотрудников - это происходит в 35 % компаний.

Порядка 45 % российского населения предпочитают питаться в столовой, или приносят еду из дома, посещают кафе или предприятия быстрого обслуживания 25 % человек, покупают готовую еду в близлежащих магазинах 20 %. Выбор в пользу небольших кафе поблизости от работы сделали менее 10 % сотрудников. Данные показаны на рисунке 1.3.

Рисунок 1.3 - Организация питания работающего российского населения во время трудового дня

Российский потребитель представляется на сегодняшний день тратящим небольшие суммы на питание вне дома, по сравнению с европейским, американским потребителем, при этом лояльно относящимся к относительно малозатратному для личного бюджета быстрому питанию, или питанию фаст-фуд. Данный сегмент в отрасли общественного питания в российской среде популярен, и со временем изменяется качественно, в чем состоит резерв роста этого сегмента.

Проблемы развития сектора общественного питания в общем, и столовых в частности, в России заключаются:

- в медленном освоении инновационных технологий общественного питания;
- в низком уровне автоматизации кафе, столовых, закусочных, и т.д.;
- отсутствие стратегического планирования в коммерческих организациях;
- отсутствие поддержки сектора со стороны государства.

Несмотря на падение товарооборота, число столовых с каждым годом увеличивается. За год — с октября 2014 по октябрь 2015 года — количество заведений, называющих себя столовыми и имеющих средние чеки до 270 руб., в 15 крупнейших городах России увеличилось на 36,9%, до 2355 заведений. По данным агентства РБК самый большой прирост столовых показали Ростов-на-Дону и Челябинске: там количество таких заведений за год выросло более чем на 80% — до 63 и 215 соответственно. В Москве число столовых увеличилось на 36,2%, до 463, в Петербурге — на 52,2%, до 341 (рисунок 1.4).

Рисунок 1.4 - Прирост количества столовых за 2015-2016 г.

За рубежом столовые, в том виде, в котором его привыкли видеть российские потребители, организуют, в основном, на промышленных предприятиях, образовательных и лечебных учреждениях. Общедоступных заведений такого рода практически не встречается, данный сегмент занимают рестораны быстрого обслуживания, кафе, закусочные.

В Японии существуют предприятия, похожие в нашем понимании на столовую: в ресторанах типа «табэ ходай» посетители платит определенную сумму за вход и по подобию шведского стола сами обслуживают себя, не ограничиваясь объемом пищи. «Тэйсёку-я» - рестораны, где посетителям предлагают только комплексные обеды, которые обычно состоят из закуски «дзэн-сай», основного блюда (например, жареная рыба), чашки варёного риса и напитка. Такие рестораны сосредоточены в деловых районах, поскольку они удобны для офисных служащих, которые всегда стеснены во времени.

Развитие общественного питания за рубежом прежде всего обеспечивается путем изменений технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов и играет все возрастающую роль в жизни современного общества.

В зарубежных странах наиболее популярными являются такие типы: предприятия быстрого обслуживания, как столовые и кафе (полуавтоматизированные и полностью автоматизированные); кафетерии типа «снэк» и типа «фаст-фуд»; гриль-бары; кафе «шоп»; рестораны с буфетом типа «шведский стол» и прочие предприятия, работающие на основе использования готовых блюд или полуфабрикатов.

Наибольший показатель роста доходов и увеличения количества имеет рынок небольших ресторанов Quick&Casual. Их отличительными чертами являются высокие качество и уровень обслуживания, традиционность приготовления блюд, сочетающиеся с уменьшенным количеством позиций меню, более демократичные цены и внутреннее оформление. Эти рестораны представляют среднее звено между ресторанами фаст-фуда и дорогими. Таким образом, основным конкурентным преимуществом здесь является свежеприготовленная и качественная пища по невысоким ценам.

1.2 Актуальные направления в приготовлении кулинарной продукции

Прогресс в мировой кулинарии за последние 10 лет разителен: новые продукты, принципиально иное оборудование и поэтому новые технологии, уникальные биопродукты, современный вкус; новые требования потребителей, продиктованные в первую очередь заботой о собственном здоровье. Новая эстетика: она динамично меняется во всех сферах жизни, и кулинария не может игнорировать это. Появляются новая подача, новая посуда, новое оформление, «архитектура» и «лицо» кулинарной продукции. Создание новой кулинарной продукции начинается с использования новых технологий приготовления кулинарной продукции.

Одна из самых популярных технологий – технология SousVide. Преимущества использования технологии SousVide:

- сохранение натурального вкуса, свежести, цвета, и внешнего вида до подачи на стол;
- концентрация натуральных ароматов, экономия специй;
- гарантированное высокое содержание питательных веществ;
- отсутствие высыхания, окисления продуктов, минимальные потери при приготовлении, экономия электроэнергии на 30 %;
- длительный срок хранения продуктов;
- порционный контроль качества продукт;
- экономия рабочих площадей.

Не менее популярна инновационная технология PascoJet (пакоджеттинг). Суть технологии PascoJet заключается в смешивании и гомогенизации свежих и незамороженных продуктов (сырого/готового мяса, рыбы, зелени, овощей) так и глубоко замороженных пищевых продуктов (без размораживания). Технология

РасоJet позволяет получить охлажденную кулинарную продукцию с сильным естественным вкусом, отличной консистенцией и идеальной температурой подачи.

Основные направления приготовления кулинарной продукции:

- экономное использование новых видов сырья, специй, приправ; их нетрадиционных сочетаниях, способствующих созданию особых текстур, вкусовых ощущений, эмоциональных восприятий кулинарной продукции;
- продвижение и популяризация новой российской региональной кухни и аутентичных отечественных региональных сезонных продуктов;
- с целью адаптации блюд русской кухни под современную кулинарию их внешний вид часто видоизменяют, например, винегрет оформляют в виде ролла;
- с целью создания особых вкусовых ощущений в изделиях из рубленых масс используют комбинации рубленых масс с плотными ингредиентами;

В оформлении кулинарной продукции немаловажную роль играет удачно подобранная посуда; используемая посуда имеет разнообразные формы и расцветки;

- тарелки и салатники с красиво изогнутыми формами, визуальное смещенным центром; металлические подносы, стеклянные, фарфоровые блюда и плато различной конфигурации и текстуры; тарелки и блюда с инкрустацией на бортах, рисунками, орнаментами, соответствующими заданной теме;
- актуально использование «шотов», бокалов, стеклянных стаканов;
- для ярких по своей палитре блюд используют только белую посуду разнообразной формы, которая позволяет сосредоточиться только на блюде;
- гарниры располагают в виде постамента, подушки, подложки, высокой горки, сбоку основного изделия или в центре; прямыми, пересекающимися, параллельными линиями;
- соусы располагают рядом с блюдом в посуде со специальным углублением или в соусниках, стаканчиках, чашечках, ложках; с помощью соусов декорируют тарелки;
- в общем дизайне блюд главная составляющая обращает на себя внимание. Компоненты не закамouflированы, аппетитно смотрятся во всей своей естественности.

1.3 Особенность организации производственного процесса в столовых

Производственный процесс в столовых, функционирующих в течение всего дня не отличается от производственного процесса других предприятий общественного питания.

В столовых на промышленных предприятиях, в учреждениях и учебных заведениях, график работы столовых согласован с графиком обеденных перерывов обслуживаемых контингентов.

Основной формой обслуживания в столовых является самообслуживание.

При самообслуживании с предварительной оплатой посетители вначале знакомятся с ассортиментом блюд в меню, а затем приобретают на выбранные блюда чеки или талоны в кассе, после чего они направляются на раздачу для их получения. Пропускная способность раздачи ограничена в связи с тем, что раздатчики должны просматривать и сортировать чеки или талоны на блюда.

Более совершенным вариантом этой формы самообслуживания является отпуск комплексных обедов по заранее приобретенным абонементом или чекам. Если при таком обслуживании применяется дополнительно еще и предварительная сервировка обеденных столов, то обслуживание потребителей намного ускоряется.

Самообслуживание с последующей оплатой имеет две разновидности: оплата выбранной продукции после ее получения и оплата после ее потребления.

При самообслуживании с оплатой выбранной продукции после ее получения посетители выбирают блюда и кулинарные изделия на раздаточной стойке, в конце которой оплачивают их стоимость кассиру.

В данном случае клиенты не ограничены в выборе блюд, а раздатчики освобождены от операций разбора чеков и сосредотачивают свое внимание на отпуске блюд. В результате этого увеличивается пропускная способность раздаточной стойки.

Самообслуживание с непосредственной оплатой стоимости блюд характеризуется одновременностью процессов выбора, получения и оплаты стоимости кулинарных и других изделий. В этом случае отпуск продукции и расчет осуществляются одним работником.

На промышленных предприятиях возможной формой обслуживания в столовых является отпуск скомплектованных обедов с предварительной оплатой по чекам или талонам абонементов. Этот вид обслуживания обеспечивает высокую пропускную способность раздаточной линии.

Школьные столовые, расположенные в одном районе, могут снабжаться завтраками и обедами школьно-базовыми комбинатами. Специально разработанный ассортимент с определенным выходом порции предполагает безналичные формы расчета. Скомплектованные завтраки и обеды реализуются по заранее приобретенным абонеентам. Применяются столы саморасчета и буфеты без продавца. Целесообразно привлекать школьников для участия в предварительной сервировке столов за несколько минут до перерыва.

На предприятиях общественного питания, работающих по методу самообслуживания, применяются два основных типа раздач:

- специализированные раздачи - осуществляют реализацию отдельных видов блюд рациона со специализированных секций по отпуску холодных закусок, сладких, горячих блюд и напитков. На таких раздачах, как правило, заняты два и более раздатчика;
- универсальные раздачи - обслуживаются одним раздатчиком, который отпускает посетителю все блюда и изделия.

В столовых, функционирующих в течение всего дня, раздаточные обслуживаются специальными работниками-раздатчиками. В столовых на промышленных предприятиях, в учреждениях и учебных заведениях, график работы которых согласован с графиком обеденных перерывов обслуживаемых контингентов, отпуск обедов, как правило, производится поварами, готовившими их, - поварами-раздатчиками.

Основными услугами столовых являются: услуги питания, представляющие собой услуги по изготовлению кулинарной продукции и созданию условий для ее реализации и потребления в соответствии с типом и классом предприятия.

Кроме этого, столовые оказывают услуги по организации потребления и

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2015 года);

2. Федеральный закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ с изменениями на 1 мая 2017 года);

3. ГОСТ 30389 — 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания.

Классификация и общие требования»

4. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

5. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

6. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

7. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»

8. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

9. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»

10. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

11. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»

12. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»;

13. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»

14. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»

15. Правила оказания услуг общественного питания (утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036 (в ред. Постановления Правительства от 21.05.2001 г. № 389);

16. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. МУК 4.2.1847-04.

17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90.Зарегистрированы в Минюсте РФ

22.03.2002 N 3326).

18. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).
19. СНИП II-Л.8-71 «Строительные нормы и правила. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования».
20. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила.
21. Выпускная квалификационная работа [Текст] : методические указания по подготовке и защите выпускной квалификационной работы / Воронежский государственный университет инженерных технологий; сост. Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская – Воронеж : ВГУИТ, 2016. – 16 с.
22. 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.
23. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2004. – 135 с.
24. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 1999. – 468 с.
25. Куткина М.Н., Елисеева С.А. Инновации в технологии продукции индустрии питания.-Спб.: Троицкий мост, 2016.-168 с. – ЭБС «Троицкий мост»
26. Куцакова В.Е. Холодильная технология пищевых продуктов: Учебник для вузов: в 3-х частях. Часть 3. Биохимические и физико-химические основы. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 272 с.
27. Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. – М.: Деловая литература, 2002. – 544 с.
28. 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.
29. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.
30. Мглинец А .И.Технология приготовления ресторанной продукции: учебник. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 208 с. – ЭБС «Троицкий мост» http://www.trmost.com/tm-main.shtml?lib_catalog
31. Методические указания [Электронный ресурс]: Методические указания по выполнению экономической части выпускной квалификационной работы/ Воронеж. гос. универ. инжер. технол.; сост. И. П. Богомолова, Е. И. Кривенко, И. Н. Василенко. – Воронеж: ВГУИТ, 2016. – 16 с.
32. Могильный М.П. Справочник работника общественного питания. – М.: Дели. – 2011. – 656 с.
33. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания.- М.:КолосС, 2006.- 247 с.
34. Носач Н. И. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий : учеб. пособие / Н. И. Носач. – М.: Высш. шк., 1990. – 255 с.
35. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – С. 1-58.
36. 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.
37. Пятницкая Н. А. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Практикум : учеб. пособие / Н. А. Пятницкая. – Киев: Выща шк., 1990.—271с.
38. Радченко Л. С. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. – изд. 5-е, доп и перераб. – Ростов н/Д.: Феникс, 2005. – 347 с.
39. Сборник должностных инструкций работников торговли и общественного питания / сост. М. А. Татарников. – М.: ИНФРА – М, 2005. – 367 с.
40. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть/Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина. – М.: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
41. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Я. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, – Ч. 1-2.1996-2009.
42. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1/под ред. Ф. Л. Марчука. – М.:Пчелка, 1994. – 621 с.
43. 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.
44. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1983. – 720 с.
45. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М.: ВИКА, 1992. – 624 с.
46. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 296 с.
47. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.
48. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов, Г. С. Фонарева и др. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.
49. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000. – 415 с.
50. Труханович Л. В. Кадры ресторанов, закусочных, столовых, баров, кафе: сборник должностных и производственных инструкций, квалификационных характеристик / Л. В. Труханович, А. К. Рюмина. – М.: Финпресс, 2003. – 192 с.
51. Химический состав российских пищевых продуктов / под ред. члена-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина, академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2008.
52. Холодильная техника и технология продуктов питания / С.А. Большаков: учебник для вузов. – М.: Изд. центр «Академия». – 2003. – 304 с.
53. Щербакова Л. М. Охрана труда в торговле и общественном питании : учеб. пособие / Л. М. Щербакова, В. В. Шевелев. – М.: Деловая литература, 2000. – 248 с.
54. Ястина Г.М., Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD.Троицкий мост,2012,СПб..-288 с.
55. <http://base.garant.ru> – Система законодательных и правовых документов ГАРАНТ
56. <http://www.eurasiancommission.org> - Официальный сайт Евразийской экономической комиссии
57. <http://www.frio.ru> - Федерация рестораторов и отельеров
58. <http://www.horeca.ru>. – индустрия питания
59. <http://www.profiz.ru/sec/> - журнал СанЭпидемконтроль
60. <http://www.restoved.ru> – ресторанная индустрия
61. <http://www.rosminzdrav.ru/> –официальный сайт Минздрава РФ
62. www.mcsx.ru – Министерство сельского хозяйства РФ
63. www.rosпотребнадзор.ru – официальный сайт Роспотребнадзора РФ

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/34822>