

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/45062>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Пищевая промышленность

Введение 7

ГЛАВА 1. Технико-экономическое обоснование 8

1.1. Экономико-географическое обоснование проектируемого предприятия 8

1.2. Обоснование мощности и типа проектируемого предприятия 9

1.3. Выбор места привязки и источников снабжения 19

ГЛАВА 2. Технологический раздел 22

2.1. Расчет производственной программы предприятия 22

2.2. Расчет количества продуктов по меню 26

2.3. Расчет складской группы помещений 38

2.4. Расчет заготовочных цехов 42

2.4.1. Расчет мясорыбного цеха 42

2.4.2. Расчет овощного цеха 46

2.5. Расчет доготовочных цехов 49

2.5.1. Расчет горячего цеха 49

2.5.2. Расчет холодного цеха 55

2.6. Организация обслуживания потребителей и расчет торговых и других помещений 57

ГЛАВА 3. Экономический раздел 63

3.1. Расчет товарооборота 63

3.2. Расчет валовой прибыли 64

3.3. Составление штатного расписания 65

3.4. Расчет издержек предприятия 68

3.5. Расчет прибыли, экономической эффективности предприятия и рентабельности. Срок окупаемости предприятия 71

Заключение 73

Список использованных источников 75

Приложения 80

ВВЕДЕНИЕ

Питание - это необходимая жизненная потребность людей рабочих специальностей, рабочих и служащих, обучающихся и другого населения нашей страны.

Предприятия общепита в настоящее время активно развиваются, увеличивается количество заведений и качество обслуживания, которое непосредственно влияет на экономические показатели деятельности предприятия, и формирует постоянный поток потребителей, которые желают воспользоваться предлагаемыми услугами общественного питания, отдохнуть и насладиться уровнем высокого сервиса. Поэтому проектируемый ресторан – с обслуживанием официантами.

На железнодорожном транспорте активно передвигается большое количество людей, в дороге им необходимо отдохнуть, перекусить, набраться сил. Вокзал – место скопления большого количества посетителей – потенциальных потребителей. Для организации их питания необходимо предусмотреть предприятие общественного питания. Поэтому данная тема – проект ресторана при железнодорожном вокзале на 82 места, актуальна.

Целью дипломного проекта является проектирование ресторана при железнодорожном вокзале на 82 места.

Для достижения поставленной цели следует решить ряд задач: изучение литературы по разрабатываемому вопросу; проведение технико-экономического анализа; проведение анализа технологического процесса деятельности; изучение архитектурных особенностей проектируемого предприятия; проведение анализа инженерного обеспечения предприятия;

изучение охраны трудов и техник безопасности на предприятии питания; проведение анализа экономических показателей предприятия; разработка нормативной документации на фирменное блюдо, вырабатываемое рестораном на 82 места с обслуживанием официантами и др. Для решения данных задач необходимо руководствоваться требованиями нормативной документации [1-10, 45].

Объект исследования - ресторан при железнодорожном вокзале на 82 места. Проектирование, строительство ресторана при железнодорожном вокзале на 82 места предусмотрено в городе Владимир.

1. ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ

1.1 ЭКОНОМИКО-ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ПРОЕКТИРУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

В развитии промышленности Владимира на развитие предприятия общественного питания уделяется особое внимание. Потому что цикличность производства блюд и закусок меньше, чем в других отраслях, кроме того, общепит имеет стабильный спрос на внутреннем рынке независимо от экономической ситуации страны в целом.

Предприятия общепита в настоящее время активно развиваются, увеличивается количество заведений и качество обслуживания, которое непосредственно влияет на экономические показатели деятельности предприятия, и формирует постоянный поток потребителей, которые желают воспользоваться предлагаемыми услугами общественного питания, отдохнуть и насладиться уровнем высокого сервиса. Поэтому проектируемый ресторан – с обслуживанием официантами.

Владимир — входит в «золотое кольцо» Российской Федерации, является административным центром во Владимирской области, расположенный на левом берегу Клязьмы, являющийся транспортным узлом на автомобильной и железнодорожной магистрали [46].

Площадь города Владимир составляет 308 км², население составляет 345,9 тыс. человек [46].

Город Владимир находится на границе Владимирское Ополье и Мещёрской низменности [46].

Основными отраслями промышленности являются машиностроительная отрасль, металлообрабатывающая промышленность, легкая промышленность, химическая промышленность, текстильная промышленность, стекольное производство, художественное производство.

Сельскохозяйственные угодья составляют 38 % Владимирской области.

Основные выращиваемые культуры – это культуры зерновых, технических, кормовых, картофеля, овощей, льна. Активно развито садоводство, животноводство – особенно разведение КРС, лошадей.

Численность населения города Владимира (2018 г.) – 357,024 тыс. человек [47].

Экология города Владимир неоднородная, она зависит от количества выбросов стационарных источников загрязнения и автомобильного транспорта. Основной проблемой является размещение селитебных зон основных промышленных районов. высокая концентрация автотранспорта расположена в южной и центральной частях города, их характеризуют повышенным уровнем загрязнения атмосферы.

Остро стоит проблема загрязнения окружающей среды города отходами производства и потребления» [47].

1.2. ОБОСНОВАНИЕ МОЩНОСТИ И ТИПА ПРОЕКТИРУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Данный проект характеризует проект предприятия, которое заполнит пустующее место на конкурирующем рынке.

Расчет необходимого количества мест (Рн) в общедоступных предприятиях общественного питания в городе производят по формуле:

$$P = N1 * P_n / 1000, (1)$$

где N1 – численность населения,

P_n – норматив мест на 1000 жителей.

Таким образом, рассчитываем:

$$P = 354000 * 34 / 1000 = 12036.$$

Отмечен недостаток посадочных мест предприятий общественного питания. Поэтому открытие ресторана актуально и своевременно.

Ресторан на 82 места предусмотрен на железнодорожном вокзале.

Согласно ГОСТ Р 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» [5], а также ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» [6] типы предприятий — бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие быстрого обслуживания и др.

При разработке режима ресторана учитывается его тип, расположение и анализ потенциального потребителя.

Тип проектируемого предприятия – ресторан 1 класса на 82 места при железнодорожном вокзале с обслуживанием официантами.

Для того, чтобы решить вышеуказанные задачи необходимо выявить потребности людей для решения проблем их питания. Необходимо учитывать, что посетители очень разные, разной национальности, имеют различные предпочтения, имеют кратковременные и длительные причины пребывания : зарубежные гости и российские туристы; клиенты торговых и развлекательных центров, музеев и других объектов сферы культурного отдыха [47].

Главные факторы, которые определяют потребность в услугах питания, численность проживающих, пол, возраст, профессия, доходы, географические особенности, количество проживающих, работающих и приезжающих во Владимире. Исходя из вышеперечисленных факторов – спрос различных вышеперечисленных групп населения, естественно, различен.

Нами выбрано место строительства ресторана , главный принцип которого – максимальное приближение его к потребителям, поэтому ресторан располагается на путях массового потока людей на железнодорожном вокзале.

Ресторан открыт в центре города Владимир. Контингент питающихся – путешественники, туристы, жители и гости города, участники мероприятий: различные научные семинары, обучающие форумы, международные выставки, а также посетители с доходом выше среднего, коммерсанты и предприниматели, административные сотрудники. В проектируемом ресторане высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, широкий ассортимент заказных и фирменных блюд.

Ресторан размещен на путях массового пересечения потока людей.

Режим работы ресторана с 8:00 до 24:00. При определении режима работы предприятия учитывается тип предприятия, место расположения, состав потенциальных потребителей.

В силу того, что рестораны высокого уровня в данном районе Владимира не присутствуют, и ниша свободна, на которую будет ориентирован ресторан, то конкуренции практически не предусмотрено, и потенциальных посетителей много.

Нами осуществлены исследования территории под строительство, изучены существующие предприятия общественного питания, изучен контингент потенциальных потребителей проектируемого ресторана (таблица 1).

Таблица 1 - Расчет потенциальных посетителей

Наименование объектов в 500 м от ресторана Количество работающих, чел Режим работы объектов, часы
Время обеда, часы

Офис 980 9-00 - 19-00 12-00 - 13-00

Торговое предприятие 1300 9-00 - 20-00 Без обеда

Гостиница «Владимир» 570 круглосуточно Без обеда

Магазин хозяйственных товаров 45 9-00 - 21-00 13-00 - 14-00

В ресторане будет широкий ассортимент блюд и напитков.

Учитывая вышеуказанные факторы проектируемый ресторан наиболее выгодно расположен для потенциального потребителя.

Проектируемый ресторан «Владимир» располагается в г. Владимир, Вокзальная ул., д. 2, при железнодорожном вокзале.

Проектируемый ресторан на 82 места с обслуживанием официантами предполагает использовать систему обслуживания официантами.

Проектируемый ресторан - ООО (общество с ограниченной ответственностью).

Предусмотрено, что предприятие работает на сырье и полуфабрикатах. Проектируемый ресторан имеет цеховую производственную структуру. Цеховое деление обусловлено главным образом санитарно-гигиеническими требованиями, предъявляемыми к обработке различных видов пищевых продуктов.

В состав здания проектируемого ресторана входят: складские помещения; производственные помещения;

помещения для потребителей; служебные помещения, бытовые помещения и технические помещения; подсобные помещения.

Складские помещения: охлаждаемые камеры для хранения молочно-жировых продуктов; мяса, птицы и субпродуктов; рыбы; зелени; пищевых отходов; кладовые для хранения картофеля и овощей; кладовая сухих продуктов; кладовая упаковочных материалов; кладовая инвентаря; разгрузочная платформа склада. Производственные помещения: овощной, мясо-рыбный цеха, холодный, горячий цеха, помещение для резки хлеба.

Во вспомогательных помещениях выполняются сопутствующие основному процессу работы: моечная столовой посуды и кухонной посуды, помещения для хранения суточного запаса продуктов, сервисная. В ресторане будет применяться названная линейной структура управления, директору подчиняется бухгалтер и заведующий производством.

Работу планирует и организует заведующая производством, которая составляет меню, список сырья для нормального бесперебойного производственного цикла, заказывает сырье, контролирует доставку качественного сырья и продуктов.

Заведующему производством подчиняются повара и мойщики кухонной посуды и столовой посуды, кладовщику – экспедиторы – грузчики [23].

Персонал должен иметь необходимую профкомпетенцию в соответствии с ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» [7].

В соответствии со СНиП 31-06-2009 «Общественные здания и сооружения» предприятие общественного питания включает в свой состав основные функциональные группы помещений:

- помещения для потребителей;
- производственные помещения;
- складские помещения;
- административно-бытовые помещения
- технические помещения.

При выборе технологического оборудования для производственных помещений учитывают нормы оснащения технологическим, холодильным и другим оборудованием, установленные в зависимости от типа предприятия общепита, в соответствии со следующими нормативными документами: ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» [5], ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» [9], ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» [5], а также СНиП 31-03-2001 «Производственные здания» и др.

Цех – это производственное подразделение, где осуществляют первичную обработку сырья, приготовление полуфабрикатов, изготовление готовой продукции [11]. Предполагается, что ресторан будет иметь цеховую структуру.

Ресторан имеет цеха: овощной, горячий, холодный, мясо-рыбный цеха. В каждом цехе организована технологическая линия – это некоторый участок производства, который оснащен необходимым технологическим оборудованием.

Продолжительность приема пищи одним потребителем в ресторане, в среднем, днем - 40 мин, вечером 150 мин. Коэффициент потребления блюд: днем – 3, вечером – 4.

В ближайших окрестностях выбранного места находятся предприятия общественного питания, но эти заведения отличаются высокими ценами на производимую продукцию, узким ассортиментом, территориально далеко расположены от перечисленных потенциальных потребителей, или не имеют необходимых условий для потребления пищи и отдыха (таблица 2,3). Поэтому ресторан с обслуживанием официантами является оптимальным выбором для проектирования, так как сочетает в себе необходимые компоненты доступного питания – широкий ассортимент кулинарной продукции, приемлемые цены, территориальная доступность для потенциального контингента.

Таблица 2 — Сравнительная таблица характеристик предприятий конкурентов

Критерии Характеристики предприятий конкурентов

Название Бар-ресторан «Фламинго» Ресторан «БАРИНЪ» Ресторан «Адам и Ева»

Местоположение (адрес) г. Владимир, Октябрьский пр-т, д. 4 г. Владимир, ул. Б. Нижегородская 34 Б г. Владимир, ул. Б. Московская, 5 ТЦ "Галерея"

Часы работы с 10:00-24:00

(ежедневно) с 11:00 – 24:00

(ежедневно) с 10. 00 до 23. 00

(каждый день)

Количество посадочных мест 60 80 50

Загрузка торгового зала в течение дня Утро -30%

Обед-70%

Вечер 50% Утро -60%

Обед-30%

Вечер 60% Утро -10%

Обед-40%

Вечер 85%

Время обслуживания одного посетителя 40 мин 30 мин 45 мин

Ассортиментный перечень блюд Холодные закуски 8 наименований, горячие закуски 5 наименований, салаты 19 наименований, первые блюда 8 наименований, горячие вторые 22 наименований (рыбные, мясные), гарниры 9 наименований Холодные закуски 7 наименований, горячие закуски 5 наименований, салаты 12 наименований,

первые блюда 8 наименований, горячие вторые 18 наименований (рыбные, мясные), гарниры 6 наименований Холодные закуски 7 наименований, горячие закуски 6 наименований, салаты 14 наименований, первые блюда 12 наименований, горячие вторые 20 наименований (рыбные, мясные), гарниры 8 наименований

Тип/стиль обслуживания Обслуживание официантами обслуживание официантами Обслуживание официантами

Таблица 3 — Сравнительные экономические характеристики с конкурентами

Критерии Характеристики предприятий конкурентов

Цена (средний чек) 700 руб. 700 руб. 1100 руб.

Целевая клиентура Со средним достатком Со средним достатком С высоким достатком

Предприятие относится к первому классу, расположено в административной части города. Ресторан работает на сырье, с полным производственным циклом. Производственные помещения – заготовочные (мясо-рыбный, овощной цеха), доготовочные (горячий, холодный). Часы работы с 11- до 23 час.

В ресторане применяется различная предварительная сервировка обеденных столов в зависимости от вида и характера обслуживания.

В ресторане оплата производится как по наличному, так и по безналичному расчету. За продукцию, отпускаемую по меню, посетители расплачиваются по чеку официанта.

Для особых случаев и торжеств предлагается хрустальная посуда. Все столовые приборы сделаны из первоклассного мельхиора, а бокалы и рюмки из высококачественного стекла. Так же предоставляются горячие влажные салфетки и зубочистки.

Ресторан соответствует требованиям СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

В ресторане реализуется широкий ассортимент блюд: фирменные блюда, холодные закуски, первые и вторые блюда, сладкие блюда, холодные и горячие напитки. В состав ресторана входят следующие помещения: складские, производственные, административно-бытовые, помещения для посетителей (торговая группа помещений).

К административно-бытовым помещениям относятся: кабинет директора, зав. производства, бельевая, гардероб для персонала, душевые.

В складской группе помещений располагаются: кладовая сухих продуктов, кладовая для хранения овощей, блок охлаждаемых камер (мясорыбная; молочно-жировая; фруктов, зелени и напитков).

Для посетителей предусмотрены: вестибюль, туалетная комната, торговый зал.

На проектируемом предприятии общественного питания с полным производственным циклом выполняются все стадии технологического процесса по приготовлению пищи и ее реализации.

Со способами доставки тесно связаны и маршруты завоза продуктов. Различают:

-Децентрализованная доставка,

-Централизованная доставка.

Децентрализованной доставке продукты завозятся на предприятие питания линейными (маятниковыми) маршрутами, а при централизованной доставке продуктов осуществляется преимущественно по кольцевым маршрутам, т.е. на одной машине товар доставляется на несколько предприятий по количеству в соответствии с графиком и разработанным маршрутом. Для некоторых предприятий при этом применяются и маятниковые рейсы. Кольцевой маршрут позволяет более полно использовать грузоподъемность транспорта, сократить транспортные расходы, ускорить возврат тары.

Важную роль в товародвижении выполняет транспорт. Транспорт организации в процессе передвижения товаров должен обеспечить:

- сохранность груза при транспортировке.
- своевременность доставки груза.
- соблюдение правил загрузки и транспортирование груза.
- эффективное использование транспортных средств.

Для перевозки продовольственных товаров используется специализированный транспорт, имеющий маркировку «Продукты». Кузов таких машин обивают оцинкованным железом или листовым алюминием. На каждую машину, предназначенную для перевозки продуктов, должен быть санитарный паспорт, выданный учреждениями санитарно-эпидемиологической службы сроком не более чем на один год. Особо скоропортящиеся продукты перевозят изотермическим транспортом.

В состав производственных помещений входят следующие цеха: горячий, холодный, овощной, мясорыбный, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды. Расположение помещений соответствует требованиям нормативной документации. Организация работы цехов представлена в Приложении Д.

Цеховое деление обусловлено главным образом санитарно-гигиеническими требованиями, предъявляемыми к обработке различных видов пищевых продуктов. В каждом цехе организуют технологическую линию – участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса. В ресторане организуются два заготовочных цеха: мясорыбный и овощной. Доготовочные цеха – горячий, холодный.

Здание ресторана - с отделкой и выступам. Для привлечения внимания посетителей в вечернее время и вывеска, и щиты изготовлены с использованием неоновых ламп.

От интерьера во многом зависит настроение посетителей, условия работы персонала, культура и качество обслуживания. Преобладает много белого и тепло-розового цвета, что придает теплоту и уют обстановке. Обеденный зал, вестибюль, гардероб, бар: стены – покраска «Шагрень», потолок – подвесной «Армстронг», пол – керамогранит.

Освещение в виде маленьких огоньков, разбросанных по всему потолку, регулируется от яркого света - днем, и приглушенного - вечером.

Обеденный зал, вестибюль, гардероб, бар – стены покраска «Шагрень», потолок навесной «Армстронг», пол изготовлен из керамогранита.

Производственные помещения – стены отделаны керамической плиткой на

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 7 февраля 1992 г. N 2300-I [Электронный ресурс]: с изменениями от 2 июня 1993 г., 9 января 1996 г., 17 декабря 1999 г., 30 декабря 2001 г., 22 августа, 2 ноября, 21 декабря 2004 г., 27 июля, 16 октября, 25 ноября 2006 г., 25 октября 2007 г., 23 июля 2008 г., 3 июня, 23 ноября 2009 г., 27 июня, 18 июля 2011 г. – Режим доступа: <http://base.garant.ru/10106035>.
2. О техническом регулировании: Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ [Электронный ресурс]: ред. от 28.09.2010 – Режим доступа: <http://www.zakonprost.ru/zakony/o-tehregulirovanii>.
3. Об охране окружающей среды : Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ [Электронный ресурс]: в ред. Федеральных законов от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 29.12.2004 № 199-ФЗ, от 09.05.2005 № 45-ФЗ, от 05.02.2007 № 13-ФЗ, от 26.06.2007 № 118-ФЗ, от 24.06.2008 № 93-ФЗ, от 14.07.2008 № 118-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 30.12.2008 № 309-ФЗ, от 14.03.2009 № 32-ФЗ, от 27.12.2009 № 374-ФЗ, от 29.12.2010 № 442-ФЗ – Режим доступа: <http://otd-lab.ru/documents/zakony/federalnyi-zakon-ot-10012002-n-7-fz-ob-okhrane-kruzhayushchei-sredy>.
4. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – М.: Изд-во стандартов, 2016. – 14 с.
5. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – М.: Изд-во стандартов, 2016. – 14 с.

6. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 12 с.
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – М.: Изд-во стандартов, 2016. – 32 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 18 с.
9. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. [Текст]. – Введ. 2001-02-02. – М.: Минздрав России, 2002. – 78 с.
10. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы [Текст]. – Введ. 2003-01-01. – М.: Изд-во стандартов, 2003. – 27 с.
11. Васюкова, А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров: Учебное пособие - 2-е изд., испр. и доп. – М.: Дашков и К, 2010. – 328 с.
12. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская – М.: ДеЛи принт, 2012. – 590с.
13. Ефимов, А.Д. Общественное питание. Справочник руководителя / А.Д. Ефимов, Г.С. Фонарева, Л.А. Толстова – М.: Эк.новости, 2017.- 816 с.
14. Ефимова, О.П. Экономика общественного питания / Под ред. Н.И. Кабушкина. – М.: ООО «Новое знание», 2010. – 304 с.
15. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебно-практическое пособие / Г.М. Зайко. – М.: ИКЦ «МарТ», 2015. – 192 с.
16. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. и проф. Образования / В.П. Золин.- М.: Профиздат, 2017. – 248 с.
17. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, - 2017. – 108с.
18. Капелюк, З.А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания: курс лекций для студентов / З.А.Капелюк. – М.: Изд-во Омега-Л, 2016. – 224 с.
19. Каталог оборудования. – М.: Фирма «Торговый дизайн», 2014. – 215с.
20. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образ-я / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. – 410 с.
21. Могильный, М.П. Торговое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие для вузов по специальности «Технология продуктов общ. Питания»/ М.П. Могильный, Т.В. Калашнова, А.Ю. Баласанян: под ред. М.П. Могильного. – М.: Академия, 2005. – 171 с.
23. Никифоров, А.Н. Энергосберегающие технологии / А.Н. Никифоров. Торговое оборудование в России – 2010. – №4. - С.16.
24. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Яснина. – М.: Колос, 2017. – 247 с.
25. Иванов, А.Б. Нормативные документы индустрии питания. Справочник / А.Б. Иванов. – 6 изд. испр. и доп. – М.: ИД «Ресторанные ведомости», 2012. – 304с.
26. Орищенко, Е.М. Стратегия завоевания ниши / Е.М. Орищенко. Торговое оборудование – 2014. – №12. - С. 21.
27. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Изд. 7-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 373 с.
28. Рогов, И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учеб. пособие / И.А. Рогов, Н.И. Дунченко, В.М. Позняковский, А.В. Бердугина. – Новосибирск: Сиб.унив.изд, 2017. – 227 с.
29. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Е.А. Рубина. – М.: Академия, 2015. – 288 с.
30. Рыбаков, Л.М. Проектирование электрического освещения промышленных и сельскохозяйственных объектов / Л.М. Рыбаков, Е.Н. Наумов: Учебное пособие /Мар. гос. ун-т. – Йошкар-Ола. – 2012. – 112 с.
31. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт. – сост. А.И. Здобнов В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.- К.: А.С.К., 2015. – 656 с.

- [illegible]

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/45062>