

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://studservis.ru/gotovye-raboty/diplomnaya-rabota/104668>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 4

ГЛАВА 1 ХАРАКТЕРИСТИКА РЕСТОРАНА 6

1.1. Характеристика ресторана 1 класса на 120 посадочных мест по архитектурно-планировочному решению, посуде, ассортименту выпускаемых блюд и услугам 6

1.2 Характеристика структуры управления предприятием 7

1.3 Товароведная характеристика сырья, формы поставки 11

ГЛАВА 2. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД РУССКОЙ КУХНИ 19

2.1. Разработка производственной программы ресторана 1 класса на 120 посадочных мест 19

2.1.1. Экономико-географическая характеристика района расположения ресторана 1 класса 19

2.1.2. Определение количества потребителей 20

2.1.3 Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению 21

2.1.4 Составление плана- меню 24

2.1.5 Расчет сырья 26

2.1.6 Расчет численности работников горячего цеха предприятия 26

2.2Расширение ассортимента и разработка технологической документации на сложную горячую кулинарную продукцию 28

2.2.1 Разработка технико-технологической карты и технологии приготовления на горячее блюдо русской кухни 28

2.2.2. Заполнение акта проработки блюда 30

2.2.3 Расчет энергетической ценности разработанного блюда 32

2.2.4 Расчет калькуляции разработанного блюда 33

2.2.5 Расширение ассортимента блюд русской кухни 34

2.3. Организация процесса приготовления горячих блюд русской кухни в ресторане 1 класса на 120 посадочных мест 38

2.3.1 Организация технологического процесса приготовления горячих блюд 38

2.3.2 Расчет оборудования горячего цеха 44

2.3.3 Расчет площади горячего цеха 47

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 48

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 50

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 54

ПРИЛОЖЕНИЕ 2 55

ПРИЛОЖЕНИЕ 3 56

ВВЕДЕНИЕ

Сфера общественного питания играет огромную роль в жизни каждого человека и современного общества в целом. Все больше людей предпочитают питаться вне дома.

Российский рынок общественного питания, как никакой другой, сразу ощущает на себе последствия многочисленных экономических кризисов, которые достаточно часто «накрывают» нашу страну. Резкое снижение потребительской активности обуславливается несколькими факторами, а именно падением доходов населения, действием продовольственного эмбарго и обвалом национальной валюты.

В г. Иркутске представлена общедоступная сеть предприятий общественного питания. До последних событий (введение режима карантина из-за пандемии коронавируса) в Иркутске открывались новые заведения различных типов и форматов: кафе, ресторанов, магазинов и отделов кулинарии, предприятий быстрого обслуживания и др.

Развитие ресторанного бизнеса направлено не только на получение прибыли, но и на удовлетворение

потребностей населения в разнообразной, здоровой, вкусной пище и оказание качественных услуг. Чтобы получать стабильные доходы и добиться роста прибыли, современные предприятия общественного питания должны постоянно заботиться о повышении уровня сервиса, качества обслуживания, расширения ассортимента блюд.

Задача технологов творчески развивать и совершенствовать традиции народной кухни применительно к современным условиям, уровню развития техники, новым видам пищевого сырья и особенностям массового производства кулинарной продукции.

Русская кухня - одна из самых колоритных в мире. Здесь и вкусные наваристые борщи, и тонкие узорчатые блины с икрой, рыбой и грибами, и аппетитные пироги с многослойными начинками, расстегаи, кулебяки и каши.

Объектом данной работы является разработка технологического процесса приготовления горячих блюд русской кухни в ресторане.

Цель данной работы - разработать технологический процесс приготовления горячих блюд русской кухни в ресторане 1 класса на 120 посадочных мест.

Задачи данной работы:

- Дать характеристику ресторана 1 класса на 120 посадочных мест по архитектурно-планировочному решению, посуде, ассортименту выпускаемых блюд и услугам;
- Охарактеризовать структуру управления предприятием – ресторана 1 класса;
- Дать товароведную характеристику сырья и описать формы поставки.
- Описать организацию структуры производства;
- Разработать производственную программу ресторана 1 класса на 120 посадочных мест;
- Разработать ассортимент горячих блюд русской кухни и технологическую документацию на сложную горячую кулинарную продукцию;
- Организация процесса приготовления горячих блюд русской кухни в ресторане 1 класса на 120 посадочных мест

Считаю, что данная работа актуальна, так как в нашем городе увеличивается поток туристов, иностранных гостей и кухня русская национальная, безусловно, будет им интересна. Впервые открываемые предприятия общественного питания, специализирующиеся на русской кухне, могут почерпнуть из данной работы много полезной информации.

ГЛАВА 1 ХАРАКТЕРИСТИКА РЕСТОРАНА

1.1. Характеристика ресторана 1 класса на 120 посадочных мест по архитектурно-планировочному решению, посуде, ассортименту выпускаемых блюд и услугам

Ресторан – это предприятие питания, предоставляющее потребителям, разнообразный ассортимент фирменных блюд изделий и напитков сложного изготовления, характерный для ресторанов, широкий или специализированный ассортимент напитков и коктейлей, в том числе заказных и фирменных для баров, гармоничность и комфортность интерьер.

Проектируемое предприятие питания – ресторан 1 класса «Золотая марка» предполагается расположить по адресу: г. Иркутск, ул. Карла Маркса 35. Режим работы: ежедневно с 11:00 до 24:00.

Форма обслуживания - обслуживание официантами по карте меню со свободным выбором блюд.

Обслуживаемый контингент:

- 1) жители города, проводящие свободное время в центральной части города,
- 2) сотрудники учреждений и организаций, расположенных в данном районе;
- 3) туристы, гости города.

По ассортименту реализуемой продукции ресторан «Золотая марка» относится к ресторанам с национальной кухней - русской.

Ресторан первого класса предполагает гармоничность интерьера, выбор услуг, разнообразный ассортимент блюд. Для ресторана высшего класса, в отличие от ресторана первого класса, характерна оригинальность интерьера, а в вечернее время организуется музыкальная программа.

В отличие от ресторана первого класса, для ресторанов класса «люкс» характерны следующие отличительные черты: необычный дорогой дизайн, изысканность интерьера, высокий уровень комфорта, квалифицированность персонала, широкий ассортимент оригинальных, заказных и фирменных блюд, в сопровождении соответствующих напитков и, разумеется, высокие цены, которые делают подобные заведения доступными лишь для людей, обладающих большими материальными возможностями.

В ресторанах класса «люкс» используется изысканная кухня с широким ассортиментом блюд, красивое

художественное оформление залов, а также профессиональные сотрудники.

Услуги, оказываемые посетителям ресторана «Золотая марка»:

- 1) услуги питания;
- 2) услуги по изготовлению продукции общественного питания;
- 3) услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживанию;
- 4) услуги по реализации продукции общественного питания и покупных товаров.

Услуги по реализации продукции общественного питания, оказываемые посетителям ресторана «Золотая марка» - реализация продукции общественного питания и покупных товаров на вынос из зала предприятия общественного питания. Дополнительные услуги, которые оказывает ресторан «Золотая марка»: организация музыкального и развлекательного обслуживания; информационно-консультационные (консалтинговые) услуги.

1.2 Характеристика структуры управления предприятием

Общепризнанно, что преуспеть в любом бизнесе можно лишь при грамотной его организации.

Организационная структура любого предприятия питания определяется его назначением, расположением, а также на основе предпочтений гостей и ряда других факторов. Организационная структура предприятия общественного питания ресторана «Золотая марка» представлена на рисунке 1.

Рисунок 1 - Организационная структура предприятия общественного питания ресторан «Золотая марка»

Каждый сотрудник должен не только знать свои непосредственные обязанности и функции, но и хорошо понимать, каким именно образом его работа соотносится с той, которую выполняют другие сотрудники или подразделения, и каким образом их общая деятельность влияет на эффективность работы предприятия питания.

Ресторан «Золотая марка» руководит управляющий. В его подчинении находятся следующие сотрудники:

- 1) менеджер,
- 2) бухгалтер,
- 3) заведующий производством - шеф-повар.

Управляющий выполняет следующие задачи:

- 1) разрабатывает план развития;
- 2) определяет стратегию позиционирования ресторана;
- 3) осуществляет финансовый контроль за деятельностью заведения;
- 4) участвует в составлении меню;
- 5) принимает решение о проведении маркетинговых, рекламных, PR – мероприятий;
- 6) определяет корпоративную культуру;
- 7) осуществляет кадровое планирование.

В подчинении шеф-повара находятся следующие сотрудники:

- 1) повара,
- 2) подсобные кухонные рабочие.

Шеф-повар подчиняется непосредственно управляющему и отвечает за организацию бесперебойной работы кухни. В его компетенции находится:

- 1) разработка меню,
- 2) составление технологических карт,
- 3) контроль соблюдения рецептур,
- 4) контроль технологии и качества приготовления блюд.

Шеф-повар лично участвует в приготовлении блюд для определенных клиентов. Помимо творческой части работы, шеф-повар выполняет административные функции – это обучение и аттестация сотрудников кухни, контроль за соблюдением техники безопасности, санитарных норм и правил. Он отвечает за учет и калькуляцию продуктов, составление заказов для проведения закупок провизии, анализирует себестоимость блюд.

В обязанности поваров входит приготовление блюд в соответствии с ТИ, ТК, ТКК. Выполнение поручений шеф-повара.

Подсобные рабочие выполняют поручения шеф-повара, поваров. Они выполняют подсобные и вспомогательные работы в цехе.

Официанты подчиняются менеджеру. Кроме официантов и бармена в подчинении менеджера находятся

уборщики и мойщики.

Менеджер осуществляет контроль за рациональным оформлением зала, бара; создает атмосферу гостеприимства, принимает меры по предотвращению конфликтных ситуаций; принимает заказы и разрабатывает планы проведения банкетов; контролирует соблюдение работниками производственной и трудовой дисциплины, техники безопасности, требований производственной санитарии и гигиены; осуществляет контроль за исполнением работниками указаний руководства ресторана «Золотая марка». Официант сервирует столы; по просьбе посетителей оказывает помощь при выборе блюд и напитков; контролирует своевременность приготовления блюд; подает заказанные блюда проверив товарный вид перед подачей на стол; подает счет посетителю и производит с ним полный расчет за заказ; проводит ежемесячный переучет посуды; должен проявлять творческий подход к своим обязанностям и проявлять разумную инициативу.

Бармен обслуживает посетителей за барной стойкой готовыми к употреблению алкогольными и безалкогольными напитками, оформляет витрины и барную стойку, составляет и предоставляет в бухгалтерию отчеты о движении и остатке товара.

Повар готовит основную продукцию, входящую в меню, согласно установленным рецептам, соблюдая технологический процесс; соблюдает правила товарного соседства и ротации продуктов; контролирует сроки реализации продуктов; отпускает готовые блюда; проводит плановые инвентаризации; информирует администрацию об отсутствии продуктов, о неисправностях инвентаря.

Мойщик посуды занимается мойкой столовой посуды.

Уборщик производит уборку помещений ресторана.

Функции учета, планирования и различные финансовые операции выполняет бухгалтер организации.

Именно бухгалтер сводит годовой баланс, производит учет движения товара, занимается перечислением налогов, начислением заработной платы.

В целом, можно сделать вывод, что все категории сотрудников важны для достижения оптимальных результатов на предприятии общественного питания. Организационная структура предприятия питания, характеризуется распределением целей и задач управления между структурными подразделениями и отдельными сотрудниками.

Состав производственных и торговых помещений ресторана «Золотая марка»:

- 1) цех доработки полуфабрикатов,
- 2) холодный цех,
- 3) горячий цех,
- 4) моечная столовой и кухонной посуды,
- 5) зал для обслуживания посетителей столовой,
- 6) вестибюль (умывальная и туалетная комнаты).

В состав складских помещений входят охлаждающие камеры для полуфабрикатов, и кладовая для продуктов.

Группы помещений размещены с учетом требований технологического процесса. Планировка всех помещений - рациональная, способствует правильной организации труда, отвечает санитарным требованиям.

1.3 Товароведная характеристика сырья, формы поставки

Основными видами сырья для изготовления горячей кулинарной продукции, в том числе и сложных горячих блюд русской кухни является рыба, овощи, грибы, мясо, поэтому далее дадим характеристику вышеуказанным видам сырья.

В рыбе и рыбных продуктах содержатся основные пищевые вещества, которые, необходимы для жизнедеятельности организма человека: белки, жиры, минеральные вещества, витамины. Особая роль белков рыбы обусловлена их сбалансированностью по аминокислотному составу, а также высоким коэффициентом усвоения – до 97%. Содержание белка варьируется от 10-18%, в зависимости от вида рыбы. Содержание липидов в рыбе также может значительно отличаться в зависимости от вида рыбы. Соотношение жир/белок для разных видов рыб значительно различается.

Мясо – это туша или часть туши, которая получена от убоя скота и состоит из мышечной, жировой, соединительной и костной тканей.

В качестве мясного сырья, в том числе и для производства полуфабрикатов используют баранину, говядину, свинину, телятину, субпродукты.

В зависимости от упитанности мясо подразделяют на 2 категории (первая и вторая), исключение составляет мясо свинины, которая имеет 5 категорий.

На предприятия общественного питания может поступать следующее мясное сырье:

- 1) свинина первой категории (беконная),
- 2) пятой (мясо поросят) категории,
- 3) туши подсвинков в шкуре второй категории,
- 4) свинина второй и третьей категорий без шкуры или со снятым крупном,
- 5) свинина обрезаемая.

Категории обозначают клеймами: первая – круглое клеймо, вторая – квадратное клеймо, третья – овальное клеймо, пятая – круглое клеймо и буква М.

Говядину от взрослого крупного рогатого скота подразделяют на категории: первая, вторая.

В зависимости от упитанности туш баранину от взрослых овец и молодняка и козлятину подразделяют на категории: первая; вторая. В зависимости от массы туш баранину от молодняка овец подразделяют на классы: экстра; первый; второй; третий.

В зависимости от вида мясо поступает тушами, полутушами или четвертинами.

Мясо - это высокоценный пищевой продукт, который содержит значительное количество следующих веществ: белки, липиды, витамины, минеральные и экстрактивные вещества. Содержание пищевых веществ зависит от следующих факторов:

- 1) вид мяса,
- 2) упитанность,
- 3) порода,
- 4) пол и возраст животного.

В мясе и мясных продуктах содержатся основные пищевые вещества, которые, необходимы для жизнедеятельности организма человека: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины.

Грибы – ценный пищевой продукт. В питании человека важную роль играют белки, жиры, углеводы, различные минеральные соли и витамины. Все эти вещества содержатся в грибах.

По химическому составу съедобные грибы несколько отличаются от других продуктов. В них отсутствует растительный крахмал. Из группы углеводов в грибах содержится гликоген и сахара, которые придают им сладковатый привкус.

Содержание азота в грибах – как в горохе, фосфора – как в рыбе, тиамина – как в капусте, биотина – в несколько раз выше, чем в яйцах и молоке, витаминов группы В – в 10 раз больше, чем в остальных продуктах питания, по белкам и углеводам это – первый среди грибов.

По содержанию белка и аминокислотному составу грибы ближе к овощам, нежели к мясу. Индекс незаменимых аминокислот грибов превосходит индекс аминокислот овощей, орехов, зерна и близок к индексу мяса и молока.

Белок грибов содержит практически все незаменимые аминокислоты. Степень усвояемости грибного белка достигает 90 %. На основании опытов показано, что 100–200 г грибов (по сухой массе) достаточно для обеспечения суточного питательного баланса у человека массой 70 кг.

В состав грибов входят азотистые вещества, в том числе белковые соединения. Азотистых веществ в них больше, чем в мясе, яйцах, горохе, ржи. Белковые вещества в грибах распределены неравномерно. В шляпках их больше, чем в ножках. Жиров содержится от 1 до 6 %. В их состав входят необходимые для человека компоненты: лецитин, провитамин В, а также некоторые жирные кислоты. Все они хорошо усваиваются организмом.

Грибы содержат многие минеральные вещества и ряд жирных кислот, необходимых человеку.

Калорийность грибов составляет около 300 ккал/кг. Содержание общего азота в грибах составляет 2,4 %, общих белков – 15 %, железа – 0,0015 %, фосфора – 1,35 %, калия – 3,79 % (от сухой массы).

Овощи являются основными поставщиками биологически активных и минеральных веществ. Они содержат в легкоусвояемой форме белки, сахара, витамины, минеральные соли, ферменты, регулируют пищеварение, улучшают усвоение других пищевых продуктов.

Традиционный ассортимент овощных культур в России, используемых для питания, не очень большой, однако многие из них имеют богатый биохимический состав. К таким овощам, к примеру, относятся луковые культуры, имеющие высокую пищевую ценность. У лука репчатого наряду с эфирными маслами, отличающимися фитонцидными свойствами, витамином С, незаменимыми аминокислотами, отмечено высокое содержание полифенолов. Несомненными лидерами по витамину С являются перец сладкий, петрушка, укроп, капуста цветная, многолетние луки.

В корнеплодах овощных растений полифенолы представлены простыми фенольными соединениями и фенолкарбоновыми кислотами, содержание которых в овощных растениях разных сортов и видов изменяется в пределах от 0,32 до 0,55%. Корнеплоды моркови, свеклы столовой, дайкона, якона накапливают в большом количестве конденсированные и полимерные полифенолы в количестве, превышающем их содержание в листовых овощных культурах от 4 до 10 раз, тогда как флавоноиды они содержат в небольшом количестве (0,5–1%). Ценность пастернака обусловлена высоким содержанием пектина, витаминов С, В1, В2, В6, РР, каротина, минеральных веществ (калий, кальций, железо, фосфор).

1. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (в ред. ФЗ от 1 марта 2020 г. N 47-ФЗ: Изменения вступают в силу с 1 мая 2020 г.). – Текст: электронный // СПС Гарант. – Режим доступа: URL: <https://base.garant.ru/12117866/> (дата обращения: 17.04.2020)
2. Закон РФ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (в ред. ФЗ от 26 июля 2019 г. N 232-ФЗ). – Текст: электронный // СПС Гарант. – Режим доступа URL: <https://base.garant.ru/12115118/> (дата обращения 18.04.2020)
3. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-1 "О защите прав потребителей" (с изменениями и дополнениями). – Текст электронный // СПС Гарант. – режим доступа: URL: <https://base.garant.ru/77690038/> (дата обращения 22.04.2020)
4. Постановление Правительства РФ «Правила оказания услуг общественного питания» от 15.08.1997 №1036 (в ред от 4 октября 2012 г. N 1007).- Текст: электронный // СПС Гарант. – Режим доступа: URL: <https://base.garant.ru/166149/> (дата обращения: 23.04.2020)
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Дата введения 2016-01-01. – Текст электронный СНТД консорциум кодекс. – режим доступа: URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325> (дата обращения 22.04.2020)
6. ГОСТ Р 55710-2013 Освещение рабочих мест внутри зданий. Нормы и методы измерений. Дата введения 2014-07-01.Текст электронный СНТД консорциум кодекс. – режим доступа: URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325> (дата обращения 22.04.2020)
7. ГОСТ 31806-2012 Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия. Дата введения 2013-07-01. Текст электронный СНТД консорциум кодекс. – режим доступа: URL:<http://docs.cntd.ru/document/1200100245> (дата обращения 10.05.2020)
8. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: введен взамен СанПиН 2.3.6.959-00: дата введения 2002-02-01: с изменениями на 2016-06-10. – Текст: электронный // Консорциум Кодекс: Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: URL: <http://docs.cntd.ru/document/901802127> (дата обращения: 20.04.2020)
9. Батраева, Э. А. Экономика предприятий общественного питания: учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. И доп. – М. :Издательство Юрайт, 2017. – 390с. –(Серия :Профессиональное образование).- Текст: непосредственный.
10. Радченко, С. Н Организация производства на предприятиях общественного питания / С. Н. Радченко. — Ростов на Дону : Феникс, 2009. –373с. - ISBN 978-5-222-11587-9. - Текст: непосредственный.
11. Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 350 с. — ISBN 978-985-503-908-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93398.html> (дата обращения: 26.05.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
12. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://www.biblio-online.ru/bcode/457045> (дата обращения: 22.04.2020)
13. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для вузов / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 212 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00638-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450792> (дата обращения: 20.05.2020)
14. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы :

- учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456278> (дата обращения: 20.05.2020)
15. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456431> (дата обращения: 19.05.2020).
16. Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская ; под редакцией Е. В. Асмолова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-232-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/64415.html> (дата обращения: 17.05.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
17. Калькулятор калорийности продуктов. - Текст: электронный // Calc.by. - Режим доступа: URL: <https://calc.by/weight-and-calories/calorie-foods.html> (дата обращения 27.05.2020)
18. Каталог технологических карт для общественного питания.- Текст: электронный //Tehnolog.- Режим доступа: URL: <https://tehnolog.com/> (дата обращения 27.05.2020)
19. Постановление Правительства РФ «Правила оказания услуг общественного питания» от 15.08.1997 №1036 (в ред от 4 октября 2012 г. N 1007).- Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: URL: <https://base.garant.ru/166149/> (дата обращения: 18.04.2020)
20. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования": введен впервые: дата введения 2016-01-01. - Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: <https://base.garant.ru/71138012/> (дата обращения: 15.04.2020)

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://studservis.ru/gotovye-raboty/diplomnaya-rabota/104668>