

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ Г.А.Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе азиатского «Азиат» на 50 мест

тема

Руководитель

\_\_\_\_\_

подпись, дата

канд. техн. наук, доцент

должность, ученая степень

О.В. Гоголева

инициалы, фамилия

Выпускник

\_\_\_\_\_

подпись, дата

ЗТТ16-02БТ

группа

К.А. Лукьянова

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

\_\_\_\_\_

подпись, дата

О.В. Гоголева

инициалы, фамилия

Красноярск 2021

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ Г.А.Губаненко  
(подпись) (инициалы, фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме \_\_\_\_\_ **бакалаврской работы**  
(бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации)

Студенту (ке)

Лукьяновой Ксении Александровне

(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТТ16-02БТ

направление подготовки 19.03.04

(код)

Технология продукции и организация общественного питания

(наименование)

профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта кафе азиатского «Азиат» на 50 мест

Утверждена приказом по университету № 3903С от 19.03.2021

Руководитель ВКР

О.В. Гоголева, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР - кафе азиатской кухни

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия; Организационно - технологический раздел; Охрана труда; Научно-исследовательский раздел.

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР

\_\_\_\_\_ (подпись)

О.В. Гоголева

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

\_\_\_\_\_ (подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

К.А. Лукьянова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Ведение.....	3
1 Разработка концепции предприятия.....	4
2 Организационно-технологический раздел .....	14
2.1 Производственная программа предприятия.....	14
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	19
2.3 Складская группа помещений.....	22
2.4 Горячий цех (кондитерский, мучной).....	24
2.5 Организация работы производства.....	37
2.6 Организация обслуживания посетителей.....	42
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	48
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания .....	51
3 Охрана труда.....	53
4 Научно-исследовательский раздел.....	56
Заключение .....	68
Список используемых источников.....	70
Приложение .....	74

## ВВЕДЕНИЕ

Сеть предприятий общественного питания представлена различными типами: столовыми, ресторанами, кафе, в том числе кафе с национальной кухней, закусочными, барами. Необходимость различных типов определяется: разнохарактерностью спроса населения на различные виды питания и вкусы (завтраки, обеды, ужины, бизнес-ланчи, национальные кухни); спецификой обслуживания посетителей; необходимостью обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающихся в лечебном питании.

Спрос на продукцию и услуги массового питания непрерывно изменяется и растет. Но, несмотря на столь большое разнообразие предприятий общественного питания, сегодня одной из главных тенденций является тенденция взаимодействия элитных ресторанов и демократических кафе, в том числе специализированных с национальной кухней, где наряду с уютной обстановкой и присутствием национальной атмосферы поддерживается высокий уровень качества выпускаемой продукции и обслуживания по относительно невысоким ценам. Эти заведения, в конечном счете, рассчитаны на средний класс, который составляет основную массу населения нашей страны. Питание вне дома становится более разнообразным, так как развитие новых технологий позволяет достаточно быстро приготовить на глазах клиента вкусную и здоровую пищу.

Несмотря на то, что предприятия общественного питания с национальной кухней существуют достаточно давно, но цивилизованный рынок предприятий с различными кухнями мира появился на общем рынке относительно недавно.

По оценке многих экспертов российский рынок специализированных предприятий с национальными кухнями активно развивается, особенно в крупных городах. Такие предприятия привлекательны для населения, поэтому рынок специализированных предприятий с национальными кухнями постоянно насыщается. В регионах предпочтения по типу кухни очень не однозначны. Лидерами являются русская, китайская, японская, итальянская, кавказская. Азиатская кухня на шестом месте.

Азиатская кухня, как многие другие кухни стран мира, имеет свои предпочтения и особенности, поэтому при разработке кафе с азиатской кухней необходимо учитывать ряд особенностей. Одними из основных продуктов азиатской кухни являются рис и лапша. Для азиатской кухни характерны обилие приправ, блюда с низким содержанием жиров, соевые продукты.

В связи с этим тема данной выпускной квалификационной работы проект кафе с азиатской кухней на 50 мест в таком крупном городе, как Красноярск (население более 1,1 млн. человек) является актуальной

Актуальность темы выпускной квалификационной работы заключается и в том, что в связи с внедрением новых технологий производства продукции, в том числе блюд национальных кухонь, возникает необходимость рационализации производственного процесса предприятий общественного питания с целью предоставления здорового питания. Не последнее место играет улучшение досуга населения: проведение праздников, деловых встреч,

презентаций и других мероприятий. Кроме того, строительство нового предприятия общественного питания в данном городе предоставит новые рабочие места, что немаловажно в существующей в настоящее время экономической ситуации страны.

Целью выпускной квалификационной работы является разработка проекта кафе азиатской на 50 посадочных мест.

Для достижения поставленной цели необходимо определить ряд задач:

1. разработать концепцию предприятия;
2. произвести технологические расчеты, в том числе разработку производственной программы предприятия;
3. определить особенности организации производства и обслуживания;
4. рассмотреть основные направления по организации охраны труда в кафе;
5. разработать технологическую документацию на фирменное блюдо "Соба с курицей и овощами".

## 1 Разработка концепции предприятия

В настоящее время общественное питание – это неотъемлемая часть жизни каждого человека, проживающего в мегаполисе. С каждым годом рынок предприятий питания все больше наполняется новыми заведениями. Старые, изжившие себя заведения уступают место новым, интересным проектам, которые готовы предлагать своим гостям все более интересные кулинарные концепции. Красноярск, как один из самых крупных городов Сибири, уже давно не уступает по темпам развития сферы ресторанных услуг городам России.

Азиатская кухня представляет собой обобщающее понятие, которое включает в себя кухню японскую, китайскую, вьетнамскую, корейскую, тайскую, малазийскую и филиппинскую. Безусловно, каждая из выше перечисленных национальных кухонь имеет свою специфику, но есть и некоторые общие черты, которые позволяют объединить все эти столь разнообразные кулинарные традиции в целостное понятие, которое именуется азиатской кухней.

Прежде всего, следует отметить, что все блюда азиатской кухней являются ароматными, пряными, вкусными, но в то же время удивительно легкими. Европейцам и американцам, сравнительно недавно познакомившимся с древними азиатскими традициями, очень полюбились рецепты азиатской кухни, которая действительно никого не может оставить равнодушным.

Кафе – предприятие общественного питания по организации питания и (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки. Тип проектируемого предприятия общественного питания – кафе общего типа.

Одним из первых факторов, который необходимо учитывать при проектировании нового предприятия общественного питания – это месторасположение предприятия.

Расположить кафе «Азиат» планируется в городе Красноярске, при определении места расположения заведения выбор стоял между тремя районами:

1. Центральный район;
2. Советский район;
4. Октябрьский район.

Данные районы были выбраны исходя из того, что в них достаточная плотность коммерческих и жилых пространств (соответственно плотность населения) и оживленная инфраструктура.

При оценке местоположения планируемого предприятия общественного питания рассматривались:

- потоки людей (автопотоки) в непосредственной близости от предполагаемого местоположения;
- конкурентное окружение;

- офисы, магазины, производственные предприятия, жилые кварталы и т.д. в радиусе предполагаемого действия предприятия;

- удобство прохода/проезда к месту размещения; возможности внешнего оформления (фасад, вывески, наружная реклама и т. п.).

При выборе наилучшего месторасположения кафе, вышеперечисленные факторы были оценены по пятибалльной шкале. Оценка месторасположения кафе произведена в форме таблицы 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения кафе «Азиат»

№	Факторы	Варианты размещения предприятия		
		центральный район	советский район	октябрьский район
1	Покупательская активность в этом районе	4	5	5
2	Удобство подъезда	5	5	4
3	Оживленность движения транспортных средств	5	4	5
4	Оживленность движения пешеходов	4	5	5
5	Наличие парковки	4	3	4
6	Сообщение общественным транспортом	4	5	4
7	Расположение улицы	5	5	5
8	Ближайшие конкуренты	5	4	2
9	Место для рекламы	5	5	2
10	Удобство входа и выхода	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	3	5	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
13	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5
	Итого	59	61	56

При анализе данных, представленных в таблице 1.1, можно сделать вывод, что наибольшей покупательской способностью обладают советский и центральный районы города. Это связано, прежде всего, с тем, что в центральном районе наибольшая концентрация различных офисов и магазинов, а так же через него проходят крупные дороги, связывающие между собой весь город. Высокая покупательная способность в советском районе связана с наличием в нем нескольких крупных торговых центров (в том числе ТРЦ «Планета») и крупных дорог, которые относятся к транспортным артериям города. Октябрьский район в этом плане менее оживлен за счет того, что в нем преобладает жилая застройка и меньшая концентрация коммерческих микрорайонов.



Все три выбранных района имеют достаточно удобные подъездные пути. Однако центральный и советский районы все же более удобны в этом плане за счет наличия крупных и оживленных дорог, которые связывают весь город. Так же в центральном и советском районе наибольшая оживленность дорог, что связано с большой концентрацией офисных и коммерческих зданий. Наибольшая оживленность пешеходов наблюдается в Центральном районе, за счёт обилия культурных пространств, привлекающих жителей города. С парковочными местами ситуация сложная во всех районах, однако лидирует по этому показателю центральный район. Это связано, прежде всего, с особенностями исторической застройки центра и невозможностью расположения там дополнительных парковок. Имеющиеся парковки в центре, к сожалению, не справляются с автомобильным потоком, что затрудняет комфортное перемещение на личном автомобиле для многих потенциальных гостей предприятий питания центра. Сообщение с общественным транспортом хорошо налажено во всех районах, однако наибольшее количество транспорта проходит через центральный район города.

Что касается ближайшего расположения конкурентов, то наиболее благоприятная ситуация в Советском районе, а хуже всего дела обстоят в центре. Центральный район на протяжении многих лет является самой привлекательной площадкой для размещения там предприятий питания. Именно поэтому там наблюдается наибольшая конкуренция между различными кафе, ресторанами и барами.

В последние несколько лет в Красноярске ужесточаются требования к размещению наружной рекламы на фасадах здания. В большей степени это касается центрального района, в отношении которого после проведения «Универсиады 2019» применили дизайн-код. Дизайн-код ограничивает возможность размещения наружной рекламы, баннеров, вывесок и стендов и обязует предпринимателей согласовывать все предполагаемые варианты оформления с департаментом архитектуры администрации Красноярска. Поэтому наиболее удобно открывать заведение в другом районе города, не обремененном дизайн-кодом. Это позволит свободно привлекать внимание жителей города к заведению, избегая длительных согласований с администрацией.

Также для нормального функционирования предприятия общественного питания необходимо предусмотреть удобные подъездные пути к нему, в том числе для подвоза сырья и вывоза мусора. Располагаться такие подъездные пути должны с тыльной стороны здания, чтобы не взаимодействовать с парадным входом заведения. В советском и октябрьском районах дела с подъездными путями обстоят хорошо. В центральном районе, в связи с особенностями плотной исторической застройки данный проезд часто затруднен. Особенно сильно эта ситуация усугубляется тем, что ввиду отсутствия в центре нормальных парковок люди вынуждены оставлять свои машины во дворах зданий, что сильно затрудняет проезд фургонов с сырьем к техническим выходам кафе и ресторанов.

По итогам проведенного анализа можно сделать вывод, что наиболее оптимальным районом для размещения кафе является советский район. Изучив данный район можно понять, что одним из наиболее удобных месторасположений является торговый центр «Планета». Выбор данного места связан с несколькими факторами:

- Торговый центр расположен в новом и большом жилом массиве «Советского района»;
- «Планета» - новый и большой торговый центр, который каждый день притягивает большое количество людей;
- Рядом находится торговый центр «Лента» и «Арена Север», которые также каждый день притягивают к себе большое количество людей со всего города;
- Помимо этого рядом с предполагаемым местом расположения заведения находится большое количество различных офисных и коммерческих организаций, работники которых нуждаются в предприятиях общественного питания, находящемся в шаговой доступности;

Также необходимо отдельно сказать, что удобство расположения кафе в торговом центре «Планета» связано с тем, что здание торгового центра достаточно новое и не требует дополнительных финансовых вложений при подготовке помещения к обустройству кафе. Все коммуникации в здании новые и не требуют замены, что неоспоримо является большим плюсом. Тогда как, например, в центральном районе практически все помещения перед обустройством кафе необходимо подготавливать и часто приходится производить капитальный ремонт с заменой электрики и канализационных систем. Помимо этого торговый центр «Планета» оснащен большой бесплатной парковкой, которой могут пользоваться все посетители торгового центра, что так же автоматически делает посещение проектируемого кафе более приятным для гостей.

Так как заведение находится в жилом массиве с достаточно большой концентрацией офисных и коммерческих организаций, клиентами проектируемого кафе могут стать люди в возрасте от 20 до 60 лет, различных профессий и социального статуса. Ценовая политика кафе ориентирована на гостей со средним и высоким уровнем дохода. В зале кафе планируется реализация бизнес-ланча, что привлечет к себе внимание работников и посетителей, как торгового центра и офисных и коммерческих организаций района, так и жителей ближайших домов. Бизнес ланч будет реализовываться в виде комплексных предложений: малый, средний и большой бизнес-ланч. Малый бизнес-ланч будет состоять из салата или супа на выбор, горячего и напитка.

Средний бизнес ланч будет состоять из салата или супа, горячего с гарниром, напитка и десерта. И большой бизнес-ланч будет формироваться из салата, супа, горячего с гарниром, напитка и десерта. Все блюда для бизнес-ланча гости будут выбирать из специального предложения деловых обедов. В каждой категории блюд на выбор будут представлены 3-4 позиции блюд. Цена на бизнес-ланч будет варьироваться от 350 до 450 рублей в зависимости от

выбранного размера обеда. Цены на блюда основного меню следующие: холодные блюда и закуски – от 200 до 390 рублей; супы – от 250 до 350 рублей; вторые горячие блюда – от 290 до 410 рублей; горячие и холодные напитки - от 80 до 150 рублей. Средний чек на одного человека 800-1500 рублей.

Культура общественного питания в Красноярске, как и в России в целом стихия непостоянная и довольно изменчивая. На длинном пути развития ресторанной сферы нашего города можно насчитать много этапов. Все они, в основном, связаны с метанием рестораторов между желанием создать уникальную, аутентичную концепцию и желанием угодить всем запросам гостей, добавляя в меню, состоящее из блюд русской кухни, суши, пиццу и китайские воки.

Азиатская кухня представляет собой обобщающее понятие, которое включает в себя кухню японскую, китайскую, вьетнамскую, корейскую, тайскую, малазийскую и филиппинскую. Безусловно, каждая из выше перечисленных национальных кухонь имеет свою специфику, но есть и некоторые общие черты, которые позволяют объединить все эти столь разнообразные кулинарные традиции в целостное понятие, которое именуется азиатской кухней.

Прежде всего, следует отметить, что все блюда азиатской кухней являются вкусными, пряными, интересными, но в то же время удивительно легкими. Европейцам и американцам, сравнительно недавно познакомившимся с древними азиатскими традициями, очень полюбились рецепты азиатской кухни, которая действительно никого не может оставить без внимания.

Разработка меню – это важный элемент успеха, оно может привлечь или оттолкнуть клиентов. От разработки меню зависит имидж предприятия, это вторая реклама после вывески. Меню дает возможность гостю формировать свой заказ из тех блюд, которые предлагаются в полном объеме. Для каждого блюда в меню указана цена, и выход, поэтому гость может выбирать блюдо по своему усмотрению.

Меню проектируемого кафе азиатской кухни будет представлять собой сшитые между собой плотные, матовые листы бумаги. На первой странице меню будет располагаться логотип заведения, на последующих – перечень блюд и напитков. Страницы меню будут оформлены следующим образом: слева или справа страницы (в зависимости от расположения страниц относительно корешка меню) на 1/3 страницы будут располагаться красочные иллюстрации азиатских блюд. Рядом с иллюстрациями будет располагаться текстовая часть меню, состоящая из заголовка раздела меню и списка блюд. Также для каждого блюда будет указываться его выход и цена. Так как все блюда, которые включены в меню, гостям не особо знакомы и понятны, с каждым блюдом будет полное описание входящих ингредиентов в азиатское блюдо.

Само по себе меню будет стильным и лаконичным в своем дизайне. В нем не предусматривается обилие фотографий блюд. Будут присутствовать только стилизованные профессиональные иллюстрации, отражающие концепцию заведения. В качестве цветовой палитры были выбраны синий и голубой

оттенки. Цвет фона меню – графит голубой, основные заголовки выполнены в песочном цвете, а цвет основного текста – чёрный. Все иллюстрации, украшающие меню так же подобраны под общую цветовую гамму, чтобы не нарушать целостности дизайна.

Все специальные предложения (меню бизнес-ланчей, сезонное и праздничное меню), а так же карта алкогольных напитков располагаются на отдельных ламинированных листах. Эти листы меньше по размеру, чем основное меню и являются вкладышами. Для каждого вида специализированного меню предусматривается индивидуальный дизайн, согласующийся с дизайном основного меню заведения.

При анализе конкурентного окружения предполагаемого места размещения кафе было выявлено, что рядом с ТЦ «Планета» находится несколько точек общественного питания, однако все они относятся к предприятиям быстрого питания. Единственным исключением является ресторан «Гранат», является потенциальным конкурентом проектируемого кафе. В непосредственной близости к проектируемому кафе находятся следующие заведения: кафе быстрого питания «Sushi ROOM», пиццерия «Cheez», несколько кофеен «Green house», кафе быстрого питания «KFS» и ресторан «Гранат».

Как уже было сказано ранее практически все перечисленные заведения предлагают блюда быстрого питания или кофе с сэндвичами. Исключением является ресторан «Гранат», который становится главным конкурентом проектируемого кафе. Однако стоит учесть, что «Гранат» - это ресторан 1 класса с достаточно дорогими блюдами и напитками восточной кухни «Гранат» ориентирован на гостей с высоким уровнем достатка и нацелен на проведение вечерних гастрономических ужинов, специализированных мероприятий и торжеств. Если говорить про кафе «Азиат», то оно ориентировано на разные группы населения. В данном кафе будет комфортно, как студенту или офисному работнику, так и большой дружной семье. Проектируемое кафе – это «семейное заведение», цель которого вкусно накормить своих гостей качественными азиатскими блюдами, не гонясь за лоском модных и дорогих ресторанов.

Список предприятий общественного питания, действующих неподалеку от проектируемого предприятия общественного питания, представлен в таблице 1.2.

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1.1)

В качестве параметров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности заведения: местоположение, меню, цены, сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для оценки выбрана пятибалльная шкала. Все представленные в таблице 1.2 предприятия питания были оценены и представлены в многоугольнике конкурентоспособности.

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
Ресторан быстрого питания «KFS»	9 мая, 77	50	9 <sup>00</sup> - 01 <sup>00</sup>	Самообслуживание	Фаст-фуд. Средний чек 370 рублей
Суши- Бар «Микадо»	9 мая, 77	35	15 <sup>00</sup> - 23 <sup>00</sup>	Официанты	Суши- бар Средний чек 500 рублей
Ресторан быстрого питания «Burger king»	9 мая, 77	36	10 <sup>00</sup> - 23 <sup>00</sup>	Самообслуживание	Фаст-фуд. Средний чек 340 рублей
Ресторан быстрого питания «Subway»	9 мая, 77	40	9 <sup>00</sup> - 22 <sup>00</sup>	Самообслуживание	Американская кухня Средний чек 210 рублей
Ресторан «Гранат»	9 мая, 77	100	12 <sup>00</sup> - 24 <sup>00</sup>	Официанты	Восточная кухня. Средний чек 1000 рублей.
Итого:		261			

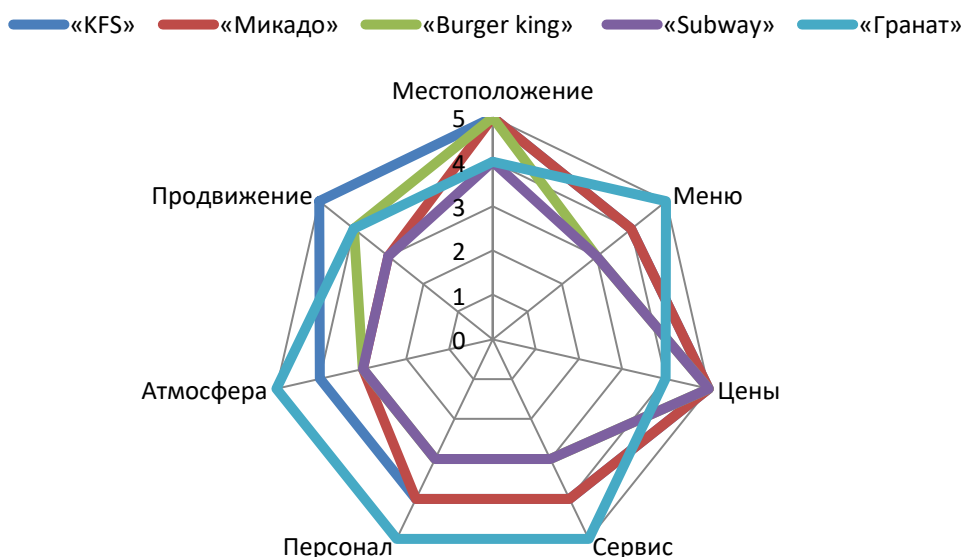


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

Анализируя данные, представленные на диаграмме можно сделать вывод, что основным конкурентом проектируемого кафе азиатской кухни «Азиат» является ресторан «Гранат». Для того, чтобы обеспечить наибольшее

конкурентное преимущество перед столь известным и любимым Красноярцами заведением, в проектируемом кафе необходимо проводить регулярное обучение персонала. Также необходимо вовремя проводить контролирующие мероприятия: тестирования, на знание меню, основ сервиса и действующих программ лояльности заведения. Также регулярно нужно проводить проверку персонала «Тайными покупателями». Все контролирующие меры должны сопровождаться последующими поощрительными и штрафными мерами. Помимо этого необходимо серьезно заниматься вопросами продвижения проектируемого кафе.

Возможно использовать следующие элементы продвижения: наружная реклама и флаеры, реклама в социальных сетях и сети интернет, ведения официальных групп кафе в различных социальных сетях, а так же создание и ведения сайта кафе.

Успех предприятия зависит от правильно выбранного названия. Хорошее название на высококонкурентном рынке выделяется среди однородных одноименных товаров и услуг, само привлекает клиентов и тем самым экономит бюджет. Существуют некоторые правила при выборе названия:

- имя должно вызывать положительную ассоциацию;
- легко запоминаться;
- заметно отличаться от известных брендов.

Для подбора оптимального названия заведения был проведен «мозговой штурм», в результате которого были предложены следующие имена для заведения:

- «Очаг»;
- «Азиат»;
- «Лапша WOOK»;
- «Омар Хайям».

Для предложенных названий была составлена матрица ситуаций (таблица 1.3), благодаря которой было выбрано самое оптимальное название для проектируемого заведения.

Таблица 1.3 – Матрица ситуаций для отбора наилучшего названия проектируемого предприятия общественного питания

Критерии оценки	«Очаг»	«Азиат»	«Лапша WOOK»	«Омар Хайям»
Легкость запоминания	5	5	4	4
Оригинальность	4	5	5	4
Отражение специфики заведения	5	5	4	3
Отражение типа целевой аудитории	4	5	5	3
Охват предполагаемого рынка	4	4	4	4
Конкурентоспособность названия	4	5	5	3
Итого	26	29	27	21

По результатам таблицы 1.3 было выбрано название «Азиат». Оно достаточно простое, ёмкое и хорошо описывает специфику заведения.

Тип предприятия предполагает достаточно быстрое обслуживание, высокую оборачиваемость мест, и с учетом количества располагаемых в радиусе 300 метров от заведения, оптимальным для данного заведения выбирается 50 посадочных мест.

В данном предприятии используется индивидуальный метод обслуживания официантами. Индивидуальный метод — официант один обслуживает три-четыре столика и выполняет все операции — сервирует столы, встречает гостей, принимает заказы, подает блюда, производит расчет и уборку столов. Так же в проектируемом кафе предполагается наличие барной стойки, за которой будут работать бармены. Они будут заниматься приготовлением и сервировкой напитков, подготовкой к подаче вина и крепких настоек.

Встречает гостей у входа администратор, которые провожают гостей к столику, подают меню. Администратор следит за процессом обслуживания, контролирует соблюдение официантами стандартов обслуживания, а также за качеством подаваемых блюд и напитков.

Продукция, вырабатываемая в кафе, реализуется непосредственно в зале заведения, а также возможна реализация внезаведения (заказ на вынос). Все блюда готовят в доготовочных цехах (холодном и горячем), и реализуются в зал заведения через окно раздачи, мучные изделия изготавливают в мучном цехе.

При обслуживании столов официанты записывают заказ в фирменный блокнот, после чего вбивают в систему R-keeper. После введения заказа, информация сразу же отправляется в холодный и горячий цех, в сервис-бар и за барную стойку, откуда официанты забирают уже приготовленные блюда и напитки. Расчет гостей осуществляет администратор или хостес.

Для выбора оптимального времени работы предприятия, проанализировано время работы близлежащих предприятий, время обеденного перерыва. Рядом с проектируемым кафе располагается большое количество офисных и административных зданий, которые начинают свою работу в 10:00ч и заканчивают работать в 22:00ч. Обеденный перерыв приходится на 12-15 часов. Соответственно, оптимальным временем работы проектируемого кафе станет время с 10:00 до 22:00 ч. Бизнес ланч будет проходить с 12:00 до 17:00. Также данный режим работы кафе «Азиат» будет удобен и для гостей, и для персонала. С таким режимом работы персонал сможет работать по полуторасменному режиму (11 часовой рабочий день с 1 часом, отведенным на обед) со ступенчатым графиком выхода на работу.

Таким образом, проектируемое кафе «Азиат» - это заведение семейного типа, которое подойдет, как вечно торопящимся студентам и офисным работникам, так и семьям с детьми, решившим зайти на вкусный обед перед длительным шопингом.

[изъята глава 2 ]

[изъята глава 3 ]

[изъята глава 4 ]

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе была разработана концепция предприятия – кафе «Азиат» на 50 мест. Наиболее оптимальным районом для размещения кафе является советский район г. Красноярска. Изучив данный район можно понять, что одним из наиболее удобных месторасположений является торговый центр «Планета». Выбор данного места связан с несколькими факторами:

- рядом находится торговый центр «Лента» и «Арена Север», которые также каждый день притягивают к себе большое количество людей со всего города;
- помимо этого рядом с предполагаемым местом расположения заведения находится большое количество различных офисных и коммерческих организаций, работники которых нуждаются в предприятии общественного питания, находящемся в шаговой доступности;
- непосредственно в данном районе отсутствуют кафе и рестораны с азиатской кухней. Все заведения, расположенные в данном районе либо предлагают блюда быстрого питания, либо кофе и сэндвичи навынос.

Современные программы лояльности – это четко разработанная стратегия, подразумевающая определенные действия, целью которых являются формирование у покупателя, клиента привязанности к конкретной компании, продукции. Кафе «Азиат» будет работать над созданием таких условий, чтобы отношения с клиентами были бы не разовыми, а переходили на стабильную и долговременную основу. Одной из самых привычных программ лояльности является дисконтная, когда посетитель при посещении помещения получает определенную скидку и бонусы.

Для проектирования кафе, помимо разработки концепции, разработана производственная программа предприятия в целом. Основным показателем производственной деятельности кафе является выпуск продукции собственного производства. Количество реализуемых блюд в день в кафе азиатской кухни «Азиат» на 50 мест составит 1167 блюд.

Главным производственным цехом проектируемого кафе является горячий цех. В горячем цехе произведен подбор теплового, механического, вспомогательного оборудования. Общая площадь горячего цеха составит 26 м<sup>2</sup>

Кафе с полным производственным циклом выполняется все стадии технологического процесса по приготовлению пищи, и ее реализации. На предприятии организуются заготовочные и доготовочные цеха. Приведены схемы расстановки производственного оборудования в цехах. Описана организация обслуживания, интерьер предприятия и фирменная одежда персонала.

Для увеличения ассортимента выпускаемых кулинарных блюд было разработано фирменное блюдо «Соба с курицей и овощами». Данное блюдо разрабатывалось для рационального питания. Энергетическая ценность составляет 137,8 ккал/100г, богато минеральными веществами: Na=27мг, K =



200 мг, Р = 363 мг(на 100г).Так же блюдо содержит витамины РР=4,7, С = 18 мг(100г).

Оптимальным соотношением в рационе белков, жиров и углеводов является соотношение 1:1:4. в разработанном блюде это соотношение следующее 1:0,7:0,6, что близко к оптимальному. Разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда

Таким образом, в результате проведенных расчетов можно сделать вывод, строительство кафе «Азиат» на 50 мест в советском районе г.Красноярска , в отдельно стоящем здании не просто целесообразно, но и выгодно населению.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12. 2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа <http://www.consultant.ru>.

2. ГОСТ Р ИСО 3972-2005 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности. – Введ. 01.01.2007. – Москва : Стандартинформ, 2006. – 7 с.

3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартинформ, 2012. – 12 с.

4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.

5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 17 с.

6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 14 с.

7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 11 с.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 10 с.

9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 11 с.

10. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 15 с.

11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.

12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.

13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 14 с.

14. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
15. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. – Введ. 01.09.2015. - Москва : Стандартинформ, 2015. – 50 с.
16. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Введ. 01.01.2016. - Москва : Стандартинформ, 2015. – 16 с.
17. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартинформ, 2012. – 16 с.
18. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний. – Введ. 01.01.2014. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 35 с.
19. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
20. 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. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.
21. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.
22. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
23. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2008. - 557 с.
24. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
25. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. - 82 с.
26. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания» / В. Н. Ловачева. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.
27. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.

28. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции: Учебное пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 206 с.
29. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
30. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
31. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
32. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова [и др.] ; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2009. – 76 с.
33. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
34. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог\_Тфи\_ф\_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
35. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
36. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина.- 2-е изд., изм. и доп. – Москва : Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
37. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
38. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.
39. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
40. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. И доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.
41. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.
42. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиздат, 1998. – 296 с.

43. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.
44. Справочник по охране труда. Том. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда [Электронный ресурс] / под ред. В.В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - Режим доступа : <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>
45. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
46. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
47. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
48. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
49. Технология продукции общественного питания: Учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская и др.; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>
50. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. – 107 с.
51. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

[изъяты приложения]

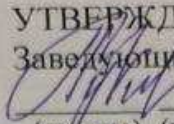
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Г.А.Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 14 » 06 2021 г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

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

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела  
код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе азиатского «Азиат» на 50 мест  
тема

Руководитель

  
подпись, дата

канд. техн. наук, доцент  
должность, ученая степень

О.В. Гоголева  
инициалы, фамилия

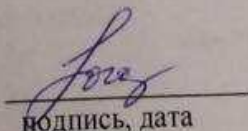
Выпускник

  
подпись, дата

ЗТТ16-02БТ  
группа

К.А. Лукьянова  
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

  
подпись, дата

О.В. Гоголева  
инициалы, фамилия

Красноярск 2021

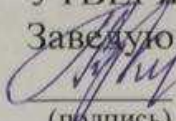
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Г.А.Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 30 » 03 2021 г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы

(бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации)

Студенту (ке)

Лукьяновой Ксении Александровне  
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТТ16-02БТ

направление подготовки 19.03.04  
(кол)

Технология продукции и организация общественного питания  
(наименование)

профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта кафе азиатского «Азиат» на 50 мест

Утверждена приказом по университету № 3903С от 19.03.2021

Руководитель ВКР

О.В. Гоголева, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ  
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР - кафе азиатской кухни

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия;  
Организационно - технологический раздел; Охрана труда; Научно-исследовательский раздел.


Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

О.В. Гоголева  
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

  
\_\_\_\_\_  
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

К.А. Лукьянова  
« 30 » 03 2021 г.



Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Институт торговли и сферы услуг  
Кафедра технологии и организации общественного питания

### ОТЗЫВ

на бакалаврскую работу студентки 5 курса, направления подготовки  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,  
профиль 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела»  
заочной формы обучения  
Лукьяновой Ксении Александровны  
выполненную на тему: «Разработка проекта кафе азиатского «Азиат» на 50  
мест»

**Актуальность темы.** В структуре предприятий общественного питания г. Красноярска практически не представлены предприятия питания, специализирующиеся на азиатской кухне, что определяет актуальность и практическую значимость темы бакалаврской работы для сферы общественного питания г. Красноярска.

**Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы:** выполненная бакалаврская работа полностью соответствует заявленной теме и плану работы.

**Полнота раскрытия темы:** тема раскрыта полностью.

**Использование в работе элементов исследования:** в бакалаврской работе разработано фирменное блюдо «Соба с курицей и овощами». Студентом просчитана энергетическая и пищевая ценность блюда, разработана необходимая технологическая документация.

**Обоснованность выводов и предложений:** все выводы обоснованы и конкретны.

**Проявленные профессиональные и личные качества студента:** студентка исполнительна, инициативна, заинтересована в результатах труда.

**Исполнительская дисциплина студента:** бакалаврская работа выполнена с полным соблюдением графика.

**Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:** имеет средний уровень работы на компьютере.

**Соответствие работы предъявляемым требованиям:** бакалаврская работа выполнена в полном объеме, грамотно, аккуратно, с соблюдением требований действующих методических рекомендаций и норм НТД.

**Допуск к защите:** бакалаврская работа может быть рекомендована к защите, а студент при соответствующей защите заслуживает положительной оценки.

Руководитель бакалаврской работы



О.В.Гоголева