

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

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности  
код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе узбекской кухни «Узбекистан» на 72 места  
тема

Руководитель \_\_\_\_\_ профессор, д-р.тех. наук Г.А.Губаненко  
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник \_\_\_\_\_ ТТ17-01БПИТ Худых Т.А.  
подпись, дата группа инициалы, фамилия

Нормоконтролер \_\_\_\_\_ Г.А.Губаненко  
подпись, дата 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

Худых Тимофей Алексеевич  
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ТТ17-01БПИТ

направление подготовки 19.03.04  
(код)

Технология продукции и организация общественного питания  
(наименование)

профиль 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта кафе узбекской кухни «Узбекистан» на 72  
места

Утверждена приказом по университету № 3856/с/ с от 19.03.2021

Руководитель ВКР

Г.А. Губаненко, профессор кафедры технологии и организации питания  
ИТиСУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе узбекской кухни

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия;  
Организационно - технологический раздел; Охрана труда; Разработка  
технологической документации на фирменную продукцию с элементами  
системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР

\_\_\_\_\_

(подпись)

Г.А.Губаненко

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

\_\_\_\_\_

Худых Т.А.

(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Ведение.....	5
1 Разработка концепции предприятия.....	6
2 Организационно-технологический раздел .....	10
2.1 Производственная программа предприятия.....	10
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	16
2.3 Складская группа помещений.....	17
2.4 Горячий цех (кондитерский, мучной).....	21
2.5 Организация работы производства.....	41
2.6 Организация обслуживания посетителей.....	49
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	52
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания .....	53
3 Охрана труда.....	54
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.....	59
Заключение .....	67
Список используемых источников.....	68
Приложение А Меню, барная карта и карта напитков кафе.....	72
Приложение Б Сырьевая ведомость.....	76
Приложение В Схема организации рабочих мест в горячем цехе.....	84
Приложение Г Схема организации рабочих мест в овощном цехе.....	85
Приложение Д Схема организации рабочих мест в мясном цехе.....	86
Приложение Е Схема организации рабочих мест в холодном цехе .....	87
Приложение Ж Схема организации рабочих мест в мучном цехе.....	88
Приложение К Проект технологической карты на фирменную продукцию	89
Приложение Л Схема технологического процесса производства фирменного блюда «Плов по-сибирски».....	91
Приложение М Расчет пищевой ценности на фирменную продукцию.....	93
Приложение Н Техничко-технологическая карта на фирменное блюдо «Плов по-сибирски».....	96
Приложение П Описание фирменного блюда «Плов по-сибирски».....	100
Приложение Р Блок-схема технологических процессов, осуществляемых при приготовлении фирменной продукции.....	103
Приложение С Перечень опасных факторов, контрольных и критических контрольных точек при производстве фирменного блюда.....	104
Приложение Т Рабочие листы ХАССП	109

## ВВЕДЕНИЕ

Восточная кухня - общий термин для кухни народов Востока, Азии, Индии, Кавказа и Балканского полуострова, ядром которой может являться китайская, японская, кочевая или средневековая тюрко-исламская кухня.

В последнее время кафе и рестораны восточной кухни стали намного популярнее, что создает необходимость в открытии все новых предприятий общественного питания, ориентирующихся на эту тематику.

Узбекская кухня – лишь один из видов восточных кухонь, но при этом имеющая множество существенных особенностей. В отличие от кочевых соседей, узбекский народ имел прочную и оседлую цивилизацию в течение многих столетий. Между пустынями и горами, в оазисах и плодородных долинах, люди выращивали зерно и приручали скот. В результате, изобилие продуктов позволило узбекскому народу выразить свою уникальную традицию гостеприимства, которое в свою очередь, обогатило их кухню.

Именно уникальность узбекской кухни делает ее популярной. В данный момент на территории Красноярска почти не существует кафе и ресторанов узбекской кухни. Именно это стало одной из причин выбора кухни для данного проекта.

Цель работы: разработка проекта кафе узбекской кухни на 72 места.

Актуальность данной работы заключается в том, в городе Красноярске существует мало предприятий, которые ориентируются на приготовлении блюд узбекской кухни.

Задачами бакалаврской работы являлись:

- Разработка концепции предприятия
- Разработка производственной программы предприятия
- Планировка помещений заведения питания
- Расчёт производственной программы
- Подбор необходимого оборудования в цеха
- Разработка схемы обслуживания
- Разработка охраны труда
- Внедрение фирменного блюда
- Внедрения системы безопасности на принципах ХАССП

# 1 Разработка концепции предприятия

## 1.1 Месторасположение

Изучение местоположения необходимо для любого типа предприятий общественного питания. При оценке месторасположения предполагаемого предприятия были рассмотрены потоки людей в непосредственной близости от предполагаемого местоположения; покупательская активность в этом районе; ближайшие конкуренты и другие факторы.

Анализ этих факторов представлен в таблице 1.1.

Все три варианта размещения предприятия находятся в оживленных развитых районах Красноярска, а также они находятся в удобных для размещения предприятия общественного питания местах. Но вариант 1 – Аэровокзальная улица 1А – является более предпочтительным в связи с более дешевыми коммунальными услугами, лучшим состоянием здания и самой целесообразной арендной платой.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения кафе «Узбекистан»

№	Факторы	Варианты размещения бизнеса		
		Красноярск, Аэровокзальная улица, 1А	улица Энергетиков, 20/2	улица Ломоносова, 7
1	Покупательская активность в этом районе	5	5	4
2	Удобство подъезда	5	5	5
3	Оживленность движения транспортных средств	4	3	4
4	Оживленность движения пешеходов	5	2	4
5	Наличие парковки	5	5	3
6	Сообщение общественным транспортом	5	4	5
7	Расположение улицы	4	3	3
8	Ближайшие конкуренты	3	3	4
9	Место для рекламы	4	4	4
10	Удобство входа и выхода	4	4	3
11	Необходимые коммунальные услуги	5	4	3
12	Состояние здания	4	3	4
13	Стоимость аренды (если здание планируется арендовать)	175000	320000	150000
14	Срок аренды (если здание планируется арендовать)	1 месяц	1 месяц	1 месяц
15	Ограничения на деятельность в районе	Нет	Нет	Нет
ИТОГО		53	45	46

Таким образом, наиболее предпочтительным вариантом для размещения предприятия является вариант 1 - Красноярск, Аэровокзальная улица, 1А.

### **1.3 Целевая аудитория**

На данном этапе были выделены основные потребительские группы и проанализированы их предпочтения. Разрабатываемое кафе предоставляет широкий спектр услуг общественного питания, тем самым расширяя спектр потенциальных потребителей. Форматом проектируемого предприятия было выбрано кафе. Причина – ориентация на посетителей со средним и низким уровнем заработком.

Предполагаемый средний чек кафе – 600 рублей, что является довольно низким чеком, по сравнению с предприятиями-конкурентами.

Довольно низкий средний чек и правильно выбранный формат предприятия обеспечат кафе хорошую конкурентоспособность на рынке общественного питания.

### **1.4 Выбор кухни**

Разрабатываемое кафе «Узбекистан» является кафе узбекской кухни. Большая часть меню состоит из национальных узбекских блюд и напитков. Узбекская кухня имеет большое разнообразие блюд. Сложившиеся замечательные традиции узбекская кухня имеет в приготовлении всех видов блюд: основных мясных блюд, супов, хлебобулочных и кондитерских изделий, салатов и напитков. Для узбекской кухни характерно приготовление жареной высококалорийной пищи и использование различных видов жиров (например курдючный жир, хлопковое масло). Одни из самых популярных блюд узбекской кухни – пловы, манты, лагман, шурпа.

Холодные блюда в узбекской кухне представлены салатами из свежих овощей (например салат «ачик-чучук» из свежих помидор и лука) и холодными мясными закусками, таких как холодец из говяжьих ножек и язык отварной.

Супы содержат большое количество мяса и овощей. Чаще всего такие супы украшаются свежими овощами и зеленью. Например лагман или шурпа.

Наибольшее разнообразие проявляется в горячих узбекских блюдах. Большое распространение в узбекской кухне имеют разнообразные пловы, каждый из которых обладает региональными особенностями. Также существует большое количество шашлыков и других мясных блюд, таких как долма (голубцы в виноградных листьях) и коурма (жаркое с картофелем).

Сладкие блюда узбекской кухни имеют мало коренных особенностей и во много они переняли черты восточных сладостей. Примерами сладких блюд узбекской кухни являются сумаляк (кисель из пророщенной пшеницы) и халвайтар (жидкая халва).

Также в узбекской кухне очень распространены горячие напитки, в особенности чай. На стол могут подавать как обычный черный или зеленый чай, так и чай с пряностями, кислым молоком, маслом.

Также в кафе реализуются алкогольные и безалкогольные напитки. К пловам и другим мясным блюдам с гарниром хорошо подходят легкие красные или белые вина. К супам подаются красные вина.

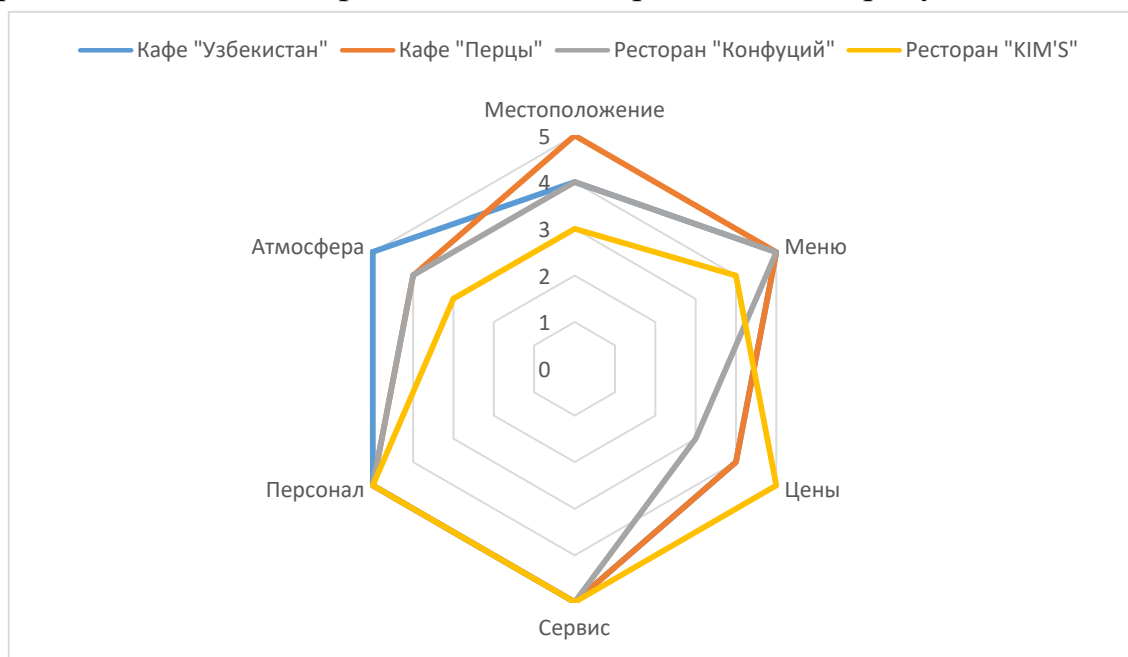
Меню кафе, барная карта и карта напитков представлены в приложении А.

## 1.5 Конкурентное окружение

Рынок общественного питания центрального района Красноярска хорошо развит: там располагается 10 предприятий. Большинство из этих предприятий ориентируются на приготовление еды на вынос. Поэтому конкуренцию разрабатываемому предприятию составляют лишь некоторые из них. К ним относятся кафе «Перцы», ресторан китайской кухни «Конфуций» и ресторан китайской кухни «KIM'S».

Данные предприятия обладают схожей целевой аудиторией и средним чеком с разрабатываемым предприятием, поэтому они являются подходящими вариантами для анализа конкурентоспособности предприятия в выбранном районе.

Одним из методов анализа конкурентного положения разрабатываемого предприятия является построение многоугольника конкурентоспособности. Данный метод позволяет достаточно быстро провести анализ конкурентоспособности предприятия общественного питания в сравнении с ключевыми конкурентами и разработать эффективные мероприятия по повышению уровня конкурентоспособности. Многоугольник конкурентоспособности кафе «Узбекистан» представлен на рисунке 1.





## Рисунок 1 - Многоугольник конкурентоспособности кафе «Узбекистан»

Таким образом, кафе «Узбекистан» обладает сравнительно неплохими показателями по размеру цен и местоположению, а также сильно выигрывает у других предприятий по качеству персонала, сервису и атмосфере, что делает его довольно конкурентно-способным на рынке общественного питания.

### **1.6 Формы и методы обслуживания**

Конечной целью производственного процесса на предприятиях общественного питания является реализация готовой продукции и организация ее потребления. Эти функции определяют процесс обслуживания.

Процесс обслуживания в общественном питании – это совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.

Зависимости от количества выполняемых официантом операций различают полное и частичное обслуживание.

Формой обслуживания для данного заведения была выбрано полное обслуживание официантами. Причиной данного выбора служит необходимость в повышенном внимании к посетителям и постоянном наблюдении. Применение данного вида обслуживания также ускоряет процесс обслуживания и повышает культуру обслуживания.

### **1.7 Обоснование режима работы**

Режим работы предприятия общественного питания обосновывается графиком загрузки зала. При разработке режима работы предприятия учитываются место расположения предприятия, состав потенциальных потребителей, а также режим работы других близрасположенных предприятий питания.

Определена общая продолжительность работы зала проектируемого кафе – с 12:00 до 24:00. Общее число оборотов одного места – не более трех. Такой режим работы зала выбран исходя из контингента посетителей – люди, которые будут посещать кафе после рабочего дня.

Таким образом определен режим работы кафе.

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе был представлен проект кафе узбекской кухни.

В ходе работы были достигнуты следующие моменты:

- Разработана концепция кафе узбекской кухни, определены целевая аудитория, конкурентное окружение и обоснован режим работы кафе;
- Рассмотрены аспекты для комфортного посещения заведения;
- Произведен расчет горячего цеха, рассчитано необходимое оборудование, технологический график приготовления супов и вторых блюд, рассчитана необходимая площадь горячего цеха;
- Разработано планово-расчетное меню, представленное широким спектром узбекских блюд, барная карта и карта напитков;
- Определены необходимые на предприятии помещения, в том числе производственные помещения, представленные овощным, мясным, холодным, горячим и мучным цехами;
- Разработана производственная программа с необходимым набором блюд;
- Разработаны следующие цеха под необходимые производственные мощности: холодный, мясной, горячий, мучной и овощной цеха.
- Разработана охрана труда;
- Внедрено фирменное блюдо «Плов по-сибирски». Для внедрения была разработана необходимая документация: проект технологической карты и технико-технологическая карта. Были рассчитаны пищевая ценность сырьевого набора и готового блюда, потери при тепловой обработке;
- Внедрена система безопасности, основанная на принципах ХАССП. Была разработана документация, необходимая для внедрения системы обеспечения безопасности. Была составлена блок-схема ведения технологического процесса производства фирменного блюда. Были выделены контрольные и критические контрольные точки при производстве фирменного блюда.

## 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 : Стандартиформ, 2006. – 7 с.
3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартиформ, 2012. – 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 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 : Стандартиформ, 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 : Стандартиформ, 2014. – 14 с.
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартиформ, 2015. – 11 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартиформ, 2015. – 10 с.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 11 с.
10. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартиформ, 2015. – 15 с.
11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 15 с.
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 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 : Стандартиформ, 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.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.
- 20.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.
- 21.Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
- 22.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.
- 23.Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
- 24.Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.
- 25.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.
- 26.Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
- 27.Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции: Учебное пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.
- 28.Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.

29. 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.
30. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
31. 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.
32. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
33. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог\_Тфи\_ф\_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
34. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
35. 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.
36. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
37. Сборник рецептур 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.
38. Сборник рецептур 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.
39. Сборник рецептур 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.
40. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.
41. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиониздат, 1998. – 296 с.
42. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
43. Справочник по охране труда. Том. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда [Электронный ресурс] / под ред.В.В.



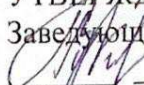
- Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - Режим доступа : <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>
- 44.Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
  - 45.Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
  - 46.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
  - 47.Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
  - 48.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>
  - 49.Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
  - 50.Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.
  - 51.ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
  - 52.СТО 4.2-07-2014. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введ. 09.01.2014. – Красноярск : ИПК СФУ, 2014. – 60 с.- Режим доступа : <http://about.sfu-kras.ru/node/8127>

[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)  
« 15 » 06 2021 г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

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

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности  
код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе узбекской кухни «Узбекистан» на 72 места  
тема


Руководитель

  
подпись, дата

профессор, д-р.тех. наук  
должность, ученая степень

Г.А.Губаненко  
инициалы, фамилия

Выпускник

 19.06.21  
подпись, дата

ТТ17-01БПИТ  
группа

Худых Т.А.  
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

  
подпись, дата

Г.А.Губаненко  
инициалы, фамилия

Красноярск 2021

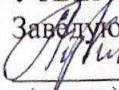
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

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

Худых Тимофей Алексеевич  
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ТТ17-01БПИТ

направление подготовки 19.03.04  
(код)

Технология продукции и организация общественного питания  
(наименование)

профиль 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта кафе узбекской кухни «Узбекистан» на 72

места

Утверждена приказом по университету № 3856/с/ с от 19.03.2021

Руководитель ВКР

Г.А. Губаненко, профессор кафедры технологии и организации питания  
ИТиСУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе узбекской кухни

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия;  
Организационно - технологический раздел; Охрана труда; Разработка  
технологической документации на фирменную продукцию с элементами  
системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР

  
(подпись)

Г.А.Губаненко  
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

  
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

Худых Т.А.  
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

Сибирский федеральный университет,  
Институт торговли и сферы услуг  
Кафедра технологии и организации общественного питания

**ОТЗЫВ**

на бакалаврскую работу студентки 4 курса ТТФ  
направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,  
ТТ17-01БПИТ очной формы обучения

Худых Т.А.

Выполненную на тему: Разработка проекта кафе узбекской кухни «Узбекистан на 72 места

**Актуальность темы:**

В настоящее время особой популярностью среди населения г. Красноярска пользуются концептуальные предприятия общественного питания, поэтому работы, направленные на проектирование предприятий общественного питания, в частности кафе в восточной кухни, являются актуальными.

**Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы:**

Содержание бакалаврской работы полностью соответствует заявленной теме.

**Полнота раскрытия темы:**

Тема бакалаврской работы раскрыта полностью.

**Использование в работе элементов исследования:**

В бакалаврской работе разработано фирменное блюдо «Плов по-сибирски», обладающее высокими органолептическими показателями. Фирменное блюдо имеет высокую пищевую ценность и может быть предложено посетителям кафе «Узбекистан».

**Обоснованность выводов и предложений:**

Все выводы обоснованы, предложения носят конкретный характер и доказывают целесообразность проектирования и строительства данного типа предприятия.

**Практическая значимость и область применения работы:**

Практическая значимость работы заключается в разработке нормативной документации на фирменное блюдо.

**Проявленные профессиональные и личные качества студента**

Худых Т.А. проявил себя как ответственный, грамотный специалист, творчески подходящий к работе над бакалаврской работой.

**Исполнительская дисциплина студента:**

Работа выполнена с полным соблюдением графика, в срок представлена на кафедру. Работа готова к защите.

**Уровень профессиональной подготовки:**

При работе над бакалаврской работой Худых Т.А. применял теоретические знания, полученные в институте и практические навыки, полученные на производственной и преддипломной практике.

**Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:**

Худых Т.А. свободно владеет компьютером в рамках пользователя – программами «Word», «Excel», «КОМПАС-3D».

**Соответствие работы предъявляемым требованиям:**

Оформление и содержание пояснительной записки соответствует требованиям СТО 4.2-07-2014 СФУ. Графическая часть и чертежи соответствуют требованиям ЕСКД.

**Допуск к защите:**

Бакалаврская работа допущена к защите.

Руководитель бакалаврской работы

«17» июня 2021 г.



Г.А.Губаненко

