

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 русской кухни «Балалайка» на 50 мест

тема

Руководитель	_____	профессор, д-р с-х. наук	Г.В. Иванова
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____	ЗТТ16-02БТ	М.И. Беседников
	подпись, дата	группа	инициалы, фамилия
Нормоконтролер	_____		Г.В. Иванова
	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
«____» _____ 2021 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

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

Студенту

Беседникову Максиму Игоревичу

(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 русской кухни «Балалайка» на 50 мест

Утверждена приказом по университету № 3903/с от «19» марта 2021 г.

Руководитель ВКР

Г.В. Иванова, профессор кафедры технологии и организации питания ИТиСУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе русской кухни «Балалайка» на 50 мест

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

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР

_____ (подпись)

Г.В. Иванова

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

_____ М.И. Беседников

(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

«_____» _____ 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	5
1 Разработка концепции предприятия	6
2 Организационно - технологический раздел	13
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	Error! Bookmark not defined.
Bookmark not defined.	
2.2 Производственно-торговая структура предприятия	Error! Bookmark not defined.
defined.	
2.3 Складская группа помещений.....	Error! Bookmark not defined.
2.4 Горячий цех	Error! Bookmark not defined.
2.5 Организация работы производства	Error! Bookmark not defined.
2.6 Организация обслуживания	Error! Bookmark not defined.
2.7 Разработка программы лояльности потребителей....	Error! Bookmark not defined.
defined.	
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	Error! Bookmark not defined.
not defined.	
3 Охрана труда.....	Error! Bookmark not defined.
4 Научно-исследовательский раздел.....	Error! Bookmark not defined.
Заключение	14
Список использованных источников	15
Приложения А – Т	20-126

ВВЕДЕНИЕ

Одной из отличительных черт русского народа всегда была и есть простота, в прежние времена славянские дома и имущество очень часто подвергались разграблению и полному уничтожению, отсюда и идет упрощенное отношение к вопросам быта. И конечно эти испытания, выпавшие на долю многострадального русского народа, только закалили его характер, сделали сильнее и научили с гордо поднятой головой выходить из любых жизненных ситуаций.

Еще одной из черт, преобладающей в характере русского этноса, можно назвать доброту. Всему миру хорошо известно понятие русской гостеприимности, когда «и накормят, и напоят, и спать уложат». Уникальное сочетание таких качеств как сердечность, милосердие, сострадание, великодушие, терпимость и опять же простота, очень редко встречающиеся у других народов мира, все это в полной мере проявляется в той самой широте русской души.

Концептуальное заведение с русской душевностью и добротой всегда интересны и нашему народу, и гостям из разных стран. Таковых заведений хоть и много, но каждое вносит в свой колорит что-то интересной из русской кухни, из русской культуры, ведь вместить всю широту русских кулинарных традиций в одном заведении невозможно.

Цель работы разработать проект кафе русской кухни «Балалайка» на 50 мест.

Задачи:

- разработать концепцию проектируемого предприятия;
- разработать производственную программу предприятия;
- описать производственно-торговую структуру предприятия;
- описать работу сотрудников складской группы помещений;
- произвести производственные расчеты горячего цеха;
- описать работу производства;
- описать организацию обслуживания посетителей;
- разработать программу лояльности и продвижения предприятия;
- описать охрану труда на проектируемом предприятии;
- произвести разработку фирменного блюда, с составлением соответствующей документации;
- разработать элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

1 Разработка концепции предприятия

Красноярск – современный индустриальный город. Наряду с Новосибирском, Красноярск является крупнейшим деловым, промышленным и культурным центром Сибири. Как и в Новосибирске, в Красноярске на сегодняшний день хорошо развивается рынок услуг общественного питания. С каждым годом, Красноярск наполняется новыми, интересными заведениями с уникальными концепциями.

Не смотря на изобилие необычных и концептуальных заведений, жители и гости Красноярска интересуются местами с традиционной русской кухней. На данный момент, рынок предприятий питания в Красноярске может предложить несколько форматов заведений русской кухни. К ним относятся: столовые и кафе с блюдами советской кухни, рестораны с блюдами сибирской кухни в новом стиле, а также заведения со смесью русской и европейской кухни. Исходя из данной ситуации, можно сделать вывод, что на Красноярском рынке предприятий питания практически отсутствуют заведения с традиционной русской кухней.

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.

При определении места расположения заведения выбор стоял между тремя районами:

1. Центральный район;
2. Железнодорожный район;
3. Октябрьский район.

При оценке местоположения планируемого предприятия общественного питания рассматривались:

- потоки людей (пассажиро-, 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 «Балалайка»

№	Факторы	Варианты размещения предприятия		
		Октябрьский район	Центральный район	Железнодорожный район
1	Покупательская активность в этом районе	5	4	3
2	Удобство подъезда	5	4	4
3	Оживленность движения транспортных средств	5	4	3
4	Оживленность движения пешеходов	5	3	3
5	Наличие парковки	3	4	4
6	Сообщение общественным транспортом	4	4	4
7	Расположение улицы	5	4	3
8	Ближайшие конкуренты	3	5	5
9	Место для рекламы	4	5	5
10	Удобство входа и выхода	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	4	5	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
13	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5
	Итого	58	57	54

Анализируя данные, представленные в таблице 1.1 можно заметить, что наибольшей покупательской активностью в Красноярске обладает Октябрьский район. Индустрия общественного питания в данном районе города представлена слабо. Кафе русской кухни в Октябрьском районе также нет. В связи с этим конкуренция у проектируемого кафе будет минимальной. Но также в Октябрьском районе концентрируется большое количество различных магазинов, офисов, коммерческих и культурных пространств, которые благотворно влияют на покупательную активность. Следом за Октябрьским районом по этому показателю идёт Центральный район. В нем также сконцентрировано большое количество офисов и коммерческих пространств, однако также присутствует жилой массив. Железнодорожный район в большей степени можно отнести с низкой покупательской активностью.

Все три анализируемых микрорайона имеют удобные подъездные пути, однако благодаря месторасположению, Октябрьский район лидирует по данному показателю. В Центральном и Октябрьском районах также наблюдается высокая оживленность движения транспортных средств, что нельзя сказать о Железнодорожном районе. Наибольшая оживлённость

движения пешеходов наблюдается в Октябрьском районе. Связано это, в первую очередь, с большой концентрацией офисных, коммерческих и культурных пространств.

Что касается парковочных мест, то по данному показателю в городе дела обстоят сложно. В Железнодорожном и Центральном районах ситуация с парковочными местами более благоприятная, чем в Октябрьском. Это связано с наличием в Железнодорожном и Центральном районах парковочных мест жилых и офисных зданий. В Октябрьском районе имеющиеся парковки не справляются с потоком автомобилей, а проектирование новых парковок невозможно из-за особенностей застройки. Наилучшее сообщение с общественным транспортом наблюдается в Центральном районе города.

Здания во всех выбранных районах имеют удобный доступ с тыльной стороны здания для подвоза сырья и вывоза мусора.

По итогам полученных данных можно сделать вывод, что наиболее благоприятным районом для проектирования кафе «Балалайка» будет Октябрьский район Красноярска.

Проектируемое кафе «Балалайка» на 50 мест, предполагается построить в городе Красноярске, в Октябрьском районе, на Ботаническом бульваре. Это первый район, который застраивается по комплексному социальному проекту. В районе предусмотрено строительство детских садов, школ, парикмахерских, магазинов. На сегодняшний день в новом микрорайоне «Ботанический» проживает более 20 тыс. человек. В микрорайоне в полном объеме выполнены магистральные сети, канализация, теплоснабжение.

Индустрия общественного питания в данном районе города представлена слабо. Кафе русской кухни в Октябрьском районе также нет. В связи с этим конкуренция у проектируемого кафе будет минимальной.

Клиентами заведения могут быть люди разной возрастной категории (от 20 до 60 лет), со средним и высоким уровнем дохода, люди разных профессий и разного социального положения. Ценовая политика кафе очень привлекательная.

Русская кухня – это часть культурного наследия России. Поэтому так важно на данном этапе развития общества сохранять и популяризировать традиционные русские и сибирские рецепты. Русская кухня необходима, как ресторанному бизнесу, так и гостям. Уже сегодня, в Москве и Санкт-Петербурге на основе русской кухни создаются самые успешные и прибыльные проекты. Эти проекты позволяют жителям и гостям города вспомнить про свои корни, и, возможно, попробовать для себя что-то новое. Также очень важно поддерживать развитие русской кухни, так как она: является элементом культурного кода страны; является привлекательным элементом культуры региона; является атрибутом бренда региона и страны в целом.

В проектируемом кафе предполагается реализация деловых обедов, что привлечет в кафе дополнительный поток клиентов. Меню деловых обедов будет составлять независимо от основного меню кафе, и являться специальным предложением. В данном меню будут представлены холодные блюда и закуски, супы, вторые горячие блюда, а также сладкие блюда,

холодные и горячие напитки. Цены на блюда бизнес-ланча будут следующими: холодные блюда и закуски - от 100 до 120 рублей; супы – от 120 до 150 рублей; вторые горячие блюда – от 250 до 310 рублей. При заказе от двух блюд в подарок будут предоставляться напитки, а при заказе от трех блюд – напитки и сладкие блюда.

Если говорить про основное меню разрабатываемого кафе, то упор в нем будет сделан на традиционные русские блюда. Во всех позициях, представленных в меню, кроме напитков и сладких блюд, будут встречаться различные вариации рыбы. Цены на блюда основного меню следующие: холодные и горячие закуски и салаты – от 130 до 290 рублей, супы – от 210 до 270 рублей, вторые горячие блюда – от 300 до 550 рублей. Средний чек на одного человека 600-1000 рублей.

Непосредственно само меню проектируемого предприятия представлено в таблице А.1, приложение А. Также в приложении А представлена карта вин.

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 кафе «Балалайка» - это визитная карточка заведения. Оно будет располагаться на нескольких листах бумаги, сшитых между собой специальным шнурком. Меню оформлено в спокойном, лаконичном стиле. Цвета приглушенные и благородные. Фоновым цветом меню станет спокойный бежевый цвет. Текст и декоративные элементы будут выполнены в приглушенном серо - синем цвете.

На первой странице меню будет располагаться логотип заведения, на последующих страницах – непосредственно перечень блюд. В конце меню будет представлена карта вин.

Оформление меню планируется следующее: наименования блюд, фотографии, указание выхода блюда и цены. Помимо русского наименования блюд, более мелким шрифтом дублируется текст на английском языке, чтобы иностранные гости тоже могли с легкостью сделать заказ. Все интересующие вопросы гость может задать официантам, которые будут хорошо ориентироваться в составе, технологии приготовления и выходе блюд.

Также, помимо основного меню, в заведении будут разработаны меню бизнес-ланча и сезонное меню. Оформления данных видов меню будет согласовываться с основным меню по стилистике и основным цветовым решениям. Меню бизнес-ланча будет выполнено на отдельном заламинированном плотном листе бежевого цвета с орнаментом - гжелью по периметру листа. Сезонное меню также будет выполнено на отдельном плотном листе бумаги. Дизайн сезонного меню может быть более ярким по сравнению с основным меню. Все виды специализированного меню являются вкладышами в основное меню и будут подаваться гостю одновременно.

Поблизости от предполагаемого месторасположения кафе находится два предприятия питания – это кофейня «The Coffee Pub» и кафе-бар «Цветок граната». Преимущество проектируемого кафе именно в том, что оно сможет привлечь гостей изысканной кухней, интересной программой и комфортным времяпрепровождением.

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

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
Кофейня «The Coffee Pub»	Ботанический бульвар, 9.	30	Пн-Сб: 07:00— 19:00; Вс: 08:00— 20:00	Самообслуживание	Кофейня. Средний чек 350 рублей
Кафе-бар «Цветок граната»	Попова, 3	60	Вт-Вс: 15:00— 23:00	Официантами	Кафе-бар. Средний чек 500- 800 рублей
Итого:		90			

Для обеспечения максимального конкурентного преимущества перед заведениями, в кафе «Балалайка» необходимо на регулярной основе проводить обучение персонала. Обучение следует проводить по нескольким направлениям: этапы и шаги сервиса, продажи, применение программ лояльности в заведении, детальное знание меню заведения. После обучения необходимо проводить регулярные проверки знаний работников, в виде тестирований и моделируемых ситуаций, а также периодически проводить проверки тайными покупателями. На основании проведенных проверок необходимо осуществлять поощрительные и штрафные меры. Также обеспечение конкурентного преимущества зависит от эффективности продвижения кафе. На данном этапе развития общества возможны следующие инструменты продвижения: контекстная реклама на основных поисковых площадках в интернете, наружная реклама в формате листовок и флаеров, реклама в социальных сетях. Также важно вести и продвигать официальные аккаунты кафе в социальных сетях, выкладывать посты с новинками, акциями и другой важной информацией.

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 были предложены следующие имена для заведения:

- «Балалайка»;
- «Юла»;
- «Ешь как дома».

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	«Ешь как дома»	«Юла»	«Балалайка»
Легкость запоминания	3	4	5
Оригинальность	4	5	5
Отражение специфики заведения	4	4	5
Отражение типа целевой аудитории	4	3	5
Охват предполагаемого рынка	4	4	5
Конкурентоспособность названия	3	5	5
Итого	22	25	30

Анализируя данные, представленные в таблице 1.3 можно сделать вывод, что оптимальным для проектируемого кафе станет название «Балалайка». Оно достаточно запоминающееся, отражает специфику заведения и является конкурентоспособным.

Тип предприятия предполагает достаточно быстрое обслуживание, высокую оборачиваемость мест, и с учетом количества располагаемых в радиусе 500 метров от заведения, оптимальным для данного заведения выбирается 50 посадочных мест.

В проектируемом кафе предполагается использовать индивидуальный метод обслуживания официантами. Один официант будет обслуживать три-четыре столика, и выполнять основные операции – сервировку столов, прием заказа, подачу блюд и расчет гостей. Также в кафе предполагается наличие бара с барной стойкой, за которой будут работать бармены. В обязанности бармена входит: приготовление и сервировка холодных напитков и коктейлей, а также подготовка к подаче крепких настоек, вин и другой алкогольной продукции.

Встречает гостей у входа хостес, который провожает гостей к столику, подает меню. Администратор следит за процессом обслуживания, контролирует соблюдение официантами стандартов обслуживания, а также за качеством подаваемых блюд и напитков.

Продукция, вырабатываемая в кафе «Балалайка», реализуется непосредственно в зале заведения, а также возможна реализация вне заведения (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.

Прием заказа в кафе будет организован традиционным способом: официанты будут записывать все блюда и напитки, очередность подачи и количество гостей в блокнот, после чего заносить всю информацию 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 разрабатываемым кафе «Балалайка» находится небольшое количество офисных зданий. Все офисные здания начинают свою работу, как правило, в 9:00 и заканчивают в 18:00. Обеденный перерыв в интервале 12:00 – 14:00. Таким образом, оптимальным временем работы кафе будет время с 11:00 до 23:00. Время проведения бизнес-ланча – с 12:00 до 15:00. С 20:00 предполагается начало шоу-программы. Такой режим работы будет комфортным, как для гостей заведения, так и для персонала. Персонал проектируемого кафе сможет работать полуторасменному режиму (11 часовой рабочий день с 1 часов, отведенным под обед и отдых) со ступенчатым графиком выхода на работу.

2 Организационно - технологический раздел

Материал изъят

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе представлен проект кафе «Балалайка» на 50 мест.

На первоначальном этапе описана концепция заведения. «Балалайка» - кафе, реализующее блюда русской кухни, с соответствующим оформлением зала, меню в лучших русских традициях. Выбран район деятельности предприятия. Проектируемое кафе предполагается построить в городе Красноярске, в Октябрьском районе, на Ботаническом бульваре

Разработана производственная программа предприятия – дневное расчетное меню. Исходными данными являются количество питающихся, коэффициенты потребления блюд, примерные нормы потребления покупных товаров, ассортимент блюд, процентное соотношение блюд в ассортименте. Определена вместимость залов проектируемого предприятия и количество потребителей, рассчитано общее количество блюд и количество блюд по группам в ассортименте, составлено планово-расчетное меню.

В ходе выполнения бакалаврской работы описана производственно-торговая структура предприятия, в которой раскрыта взаимосвязь всех подразделения.

Описана работа складской группы помещений, рассчитано количество сырья, необходимое для реализации дневной производственной программы. Проектируемое кафе – предприятие с полным производственным циклом, работающее на сырье, крупнокусковых полуфабрикатах. Описаны условия и сроки хранения различных групп сырья.

Рассчитан горячий цех, описана организация работы производства, разработана схема организация рабочих мест в заготовочных, доготовочных цехах, в специализированном мучном цехе.

Описана организация обслуживания кафе. В соответствии с концепцией описан интерьер заведения, форма персонала. Разработана программа лояльности посетителей, описаны принципы продвижения продукции и услуг предприятия.

Описана охрана труда на предприятии.

В научно-исследовательском разделе разработано фирменное блюдо, составлена схема технологического процесса приготовления, рассчитана пищевая ценность, проведен органолептический и лабораторный контроль качества, разработана нормативная документация.

Разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для 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 : 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 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 15 с.
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 11 с.
11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
13. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
14. 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.

15. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Введ. 01.01.2016. - Москва : Стандартиформ, 2015. – 16 с.

16. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования . – Введ. 01.07.2001. –Москва : Стандартиформ, 2009. –12с.

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 : Стандартиформ, 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 : Стандартиформ, 2014. – 35 с.

19. 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 : Стандартиформ, 2015. – 50 с.

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. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс] : утв. постановлением Гл. гос. санитарного врача Рос. Федерации от 27.10. 2020 N 32 . - Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/566276706>

23. ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. – Введ. 01.07.2000. - Санкт-Петербург : ЦОТПБСП, 2000. - 80 с.

24. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации [Электронный ресурс] : утв. руководителем Федер. службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/

25. СТО 4.2-07-2014. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности [Электронный ресурс]. – Введ. 09.01.2014. – Красноярск : СФУ, 2014. – 60 с.- Режим доступа : <http://about.sfu-kras.ru/node/8127>

26. Выпускная квалификационная работа: пособие для выполнения выпускной квалификационной работы / Сиб. федер. ун-т, ин-т торг. и сферы услуг; сост.: Е. О. Никулина, Г.А. Губаненко, О.М. Евтухова, Т.А. Балябина, – Красноярск : СФУ, 2021. –88 с.

27. Гайворонский, К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.

28. 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.

29. Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 320 с.

30. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.

31. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. – 90 с.

32. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. – 82 с.

33. 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.

34. Лоусан, Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.

35. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. - 206 с.

36. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.

37. 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.

38. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.

39. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : Госкомсанэпидемнадзор России, 1996. – 64 с.

40. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Тфи_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.

41. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.

42. 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.

43. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.

44. 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.

45. 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.

46. 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.

47. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.

48. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиздат, 1998. – 296 с.

49. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.

50. Справочник по охране труда. Т. 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>

51. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.

52. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.

53. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.

54. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.

55. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. – 240 с. - Режим доступа : <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

56. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.

57. Ястина, Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ ИЗЪЯТЫ

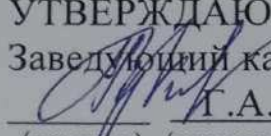
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой


Г.А.Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 14 » 06 2021 г.

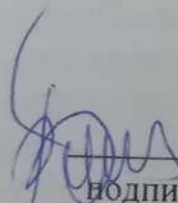
БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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 русской кухни «Балалайка» на 50 мест
тема

Руководитель


11.06.21
подпись, дата

профессор, д-р с-х. наук
должность, ученая степень

Г.В. Иванова
инициалы, фамилия

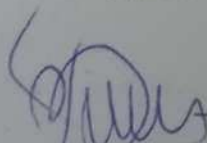
Выпускник


11.06.21
подпись, дата

ЗТТ16-02БТ
группа

М.И. Беседников
инициалы, фамилия

Нормоконтролер


11.06.21
подпись, дата

Г.В. Иванова
инициалы, фамилия

Красноярск 2021