

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 «Адская кухня» на 70 мест  
тема

Руководитель \_\_\_\_\_ профессор, д-р с.-х. наук Г.В. Иванова  
подпись, дата должность, учёная степень инициалы, фамилия

Выпускник \_\_\_\_\_ ТТ17-01Б-ПИТ Н.А. Кречетов  
подпись, дата группа инициалы, фамилия

Нормоконтролёр \_\_\_\_\_ 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

(подпись) (инициалы, фамилия)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

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

Студенту

Кречетову Никите Андреевичу

(фамилия, имя, отчество студента)

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 «Адская кухня» на 70 мест

Утверждена приказом по университету № 3903/с/ с от 19.03.2021

Руководитель ВКР

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

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: кафе на 70 мест

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: многоугольник конкурентоспособности, график работы официантов, график работы поваров горячего цеха, организация рабочих мест в овощном цехе, организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе, организация рабочих мест в холодном цехе, организация рабочих мест в горячем цехе, организация рабочих мест в мучном цехе.

Руководитель ВКР

\_\_\_\_\_

(подпись)

Г.В. Иванова

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

\_\_\_\_\_

(подпись, инициалы и фамилия студента)

Н.А. Кречетов

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	5
1 Разработка концепции предприятия.....	7
2 Организационно-технологический раздел.....	14
2.1 Производственная программа предприятия.....	14
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	19
2.3 Складская группа помещений.....	21
2.4 Горячий цех.....	27
2.5 Организация работы производства.....	39
2.6 Организация обслуживания посетителей.....	44
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	49
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания.....	51
3 Охрана труда.....	54
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.....	61
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции.....	61
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции....	61
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукция.....	62
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	62
Заключение.....	69
Список использованных источников.....	71
Приложения А-Х .....	75-117

## ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание играет немаловажную роль в жизни человека и общества в целом. Общественное питание направлено как на полное, так и на частичное удовлетворение потребностей человека. Оно выполняет такие функции как производство, реализация, организация досуга и потребления готовой кулинарной продукции в специально организованных местах. Одновременно с этим способствует решению многих социально-экономических проблем: помогает лучше использовать продовольственные ресурсы страны, своевременно предоставляет населению качественное питание, имеющее решающее значение для роста производительности труда, повышения качества учебы, позволяет более эффективно использовать свободное время. Индустрия питания с каждым годом совершенствуется. Конкуренция является неотъемлемой частью рыночных отношений, некий двигатель, который позволяет предприятию двигаться вперед и предлагать потребителям новые и усовершенствованные формы производства и обслуживания. Пищевики вносят интересные и необычные идеи как в оформление залов обслуживания, так и сочетание продуктов в блюдах, напитках или десертах. Они стараются преподнести человеку что-то новое, разнообразить его вкусовые и эстетические предпочтения. Наряду с развитием производственного цикла, совершенствуется уровень и культура обслуживания.

Сеть предприятий питания представлена различными типами закусочных, столовых, кафе, баров и ресторанов. В настоящее время потребитель отдаёт предпочтение демократическим заведениям с интересной атмосферой, уютной обстановкой и невысокими ценами. Конечно, есть и те, кто готов посещать исключительно люксовые рестораны.

В Красноярске достаточное количество заведений общественного питания, которые реализуют населению блюда различных кухонь мира. Французская, итальянская, азиатская, армянская, азербайджанская и подобные. Каждая из них имеет свои вкусовые и эстетические особенности. Однако в современном кулинарном ритме нет чего – то поистине необычного. Название кухни кафе «адская» подразумевает что – то острое, жгучее и горячее. Концепция предприятия предполагает использование большого количества специй, пряностей и соусов в блюдах традиционного исполнения. Специи по желанию гостей можно убрать, а блюдо подать в классическом виде. Можно подать специи отдельно, и гость самостоятельно подберёт их оптимальное содержание.

Любителей «по – горячее» как в Красноярске, так и в мире очень много. Невольно можно наблюдать, как гости предприятий питания добавляют соль и перец по своему вкусу, их количество иногда поражает. Значение специй в питании человека не только в том, чтобы улучшить или усилить вкусовые и ароматические свойства блюд, но и в их способности стимулировать выделение пищеварительных соков, тем самым улучшая усвоение пищи. Также, пряности являются катализаторами многих ферментативных процессов, активизируют обмен веществ в целом, обладают бактерицидными свойствами.

Так в Индии при приготовлении пищи используют свыше 30 видов пряностей и специй. Благодаря этому необычному миксу блюда приобретают пикантный вкус и аромат. В Индии кулинария не только способ удовлетворить потребности человека в пище, это целая философия, нашедшая отражение в религиозных книгах древних индусов – Ведах. В них все блюда делятся на три состояния материальной природы – благость, страсть и невежество. Пища страсти – очень острая пища, перенасыщенная возбуждающими веществами. По законам ведической кухни все три группы и есть правильное, энергетически сбалансированное питание.

В ведической кухне пряности считаются целебными добавками, которые придают блюдам изысканный вкус, аромат, способствуют лучшему усвоению пищи. Индусы считают, что применение специй и пряностей сохраняет молодость, бодрость и красоту, останавливает преждевременное старение организма. По ведическим законам пряности – неиссякаемый источник витаминов и микроэлементов, которые так важны в условиях низких температур, в условиях Сибири.

Специи и пряности можно использовать в качестве безвредных лекарств и косметических средств. Кроме того, специи и пряности способствуют очищению крови, укреплению памяти, поднимают настроение.

Целью бакалаврской работы является разработка проекта кафе «Адская кухня» на 70 мест.

Задачи бакалаврской работы:

- разработать концепцию предприятия;
- разработать ассортимент выпускаемой продукции согласно концепции кафе;
- составить производственную программу для расчёта численности производственной бригады, необходимого технологического оборудования и площади горячего цеха;
- описать организационные принципы деятельности кафе;
- разработать программу лояльности потребителей и систему продвижения продукции и услуг кафе;
- описать мероприятия, обеспечивающие комфортные и безопасные условия труда в кафе;
- разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

## 1 Разработка концепции предприятия

Концепция представляет собой своеобразный план, в котором раскрывается основная идея создания предприятия общественного питания. Разработка концепции включает в себя процесс ответа на важные вопросы, которые на этапе планирования позволяют создать абстрактный образ предприятия. Разработка концепции кафе направлена на акцентирование организационных моментов, таких как дизайн, меню, персонал, организация обслуживания, возможность включения дополнительных услуг (например, ускоренные и прогрессивные формы обслуживания).

### *Месторасположение*

Для определения наилучшего месторасположения проектируемого кафе используется сравнительная таблица 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения проектируемого кафе

Факторы	Варианты размещения	
	ул. Чернышевского, д.116	ул. Авиаторов, д.38
Покупательская активность в этом районе	5	5
Удобство подъезда	5	3
Оживлённость движения транспортных средств	5	5
Оживлённость движения пешеходов	5	5
Наличие парковки	5	3
Сообщение общественным транспортом	5	5
Расположение улицы	5	5
Ближайшие конкуренты	4	4
Место для рекламы	5	3
Удобство входа и выхода	5	5
Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	3	3
Необходимые коммунальные услуги	5	5
Состояние задания	5	5
Стоимость аренды	550 руб./м <sup>2</sup> (5)	700 руб./м <sup>2</sup> (3)
Ограничения на деятельность в районе	-	-
Итого	67	59

В ходе анализа выбрано наилучшее месторасположение по количеству баллов. Предполагаемое месторасположение кафе «Адская кухня» пересечение двух центральных улиц Покровского микрорайона Чернышевского – Дмитрия Мартынова, а именно ул.Чернышевского, д.116, на первом этаже пятнадцатипятиэтажного жилого дома. Кафе будет хорошо просматриваться, что даёт возможность дополнительно получить случайного гостя и, при

положительном впечатлении от атмосферы, кухни и обслуживания, постоянного гостя.

Каждодневная загруженность потоков машин на близко расположенной автодороге и пешеходов вблизи местоположения кафе позволяет получить стабильный поток потребителей в период работы кафе. У потребителей не возникнет сложностей с подходом или подъездом к кафе «Адская кухня», так как рядом оборудован пешеходный переход, на стороне кафе расположена остановка общественного транспорта, а для владельцев автомобилей имеются дополнительные развороты и заезды на прилегающую территорию. Также, для гостей с собственным автомобилем имеется достаточное количество парковочных мест.

#### *Формат предприятия*

Предприятие относится к типу «кафе» и занимается производством и реализацией на месте первых и вторых горячих блюд, холодных блюд и закусок, супов, мучных изделий, сладких блюд, холодных напитков как собственного производства, так и покупных, горячих напитков с добавлением пряностей и специй. Кафе «Адская кухня» является предприятием с полным производственным циклом, то есть работает на сырье, ведёт его обработку, изготовление полуфабрикатов из него, выпуск готовой продукции и её реализацию. Предполагаемое число посадочных мест – 70. Режим работы с 12.00 до 02.00, бизнес – ланч с 12.00 до 16.00.

#### *Целевая аудитория*

Вблизи предполагаемого расположения кафе «Адская кухня» расположены офисные помещения, магазины, салоны красоты и два тренажерных зала. На параллельной улице Линейной находится торгово – развлекательный центр ПокровSKY. Целевой аудиторией являются местные жители, так как район густо заселён и ведётся строительство новых многоквартирных домов, работники офисов, магазинов, торгово – развлекательного центра, посетители тренажерных залов и гости района и города Красноярск.

#### *Выбор кухни*

Меню кафе «Адская кухня» представлено ланч – меню (приложение Б) и основным меню (приложение А). Ланч – меню действует в кафе по будням с 12.00 до 16.00, кроме субботы и воскресенья. Основное меню – с 16.00 до 02.00. Основное меню составляют холодные блюда и закуски, вторые горячие блюда, сладкие блюда, напитки покупные и собственного производства, мучные изделия. Исходя из концепции кафе «Адская кухня», все блюда и напитки приготавливаются с использованием различных специй, пряностей, острых соусов промышленного производства, чтобы придать им пикантный или острый и очень острый вкус.

Холодные блюда и закуски состоят из легких компонентов, чтобы не перегружать организм перед основными блюдами. В состав холодных блюд и



закусок входят свежие овощи и зелень (например, огурцы, редька дайкон, зелень кинзы), отварные или жареные мясо и морепродукты (например, креветки, филе говядины), яйца, заправки на основе оливкового масла, сметаны, аджики с добавлением свежих перца чили, имбиря, соков лимона или лайма, соуса хрена.

Вторые горячие блюда представлены блюдами из рыбы, мяса, курицы, овощей. Аналогично холодным блюдам и закускам, вторые блюда имеют пикантных или острый вкус. При всём этом они сбалансированы по своему составу и достаточно сытные.

На десерт гость может выбрать из 3 представленных позиций меню сорбет или нежный крем с пикантным и необычным вкусом васаби. Сорбеты производятся из натуральных компонентов – пюре фруктов, сока лимона или лайма, острую нотку придают свежий имбирь, сухой красный перец или свежий перец чили.

Ассортимент напитков достаточно разнообразен. В меню включены холодные напитки собственного производства, такие как «Кровавая ягодка» и освежающие лимонады, покупной кефир для сглаживания острого послевкусия и различные чаи в холодном и горячем исполнении.

Также, в основное меню включены мучные изделия собственного производства. Пирожки «По – лютому» из лаваша наполнены куриным филе и овощами, острый солёный пирог «Благими намерениями» с начинкой из жареных и отварных овощей и яично – сметанного соуса, рыбная кулебяка на дрожжевом тесте, питта и чапати собственного производства дополняют салаты и вторые горячие блюда вместо традиционных хлеба и булочек.

Так как кафе «Адская кухня» функционирует до поздней ночи, а в выходные дни гость имеет возможность посетить развлекательную программу, в меню представлен небольшой ассортимент алкогольных напитков. Так, для возбуждения аппетита и поднятия общего настроения, в кафе подаются три вида вермутов (Secco, Rosso, Rose) и горький ликёр (биттер) насыщенно красного цвета на основе ароматических трав и фруктов Bitter Campari. Розовые вина Zenfandel имеют лёгкий, прохладный, освежающий фруктовый вкус со сладким оттенком, который может успокоить даже самую острую пищу. Ещё одним плюсом слабоалкогольных вин, является то, что их можно пить большими глотками. Поэтому в меню кафе предлагается White Bareffood Zenfandel розовое полусладкое. К пряным блюдам из курицы можно порекомендовать вино Henibger Рислинг Гетвайгер Берг Нижняя Австрия белое сухое, оно не оттеняет сливочный вкус курицы и не уменьшает пряность пищи. Каберне Совиньон подойдёт к блюдам из красного мяса, оно приводит к балансу вкуса, облегчает остроту соуса и оставляет пряный вкус пищи. Также, его можно рекомендовать в другим очень острым блюдам.

### *Конкурентное окружение*

Развитие общественного питания в городе Красноярске находится на новом уровне. Представление услуг предприятиями общественного питания формируется под влиянием расширенного спроса потребителей с

использованием новых технологий и под влиянием мировых тенденций в условиях конкуренции. На сегодняшний день отрасль общественного питания города Красноярска представляет собой большое количество предприятий с различным уровнем обслуживания, качеством продукции, разнообразием используемого оборудования и предоставляемых услуг. С каждым годом количество объектов общественного питания становится всё больше, происходят значительные качественные изменения, внедряются новые технологии производства и предоставляемого сервиса.

По официальным статистическим данным, к концу 2016 года в Красноярске работало 1440 заведений общепита, в 2018 году – более 1460. Недорогие кафе, бары, столовые – самый быстро растущий сегмент рынка общественного питания. Именно в таких заведениях можно встретить и любителя высокой кухни, и тех, кто может позволить себе пойти в ресторан не каждый год. В последнее время по городам России набирает популярность мобильный street food (англ.: «уличная еда»), в Красноярске этот формат представлен в виде небольших ретро – машин, где варят и продают кофе и безалкогольные коктейли по классическим рецептам, либо по пожеланиям потребителя, различные перекусы в виде сендвичей, мучных и кондитерских изделий.

На 1 июля 2020 года, по статистике справочной системы 2 ГИС, в Красноярске работало 2099 заведений общественного питания: 189 баров, 696 точек быстрого питания, 474 кафе, 241 кофейня (кондитерская), 71 кулинария, 106 пекарен, 71 пиццерия, 176 ресторанов и 75 суши – баров. За период пандемии, когда весь общепит был закрыт из – за ограничений, на 4% снизилось число баров и на 1,5% – число столовых. Небольшой рост отмечен в сегменте ресторанов – их стало больше всего на 2,7%. Таким образом, рынок общественного питания хоть и перенёс существенные трудности, но по – прежнему остаётся востребованным.

Из предприятий – конкурентов вблизи имеется сеть кофеен Green House, пиццерия «Cheez», ресторан быстрого питания «Грильница», ресторан – бар «Baker Street», сеть ресторанов быстрого питания «Burger King». Данные заведения специализируются на производстве и выпуске классических блюд, которые привычны для многих жителей города Красноярска: стейки, мясные и рыбные закуски, бургеры, хот – доги, картофель фри, кофе и различные десерты. Однако нет заведения, которое специализировалось бы на выпуске блюд с элементами пряных кухонь (Индия, Грузия, Греция, Мексика), в жанре фьюжн в остром и очень остром исполнении. На мой взгляд, данное направление имеет конкурентное преимущество за счёт своей задумки, общей атмосферы и нестандартной кухни. В дополнении ко всему, кафе «Адская кухня» предоставляет возможность не только разнообразить свои вкусовые предпочтения, но и получить удовольствие от вечерней программы в предвыходные и выходные дни.

В непосредственной близости от предполагаемого месторасположения кафе «Адская кухня» находятся сеть пиццерий «Cheez» со средним чеком 210 рублей, сеть кофеен «Green House» со средним чеком 100 рублей, сеть

кондитерских «Три коржа» со средним чеком 300 рублей, бар «Farsh в булках» со средним чеком 500 рублей, сеть ресторанов быстрого питания «Грильница» со средним чеком 370 рублей. Из всех предприятий – конкурентов бизнес – ланчи организуют в «Грильнице» с ценой от 290 рублей, «Cheez» с ценой от 210 рублей и «Farsh в булках» с ценой от 150 рублей. Они же находятся в радиусе 150 – 300 метров от предполагаемого месторасположения кафе «Адская кухня» и близки по среднему чеку в 420 рублей.

Для предприятий – основных конкурентов необходимо построить многоугольник конкурентоспособности и, исходя из полученных результатов, определить их сильные и слабые стороны. Для предприятий сферы общественного питания оптимальна оценка по элементам комплекса маркетинга («7Р»): местоположение, меню, уровень цен (соотношение цена – качество), сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Балльная шкала варьируется от 1 до 10 баллов.



Рисунок 1 – Многоугольник конкурентоспособности (при оценке параметров использована 10 – балльная шкала)

Исходя из полученных субъективных данных, можно сделать несколько выводов. Самое удачное местоположение имеет пиццерия «Cheez». Большая загруженность дороги и пешеходной зоны, доступность и простота подъездов для гостей на личном автомобиле, наличие просторной парковки. Пиццерия хорошо просматривается. Бар «Farsh в булках» так же имеет большую загруженность дороги и пешеходной зоны, однако недостаточное количество мест подъезда и его отдалённость от местонахождения бара снижает общий бал. Также, предприятие общественного питания не видно со стороны дороги из – за установленных шумо – и пылезащитных щитов. Меню каждого из заведений имеет широкий ассортимент выпускаемых блюд и напитков, их тематика соответствует концепции заведения. Уровень цен средний, в баре «Farsh в булках», по моему мнению, завышен. Сервис, персонал и атмосфера, исходя из отзывов гостей, средний, бар «Farsh в булках» отличается своим высоким качеством обслуживания, профессионализмом персонала и приятной атмосферой. С точки зрения продвижения, самыми эффективными и

прогрессивными методами пользуется пиццерия «Cheez». Общее оформление, вывески, реклама в социальных сетях (Instagram, ВКонтакте), наличие собственного сайта, в информационных сервисах типа 2 ГИС и Яндекс, периодические и сезонные акции.

#### *Формы и методы обслуживания*

Культура обслуживания – один из основных критериев в оценке деятельности работников проектируемого предприятия. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относят наличие современной материально – технической базы, объём, виды и характер предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции, внедрение прогрессивных методов и форм обслуживания, профессиональное мастерство работников, санитарное состояние помещений, степень комфортности и уюта зала. Обслуживание в кафе «Адская кухня» осуществляется официантами индивидуальным методом. Официанты встречают гостей и размещают их в зале, предлагают меню и карту вин при её наличии, дают рекомендации в выборе закусок, блюд, напитков, принимают заказ и уточняют его правильность и полноту, через автоматизированные системы передают заказ на производство, осуществляют сервировку стола в соответствии с принятым заказом, подают гостям напитки, закуски, блюда, производят расчёт гостей, уборку столов.

При индивидуальной форме организации труда все функции, от принятия заказа до расчета с потребителем, выполняет один официант на закрепленном за ним участке зала. Расчёт гостей осуществляется как в наличной, так и безналичной форме.

#### *Обоснование режима работы кафе «Адская кухня»*

Проектируемое предприятие имеет полный производственный цикл. Гости кафе «Адская кухня» полностью обслуживаются официантами. В кафе предлагается широкий ассортимент блюд – холодные закуски, вторые горячие блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные изделия. Также, помимо основного меню, кафе «Адская кухня» предлагает меню бизнес – ланча, которое состоит из 4 комплексов с различным сырьевым составом и ассортиментом блюд.

Кафе «Адская кухня» планирует работать с 12.00 до 23.00 воскресенье – четверг, с 12.00 до 02.00 пятница – суббота и ожидает в числе посетителей преимущественно работников деловой сферы, их клиентов, гостей и жителей микрорайона и города Красноярск. При этом график работы кафе разделён на 2 части: с 12.00 до 16.00 действует меню бизнес – ланчей, с 17.00 до 02.00 – основное меню. С 16.00 до 17.00 предусмотрен санитарный час для уборки торгового зала.

График работы кафе обусловлен тем, что предполагаемая целевая аудитория начинает свой рабочий день за 2 – 3 часа до открытия кафе. С открытием организуется бизнес – ланч, когда многие идут на обед. Кафе нецелесообразно в будние дни и воскресенье работ после 23.00, так как в это время жители, гости района и города, посетители торгового – развлекательного

центра и тренажерных залов расходятся по домам. В пятницу и субботу кафе «Адская кухня» работает до 02.00, что обуславливает конец рабочей недели и начала выходных, а также наличие развлекательной программы.

График работы официантов двухсменный, так как торговый зал работает 13 часов с учётом перерыва на санитарный час. Одна бригада официантов из 2 человек выходит на обслуживание гостей во время бизнес – ланча, вторая из 3 человек – с 15.00. При этом первая бригада официантов завершает свой рабочий день на несколько часов раньше. Обеденный перерыв предусматривается без прерывания обслуживания гостей по договорённости между официантами.

Производственные цеха начинают свою работу за 2 часа до открытия кафе, то есть с 10.00.

Материал изъят

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе выполнения бакалаврской работы было сформировано общее представление о проектируемом кафе «Адская кухня» на 70 посадочных мест.

Определено оптимальное месторасположение кафе путём анализа потока предполагаемых потребителей, конкурентного окружения, наличия офисных и торговых помещений, удобства подъезда и подхода, наличия парковочных мест, возможности фасадного оформления и рекламы.

Сформирована концепция предприятия с уклоном на греческо – индийскую кухню с большим количеством специй и пряностей, которые преподнесут традиционные блюда в остром формате. Остроту блюд дополняет выдержанное в «адском» стиле оформление торгового зала – наличие кованых изделий, фрески, красные и тёмные цвета.

Выбрана оптимальная форма обслуживания в кафе – обслуживание официантами. В дневное время кафе реализует тематические комплексы бизнес – ланча, в вечернее – основное меню и развлекательная программа в виде живой музыки исполнителей джаза.

Определен и охарактеризован состав помещений кафе «Адская кухня». Обоснован выбор бесцеховой структуры производства, составлена схема взаимосвязи помещений. Охарактеризована организация работы заготовочных и доготовочных цехов, специализированного мучного цеха. Произведён расчёт горячего цеха: разработана производственная программа, определена численность производственной бригады, подобрано необходимое оборудование и рассчитана площадь цеха. Определена и описана структура складского хозяйства, рассчитан объём требуемого склада.

Для успешной работы кафе «Адская кухня» и привлечения потребителей была разработана программа лояльности потребителей в виде клубной карты трёх уровней привилегий (Yellow, Red и Devil). Каждый из уровней имеет свои преимущества, клубной валютой являются бонусы, которые начисляются при расчёте. Также, в кафе предусмотрен бесплатный Wi – Fi, возможность зарядить телефон при помощи power bank, проведение специальных тематических акций, выдача купонов и знакомство с новыми и необычными блюдами от шеф – повара.

Для безопасности производственного процесса разработаны мероприятия по охране труда.

Была разработана технологическая документация на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП. В качестве фирменного блюда был выбран бризоль «Демон желтоглазый», выбор обусловлен калорийностью и энергоёмкостью блюда. Так как в дневное время кафе реализует бизнес – ланч, блюдо будет прекрасным энергетическим зарядом для трудящегося человека или человека, который зашёл просто перекусить. Бризоль соответствует концепции острой кухни, так как в состав подаваемого к блюду соуса входит большое количество хрена столового. Пикантность и необычность блюда дополняют нотки апельсина.

В ходе разработки элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП была описана группа продукции «Блюда из яиц: яйца вареные, омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц» с указанием нормативной документации на используемое сырьё, условия и сроки хранения и реализации блюд из яиц, противопоказания. Составлена блок – схема ведения технологического процесса производства описываемой группы для определения возможных опасностей на каждом этапе (приемке сырья, хранения сырья и его подготовке к производству, тепловая обработка, реализации и хранении готовой продукции).

Были выявлены критические контрольные точки производства пищевой продукции, определены их предельные значения. Для группы «Блюда из яиц: яйца вареные, омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц» выявлены 2 критические контрольные точки: ККТ 1 – Наличие нитратов в плоде – овощной продукции, ККТ 2 – Наличие осколков костей в фарше для бризелей. Разработана процедура мониторинга и план корректирующих действий в случае реализации опасного фактора. Составлены рабочие листы ХАССП, которые в совокупности представляют план ХАССП.

Цель бакалаврской работы в разработке проекта кафе «Адская кухня» на 70 мест достигнута в полном объёме.

## 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 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартиформ, 2015. – 15 с.
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 11 с.
11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 15 с.
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 15 с.
13. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 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/](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. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
27. 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.
28. 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.
29. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
30. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.
31. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.
32. 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.
33. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
34. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.
35. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
36. 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.
37. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
38. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
39. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог\_Тфи\_ф\_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
40. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
41. 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.
42. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.

43. 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.
44. 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.
45. 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.
46. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.
47. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиониздат, 1998. – 296 с.
48. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.
49. 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>.
50. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
51. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
52. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
53. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
54. 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>.
55. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. - 107 с.
56. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

## **ПРИЛОЖЕНИЯ изъяты**

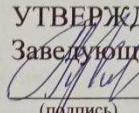
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

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

« 15 » 06 2021 г.

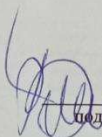
**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

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 «Адская кухня» на 70 мест  
тема

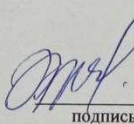
Руководитель

 15.06.21  
подпись, дата

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

Г.В. Иванова  
инициалы, фамилия

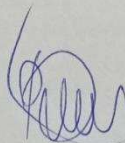
Выпускник

 15.06.21  
подпись, дата

ТТ17-01Б-ПИТ  
группа

Н.А. Кречетов  
инициалы, фамилия

Нормоконтролёр

 15.06.21  
подпись, дата

Г.В. Иванова  
инициалы, фамилия

Красноярск 2021

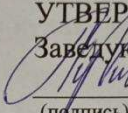
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

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

Кречетову Никите Андреевичу  
(фамилия, имя, отчество студента)

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 «Адская кухня» на 70 мест

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

Руководитель ВКР

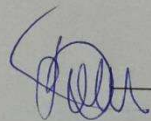
Г.В. Иванова, профессор кафедры технологии и организации питания ИТиСУ  
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: кафе на 70 мест

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: многоугольник конкурентоспособности, график работы официантов, график работы поваров горячего цеха, организация рабочих мест в овощном цехе, организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе, организация рабочих мест в холодном цехе, организация рабочих мест в горячем цехе, организация рабочих мест в мучном цехе.

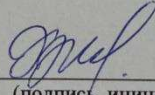
Руководитель ВКР



(подпись)

Г.В. Иванова  
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению



(подпись, инициалы и фамилия студента)

Н.А. Кречетов

« 30 » 03 2021 г.