

Министерство науки и высшего образования РФ
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

«_____» _____ 2024г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и направления подготовки

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Разработка проекта кафе восточной кухни «Изюминка» на 56 мест

тема

Руководитель

подпись, дата

к.т.н., доцент

должность, ученая степень

Гоголева О.В.

инициалы, фамилия

Выпускник

подпись, дата

Кенжебекова З.Ж.

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

подпись, дата

доцент, канд. биол. наук

должность, ученая степень

Н.Ю.Теплюк

инициалы, фамилия

Красноярск 2024

Министерство науки и высшего образования РФ
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 фамилия, инициалы

«_____» _____ 2024 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
в форме бакалаврской работы**

Студенту Кенжебековой Зарине Жылдызбековне
фамилия, имя, отчество

Группа ТТ20-01БПИТ Направление (специальность) 19.03.04
номер код

Технология продукции и организация общественного питания
полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе
восточной кухни «Изюминка» на 56 мест

Утверждена приказом по университету № от

Руководитель ВКР: Гоголева О.В., кандидат технических наук, доцент
кафедры ТООП
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе восточной кухни
«Изюминка» на 56 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 материала: план размещения технологического
оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР _____ Гоголева О.В.
подпись инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению _____ Кенжебекова З.Ж.
подпись инициалы и фамилия студента

«_____» _____ 20____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1 Разработка концепции предприятия	5
2 Организационно-технологический раздел	12
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	12
2.2 Производственно-торговая структура предприятия	19
2.3 Складская группа помещений	20
2.4 Горячий цех	24
2.5 Холодный цех	39
2.6 Доготовочный цех	43
2.7 Мучной цех	48
2.8 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические	60
2.9 Организация обслуживания посетителей	62
2.10 Разработка программы лояльности потребителей	66
2.11 Продвижение продукции и услуг предприятий питания	68
3 Охрана труда	69
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП	61
4.1 Разработка проекта технологической карты фирменного блюда	61
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции	64
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	65
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции	66
Заключение	90
Список использованных источников	92
Приложения А-И	99-132

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание является важным звеном в системе экономических и социальных мероприятий, направленных на повышение материального и культурного уровня жизни людей. Развитие общественного питания дает существенную экономию общественного труда вследствие более рационального использования техники, сырья, материалов и предоставляет рабочим и служащим в течение рабочего дня горячую пищу, что повышает их работоспособность.

Кафе – заведение общественного питания и отдыха, похожее на небольшой ресторан с ограниченным, по сравнению с рестораном, ассортиментом продукции. В современном мире кафе очень популярны, так как это возможность быстро пообедать или поужинать, а также провести деловую встречу или вечер с друзьями.

В мире существует столько стран и народов, что и кухня у них очень сильно отличаются друг от друга. В свою очередь, для облегчения восприятия различий между ними, они поделены на такие подвиды как: азиатскую, европейскую, восточную, американскую, русскую кухню и так далее. Также надо особо подчеркнуть то, что основания для такого условного деления лежат во-первых, в географическом расположении непосредственно самого региона и во-вторых, культурно-исторические связи, сложившиеся между разными народами нашего мира.

Для своей выпускной квалификационной работы я выбрала восточную кухню, так как кухня восточных стран является уникальной и загадочной кухней в мире, со своими необычными вкусовыми сочетаниями, а также блюда отличаются большой оригинальностью приготовления, благодаря слиянию кухонь различных восточных стран, таких как, грузинская, армянская, арабская, узбекская, индийская, турецкая и так далее.

Целью данной выпускной квалификационной работы является разработка проекта кафе восточной кухни «Изюминка» на 56 мест.

В соответствии с поставленной целью, необходимо реализовать следующие задачи:

- разработать концепцию предприятия;
- составить производственную программу предприятия;
- рассчитать количество сырья складских помещений;
- рассчитать производственную программу горячего, холодного, овощного, доготовочного, мучного цехов;
- описать организацию работы производства;
- разработать программы лояльности потребителей;
- разработать продвижение продукции и услуг предприятия;
- дать описание мероприятий, обеспечивающих безопасные и комфортные условия труда в проектируемом предприятии, меры противопожарной безопасности.

-разработать технологическую документацию на фирменную продукцию заведения, основанную на принципах ХАССП.

1 Разработка концепции предприятия

Концепция предприятия общественного питания – эта важная часть в планировании нового заведения. Концепция основывается на потребностях посетителей заведения, учитывает плюсы и минусы конкурентов, раскрывает идею предприятия, описывает все составляющие его деятельности, интегрируя предприятие в единое целое, как с точки зрения его позиционирования, так и управления.

Концепция является неким общим руководством по созданию предприятия, позволяющим координировать работу всех участников процесса создания, запуска и деятельности предприятия. Концепция – это общее виденье ведения бизнеса.

Месторасположение

Месторасположение будущего кафе планируется в городе Красноярск.

Красноярск – один из крупнейших городов России, крупнейший культурный, образовательный, экономический и промышленный центр Восточной Сибири и Дальнего Востока. Ежегодно по всей России открываются сотни предприятий общественного питания и торговли, чему способствует стремительно увеличивающаяся прибыльность данных видов отраслей. В свою очередь город Красноярск является одним из немногих городов России, имеющих высокий уровень развития предприятий общественного питания различного сегмента, как дорогие рестораны, кафе, так и кофейни среднего класса.

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

При определении месторасположения нами были представлены следующие несколько вариантов местонахождения предприятия:

1. Улица Кирова, 23
2. Улица Республики, 35
3. Улица Октябрьская, 16

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 восточной кухни

Факторы	Варианты размещения бизнеса в городе Красноярск		
	Улица Кирова, 23	Улица Республики, 35	Улица Октябрьская, 16
Покупательская активность в этом районе	5	5	4
Удобство подъезда	5	5	5
Оживленность движения транспортных средств	4	3	4
Оживленность движения пешеходов	5	2	4
Наличие парковки	5	5	3
Сообщение общественным транспортом	5	4	5
Расположение улицы	4	3	3
Ближайшие конкуренты	3	3	4
Место для рекламы	4	4	4
Удобство входа и выхода	4	4	3
Необходимые коммунальные услуги	5	4	3
Состояние здания	4	3	4
Стоимость аренды (если здание планируется арендовать)	4	3	4
Срок аренды (если здание планируется арендовать)	5	3	3
Ограничения на деятельность в районе	5	5	5
Итого	71	56	58

Таким образом, наиболее предпочтительным вариантом для размещения предприятия является Вариант 1: г. Красноярск, ул. Кирова, 23.

Все три варианта размещения предприятия находятся в оживленных развитых районах Красноярска, а также они находятся в местах удобных для размещения предприятия общественного питания. Однако Вариант 1 (ул. Кирова, 23) является более предпочтительным, поскольку в непосредственной близости от данного здания расположено несколько образовательных учреждений, что позволяет говорить о большой концентрации молодых людей, кроме того, в пределах пешеходной доступности расположены различные организации и учреждения: банки, промышленные и продовольственные магазины. Так как, здание расположено в центре города, находится данное здание в непосредственной близости от авто- и пассажиропотоков, имеет пешеходные дорожки и удобные парковки, имеет удобный доступ к зданию и общественному транспорту, а также предоставлено необходимые коммунальные услуги. Месторасположение предприятия было выбрано крайне удачно, учитывая все перечисленные выше факторы.

Формат предприятия

Формат предприятия – кафе восточной кухни на 56 мест. Популярность таких заведений общепита заключается в их оригинальности. Многие жители города устали от стандартных предприятий питания, ориентированных только на удовлетворении потребности в питании. Большому количеству людей, а в особенности молодым людям и студентам хочется проводить время в кафе интересно: посещать тематические и оригинальные заведения, слушать живую музыку, наслаждаться вкусной национальной едой и приятной атмосферой кафе, и конечно же сфотографироваться на память на фоне красивой фотозоны.

Целевая аудитория

На стадии разработки концепции важно выделить основные целевые группы потребителей, проанализировать их предпочтения и определиться со спектром предлагаемых услуг. Основными потенциальными клиентами кафе восточной кухни города Красноярск могут быть любители восточной кухни, студенты и молодые люди, туристы и семьи с детьми, так как:

1. Восточная кухня известна своими блюдами, которые содержат много овощей и натуральных ингредиентов.

2. Кафе восточной кухни может привлечь молодежь, которая ищет недорогие, вкусные и оригинальные места, чтобы встретиться с друзьями.

Для выявления целевой аудитории в данном случае применяли метод наблюдения за аудиторией других предприятий общественного питания в целом по городу.

Для выбора ценовой политики заведения были оценены потребителем по трем направлениям:

- социально – экономическое (образование, уровень дохода, процент работающих);

- географическое (традиции конкретного района, жилые районы, районы с большой концентрацией офисных зданий, престижные жилые комплексы);

- демографическое (пол, возраст, количество членов семьи, наличие детей).

Проведенный анализ аудитории других заведений позволил определить целевую аудиторию предприятия общественного питания. Она включает в себя семьи с детьми, студентов, молодых людей и офисных работников.

Учитывая, что заведение находится в центре города, было выявлено, что оптимальной ценовой политикой для него будет демократичная, соответствующая уровню дохода посетителей от 17-25 тыс. руб. Средний чек заказа за одного посетителя варьируется в диапазоне от 550 до 750 руб.

Выбор кухни

Данное кафе будет специализироваться на восточной кухне.

На сегодняшний день восточная кухня становится все больше популярной и все больше людей проявляет огромный интерес, так как кухня

восточных стран отличается своими необычными вкусовыми сочетаниями, благодаря слиянию кухонь различных восточных стран, таких как, грузинская, армянская, арабская, узбекская, индийская, турецкая, и многих других стран Востока. И как следствие, в сегменте общественного питания появляются модные заведения с восточным колоритом и кухней, которые пользуются большим спросом у населения. Поэтому у предприятия общественного питания с восточной кухней, уже сейчас видна тенденция стабильного развития. Восточная кухня является уникальной и загадочной кухней в мире, так как блюда отличаются большой оригинальностью приготовления, необычным сочетанием продуктов и их высокой полезностью для организма.

Восточная кухня, как многие другие кухни стран мира, имеет свои предпочтения и особенности, поэтому при разработке кафе с восточной кухней необходимо учитывать ряд особенностей. Одной из самых распространенных особенностей является отсутствие первых блюд (в общеевропейском понимании), но при этом в восточной кухне присутствуют блюда, такие как шурпа, которая больше похожа на бульон с овощами и мясом. В восточной кухне готовят большое количество мясных блюд, где в качестве основного сырья используется баранина, говядина, конина, при этом используется огромное количество разнообразных специй, приправ и пряностей, таких как куркума, шафран, кумин (зира), паприки, белый и черный перец, корица, имбирь и кориандр.

Также следует отметить, что в восточной кухне не используют мясо свинины (из-за влияния ислама).

Нельзя не отметить, что восточная кухня популярна своими знаменитыми восточными сладостями, такими как рахат-лукум, чак-чак, халва, пахлава. Сырьем для приготовления сладостей чаще всего служат орехи, сушеные фрукты, мед, данные продукты также пользуются популярностью у населения России.

Конкурентное окружение

Рынок общественного питания выбранного района хорошо развит: в нем располагается 15 предприятий. Поблизости от предполагаемого месторасположения кафе находятся несколько предприятий общественного питания: бар «Папа`s beer garage», ресторан быстрого питания «Грильница», кафе-бар «Mike&Molly», кофейня «GREEN HOUSE», кафе паназиатской кухни «Сегун» и несколько мелких заведений фаст-фуда. Все вышеперечисленные заведения, кроме кафе-бара «Mike&Molly», бара «Папа`s beer garage», и кафе паназиатской кухни «Сегун» относятся к предприятиям быстрого питания, и досуг в них не организован. Преимущество проектируемого кафе именно в том, что оно сможет привлечь гостей интересной кухней, необычными культурными мероприятиями и комфортным времяпрепровождением.

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

Анализируя данные, представленные на рисунке 1.1 можно заметить, что основными конкурентами проектируемого молодежного кафе являются бар «Папа`s beer garage», кафе-бар «Mike&Molly» и кафе паназиятской кухни «Сегун». Стоит отметить, что данные заведения отличаются от концепции проектируемого заведения и ориентированы на итальянскую, американскую и паназиятскую кухни. Однако это не отменяет необходимости проработки конкурентных преимуществ перед данными кафе.

Так, для обеспечения максимального конкурентного преимущества перед баром «Папа`s beer garage», кафе-баром «Mike&Molly» и кафе паназиятской кухни «Сегун» и другими заведениями, в кафе 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.

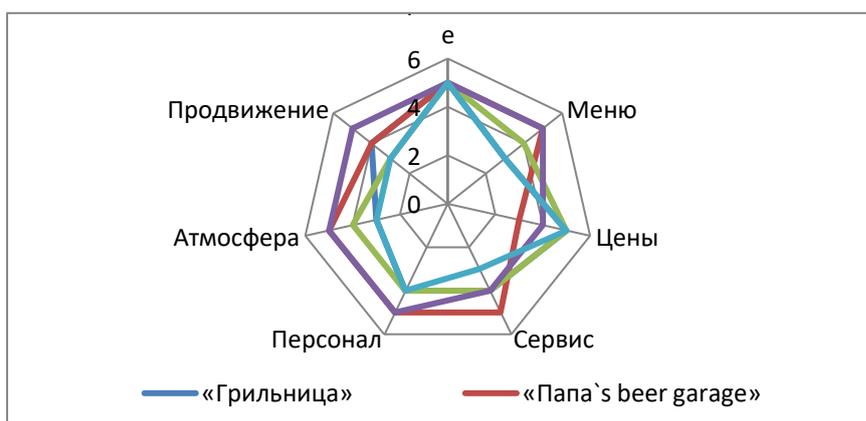


Рисунок 1.1– Многоугольник конкурентоспособности

Название предприятия

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.

Благодаря правильно выбранному названию, которое удовлетворит всем критериям, предприятие станет более привлекательным для потребителей и будет выделяется среди конкурентов.

Исходя из всего вышесказанного, и для того, чтобы гости наслаждались и почувствовали изюминку восточной кухни находясь на территории России, было решено назвать кафе «Изюминка».

Слово «Изюминка» произошло от турецкого слово «Üzüm» , что означает — виноград. Данное слово имеет глубокое значение, и означает что-то нечто особенное, необычное, качество или деталь, придающая кому-либо или чему-либо неповторимое своеобразие, остроту или прелесть.

Такое название достаточно запоминающееся, отражает специфику заведения и является конкурентоспособным.

Формы и методы обслуживания

Формой обслуживания для данного заведения была выбрано полное обслуживание официантами. Полное обслуживание официантами обеспечивает более высокую культуру обслуживания и повышенное внимание к гостю.

Процесс обслуживания складывается из следующих операций:

1. Встреча и размещение гостей;
2. Прием заказов;
3. Подача блюд и напитков;
4. Расчет гостей.

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

В проектируемом кафе предполагается использовать программное обеспечение для автоматизации процессов в общественном питании. Изучив имеющиеся на данный момент программы, было решено отказаться от привычных систем R-keeper и Iiko в пользу системы СБИС Presto. Данная система обладает всеми преимуществами популярных систем автоматизации:

- учет сырья и полуфабрикатов, поступающих на предприятие, а также учет реализуемых блюд и напитков;
- вызов официанта по кнопке или qr-коду (кнопка или код располагается на столе и связывается со смартфоном официанта);
- приложение официанта (на смартфоне), в котором отображаются уведомления о вызове; готовность заказа, а также все детали заказа;
- онлайн-бронирование через сайт и приложение, по звонку с возможностью посмотреть онлайн-карту зала (занятые и свободные столы);
- экран повара, на который мгновенно поступают новые заказы и все необходимые детали;
- электронные стоп-листы, для безошибочного обслуживания; – qr-меню (возможность открыть электронную версию меню заведения);

- безналичные чаевые (можно оставить чаевые просто отсканировав qr-код);
- управление персоналом (графики работы, рейтинги и мотивация);
- любые программы лояльности (бонусы, скидки, подарки, акции). При этом система автоматизации СБИС Presto значительно доступнее в ценовом плане.

Приходя в заведение, гость может воспользоваться и классическим, и электронным меню (отсканировав qr-код, расположенный на столе), затем вызвать с помощью кнопки или кода официанта.

Официант, принимая заказ, заносит его сразу же в приложение СБИС Presto, и после сохранения заказ выводится на экран кухни. Такая система позволяет проще и быстрее передавать заказы и не тратить время на перенос заказа из блокнота в pos-терминал (как например, в случае с R-keeper). После завершения трапезы гость может также рассчитаться с помощью qr-кода, не вызывая официанта или администратора. Либо может рассчитаться классическим способом через терминал с наличным или безналичным расчетом.

Продукция, вырабатываемая в кафе «Изюминка», 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.

Обоснование режима работы

Для выбора оптимального времени работы предприятия, проанализировано время работы близлежащих предприятий, время обеденного перерыва. Рядом с разрабатываемым кафе «Изюминка» находится большое 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 10:00 до 22:00. Время проведения бизнес-ланча – с 12:00 до 15:00. Такой режим работы будет комфортным, как для гостей заведения, так и для персонала.

Для обеспечения соблюдения режима труда и отдыха сотрудников предприятия общественного питания был установлен двухсменный график работы зала. Предприятие работает без перерывов, однако администрация предоставляет сотрудникам обеденные перерывы по графику, не нарушая обслуживания посетителей. Уборка в зале осуществляется до открытия и после закрытия.

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной выпускной квалификационной работе была разработана концепция кафе восточной кухни «Изюминка», определена организационная структура, создан корпоративный стиль с уникальным логотипом, интерьером и униформой персонала. Сформированная концепция предприятия отражается в интерьере, в меню предприятия. Были внедрены формы обслуживания, отвечающие современным тенденциям развития ресторанного бизнеса. Также был рассмотрен вопрос продвижения предприятия. В кафе восточной кухни «Изюминка» будет организована система лояльности, также будет использоваться реклама путем продвижения в социальных сетях, наружной рекламы.

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.

Организуемое предприятие – кафе восточной кухни на 56 мест – спроектировано с учетом всех требований и норм. Выпускаемая продукция востребована клиентами благодаря высокому качеству реализуемых изделий и блюд.

Выбранной формой обслуживания на предприятии является полное обслуживание официантами.

Был определен и охарактеризован состав производственных помещений. Для горячего, холодного, доготовочного, и мучного цеха были произведены расчеты, которые позволили определить производственную программу, численность работников, а также виды и количество используемого технологического оборудования. Определена и описана структура складского хозяйства.

Для безопасности производственного процесса разработаны мероприятия по охране труда.

Была разработана основная технологическая документация для фирменного блюда «Ханум с мясом и тыквой со сливочным соусом» и разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В ходе разработки элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП была описана группа продукции «Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные» с указанием нормативной документации на используемое сырьё, условия и сроки хранения и реализации выбранной группы блюд, 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).

Для выделенной группы произведена идентификация потенциальные опасности технологического процесса с проведением анализа вероятности проявления и степени тяжести последствий; определен перечень критических контрольных точек технологического процесса. Для критических контрольных точек разработан порядок мониторинга и порядок действий в случае отклонения предельного значения параметра.

Цель выпускной квалификационной работы в разработке проекта кафе восточной кухни «Изюминка» на 56 мест достигнута в полном объеме. При исследовании данной темы, кафе восточной кухни «Изюминка» является необходимым предприятием в современных условиях города.

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». – URL : <http://www.consultant.ru>
2. ГОСТ Р ИСО 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности = Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2014 г. № 899-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200112674>
3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 743-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1673-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым

- акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования = Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
 7. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу = Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1674-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>
 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 196-ст : введен впервые : дата введения 2015- 01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
 9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition : издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 195-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
 - 10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции

- общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
- 11.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
- 12.ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания = Services of public catering. The safety management system of public catering products. Recommendations about application. GOST R ISO 22000-2007 for the food industry : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 2 декабря 2013 г. № 2154-ст : введен впервые : дата введения 2015-09-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>
- 13.ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2013 г. № 458-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>
- 14.ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний испытанием = Public catering

- services. Methods of laboratory control of public catering products. Part 2. Methods of physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1598-ст : введен впервые : дата введения 2014-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200102026>
15. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
 16. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания : утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2. –URL : <https://docs.cntd.ru/document/573500115>
 17. 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.
 18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 N 32 . - URL : <http://docs.cntd.ru/document/566276706>
 19. ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании: введен впервые : дата введения 2000- 01-07.- Санкт-Петербург : ЦОТПБСП, 2000. - 80 с.
 20. МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации : утвержден руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.07.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381
 21. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации : утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/
 22. СТУ 7.5-07-2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введен 07.12.2021. – Красноярск : СФУ, 2021. – 61 с.- URL : <https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121>

23. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. – Москва : Феникс, 2018. – 352 с.
24. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : практическое пособие / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 6. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. - 816 с.
25. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 496 с.
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 / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – Москва : Магистр, 2015. - 560 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. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева, И.В. Симакова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 672 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 : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР 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. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. – Москва : Феникс, 2018. – 320 с.
43. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный ; Мичуринский государственный аграрный университет. - 2, перераб. и доп. - Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. - 241 с.
44. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / ред. В.Т. Лапшина. - Изд. 3-е с изм. и доп. - Москва : Хлебпродинформ, 2006. - 784 с.
45. 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.
46. 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.
47. 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.
48. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий : нормативно-технический материал / сост. А.В. Павлов. - Изд. 13-е. - СПб. : Профи, 2010. - 295 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 / под ред. В.В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - URL : <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. Антонов [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 / А.С. Ратушный,

- Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с.
55. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г.В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
56. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н.Д. Торопова. – Москва : Феникс, 2017. – 416 с.
57. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – Москва : Академия (Academia), 2020. – 963с.
58. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В.Г. Федцов. – Москва : Дашков и Ко, 2020. – 248 с.
59. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Трицкий мост, 2012. – 288 с.

[изъяты приложения]

Министерство науки и высшего образования РФ
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 2024г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и направления подготовки

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Разработка проекта кафе восточной кухни «Измюминка» на 56 мест

тема

Руководитель

Г.О. 03.06.2024
подпись, дата

доцент, к.т.н.
должность, ученая степень

О.В. Гоголева
инициалы, фамилия

Выпускник

01.06.2024
подпись, дата

З.Ж. Кенжебекова
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

13.06.24
подпись, дата

доцент, к.б.н.
должность, ученая степень

Н.Ю. Теплюк
инициалы, фамилия

Красноярск 2024