

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 наименование направления подготовки

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

«Разработка проекта кафе
«Горный Кавказ» на 50 мест»

тема

Руководитель _____ доцент, канд. техн. наук О.В. Гоголева

подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник _____ К.А. Кухарь

подпись, дата инициалы, фамилия

Нормоконтролер _____ доцент, канд. биол. наук Н.Ю. Теплюк

подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Красноярск 2024

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)

« ____ » _____ 2024 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

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

Студенту (ке) Кухарь Кристине Александровне
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТТ19-02БТ 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 «Горный Кавказ» на 50 мест

Утверждена приказом по университету № 5763/с от 01.04.2024

Руководитель ВКР

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

Исходные данные для ВКР: кафе на 50 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: план размещения
технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР

О.В. Гоголева

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

К.А. Кухарь

(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

« ____ » _____ 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
1 Разработка концепции предприятия.....	6
2 Организационно-технологический раздел.....	Error! Bookmark not defined.
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	Error! Bookmark not defined.
2.2 Производственно – торговая структура помещения ..	Error! Bookmark not defined.
2.3 Складская группа помещений	Error! Bookmark not defined.
2.4 Овощной цех.....	Error! Bookmark not defined.
2.5 Мясной цех	Error! Bookmark not defined.
2.6 Горячий цех	Error! Bookmark not defined.
2.7 Холодный цех	Error! Bookmark not defined.
2.8 Мучной цех.....	Error! Bookmark not defined.
2.9 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические	Error! Bookmark not defined.
2.10 Организация обслуживания посетителей....	Error! Bookmark not defined.
2.11 Разработка программы лояльности потребителей....	Error! Bookmark not defined.
2.12 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	Error! Bookmark not defined.
3 Охрана труда.....	Error! Bookmark not defined.
4 Научно-исследовательский раздел	Error! Bookmark not defined.
4.1 Показатели качества и безопасности сырья, используемого для изготовления фирменной продукции.....	Error! Bookmark not defined.
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции	Error! Bookmark not defined.
4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирменной продукции.....	Error! Bookmark not defined.
4.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции	Error! Bookmark not defined.
4.5 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	Error! Bookmark not defined.
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	Error! Bookmark not defined.

Заключение	13
Список использованных источников	15
Приложения А-К	22- 133

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание — это отрасль общественно организованных форм, которая удовлетворяет потребности людей в питании вне дома. Оно появилось благодаря развитию производительных сил и углублению разделения труда, что привело к обобществлению процесса приготовления пищи и организации её потребления.

В наше время туризм активно развивается. Путешествуя, туристы хотят изучать местную культуру и пробовать национальную кухню, поэтому открытие кафе определённой тематики весьма актуально.

Целью разработать проект кафе «Горный Кавказ на 50 мест».

Для достижения поставленной цели необходимо выполнить следующие задачи:

- создать концепцию планируемого предприятия;
- разработать производственный план предприятия;
- описать производственно-торговую структуру предприятия;
- описать работу сотрудников складских помещений;
- описать работу производства;
- описать организацию обслуживания клиентов;
- разработать программу лояльности и продвижения предприятия;
- описать охрану труда на планируемом предприятии;
- создать фирменное изделие с соответствующей документацией;
- разработать элементы системы безопасности на основе принципов ХАССП для фирменного изделия.

На основании разработанного меню предстоит разработать производственную программу предприятия и произвести технологические расчёты оборудования, определить организацию работы производственных цехов. На основании вышеперечисленных расчётов будет разработана технологическая схема планировки помещений с размещением в них оборудования в масштабе 1:50.

1 Разработка концепции предприятия

Контингент предприятий общественного питания в путешествиях – очень разнообразный, но все их что-то связывает. Для туристов важно, чтобы заведение было современным, уютным, быстрым по обслуживанию, но и самое важное, имело демократичные цены.

Кафе «Горный Кавказ» – современное, демократичное заведение. Здесь можно пообщаться с такими же путешественниками за чашечкой кофе, передохнуть от долгой поездки, а еще – насладиться закусками, кондитерскими изделиями местного народа.

Данное заведение можно отнести предприятию быстрого обслуживания, обладающему специфической концепцией и ассортиментом блюд. Данное предприятие питания реализует узкий ассортимент блюд и напитков несложного изготовления, и позволяет минимизировать затраты времени на обслуживание потребителей [1].

Одним из первых факторов, который необходимо учитывать при проектировании нового предприятия общественного питания – это месторасположение предприятия. Расположить кафе «Горный Кавказ» планируется вблизи основной дороги, ведущей к подножью самой высокой горы Кавказских гор - Эльбрусу. При определении места строительства заведения выбор стоял между тремя:

1. Г. Пятигорск;
2. Поселок Чегет в Кабардино-Балкарской Республике;
3. Г. Тырнауз – город в Кабардино-Балкарской Республике.

При анализе расположения будущего предприятия общественного питания учитывались следующие аспекты:

- людские потоки (пешеходные и автомобильные) вблизи предполагаемого местоположения;
- конкуренты;
- офисные здания, торговые точки, промышленные предприятия, жилые районы и т. д. в зоне потенциального охвата предприятия;
- доступность и удобство доступа к месту расположения;
- внешний вид (фасад, вывески, наружная реклама) и другие визуальные аспекты.

Для определения оптимального местоположения кафе перечисленные факторы оценивались по пятибалльной шкале. Оценка месторасположения кафе произведена в форме таблицы 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения кафе «Горный Кавказ»

№	Факторы	Варианты размещения предприятия		
		Пятигорск	Чегет	Тырныауз
1	Покупательская активность в этом районе	4	3	5
2	Удобство подъезда	4	4	5
3	Оживленность движения транспортных средств	4	5	4
4	Оживленность движения пешеходов	4	5	3
5	Наличие парковки	4	2	5
6	Сообщение общественным транспортом	4	2	4
7	Расположение улицы	5	5	5
8	Ближайшие конкуренты	3	3	5
9	Место для рекламы	4	3	5
10	Удобство входа и выхода	4	4	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	3	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
13	Состояние здания	5	3	5
14	Ограничения на деятельность в районе	4	5	3
	Итого	60	52	64

Анализируя данные таблицы 1.1, можно заметить, что наибольшей покупательской способностью обладает г. Тырныауз, так как через него проходят путь до горнолыжного комплекса, приезжая в поселок Чегет, туристы уже вовлечены в местное занятие, скорее хочется поехать выше в горы, а от г. Пятигорска еще достаточно далеко до самого горнолыжного комплекса.

Точки в г. Пятигорск и г. Тырныауз обладают достаточно удобными подъездными путями, но в поселке Чегет подъезд может быть затруднен большим количеством транспорта и узкими улицами. В г. Пятигорск и г. Тырныауз достаточно оживленное движение транспортных средств. Существенным минусом поляны Чегет является отсутствие удобных мест для парковки, в г. Пятигорск и г. Тырныауз с парковками дела обстоят лучше.

Минимальная конкуренция среди предприятий общественного питания в г. Тырнауз (5 баллов), больше предприятий в г. Пятигорске и в поселке Чегет.

В связи с достаточно насыщенным на различные заведения местом в поселке Чегет, рекламное место получить не так просто, другие два месторасположения удобны для размещения рекламы.

Для подвоза сырья и продуктов, а также для вывоза мусора необходим доступ с тыльной стороны здания. В поселке Чегет с этим возникают проблемы, а г. Пятигорск и г. Тырнауз достаточно легко организовать подъезд с тыльной стороны.

Кафе«Горный Кавказ» планируется разместить в новом построенном здании. В поселке Чегет строительство затруднено, а в г. Пятигорск и г. Тырнауз и в настоящее время ведется активная стройка, и вполне возможно строительство нового заведения.

По данным таблицы 1.1 наилучшим районом для открытия нового кафе является г. Тырнауз.

Контингент посетителей предприятий общественного питания вблизи горнолыжного комплекса достаточно разнообразный, в любом возрасте найдутся туристы. В том числе среди туристов могут быть и активные пенсионеры. Поэтому актуально строительство заведения, ориентированного именно на демократичность. Помимо этого, для туристов важна скорость приобретения блюда, поэтому в кафе всё подготовлено для этого.

Ценовая политика заведения очень демократичная. Потенциальными клиентами заведения будут люди среднего и высокого достатка, посетить заведение смогут и семьи с детьми, и пенсионеры. Цены на блюда основного меню следующие: горячие закуски и салаты – от 110 до 300 рублей, горячие блюда – от 150 до 450 рублей, сладкие блюда и мучные кондитерские изделия – от 100 до 250 рублей. Средний чек на одного человека 300-600 рублей.

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 выбрать блюдо по своему усмотрению.

Меню кафе«Горный Кавказ» представлено в приложении А.

В кафе «Горный Кавказ» меню представлено собой сложенный пополам лист плотной бумаги темно-синего цвета, гладкой структуры. На лицевой стороне расположен фирменный знак заведения, для описания используются буквы и рисунки белых, голубых цветов. Внутри меню располагается перечень всех реализуемых блюд в определенной последовательности. Оформление меню очень сдержанное, без избытка рисунков и другой визуальной информации. Вся информация, указанная в меню, описана на русском языке, более мелким шрифтом дублируется наименование и состав блюд на английском языке.

Все блюда имеют названия, отражающие тематику заведения, все они представители традиционной кавказской кухни. Хорошим дополнением является интересное, самобытное описание каждого блюда. Меню является удобным для гостя, в поисках интересного блюда гостю не приходится перелистывать множество страниц для сравнения выхода и цены блюд.

На обратной стороне меню располагается информация о истории кафе, легенда заведения.

В выбранном районе, не смотря на развитую инфраструктуру, не так много предприятий общественного питания. Многие из них относятся к предприятиям быстрого питания (столовая, пиццерия), заведения с самообслуживанием. Специфика данных заведений не предполагает приятного времяпрепровождения. Целевая аудитория данных заведений имеет низкий и средний уровень доходов, то есть потенциально не являющиеся интересной аудиторией для проектируемого предприятия.

Помимо этого, неподалеку от планируемого места строительства располагается ресторан японской кухни – заведение, далекое по типу отличающееся от проектируемого. Концепция заведения предполагает так же только прием пищи, без каких-либо других форм времяпрепровождения.

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
Столовая «Поляна»	Байсултанова, 9	45	11:00-24:00	Само-обслуживание	Предприятие работает на сырье

Окончание таблицы 1.2

Ресторан «Суши Дом»	Советская, 4	40	09:00-18:00	Официанты	Ресторан японской кухни. Предприятие работает на сырье.
Пиццерия «Cheez»	Мира, 18	25	10:00-22:00	Само-обслуживание	Предприятие работает на полуфабрикатах
Итого:		110			

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1.2). В качестве параметров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности заведения: местоположение, меню, цены, сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для оценки выбрана пятибалльная шкала.

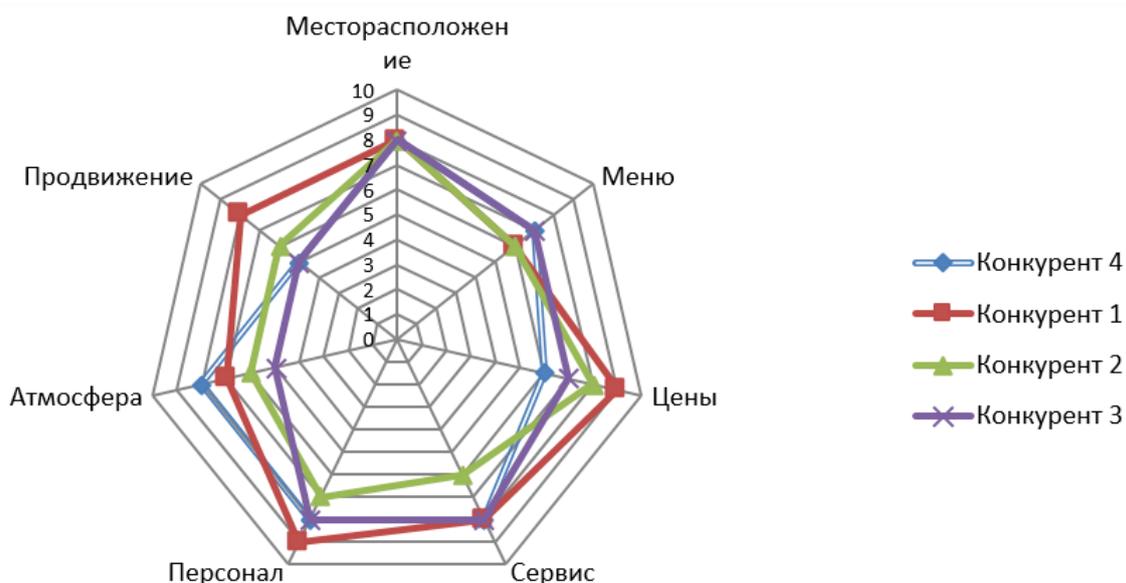


Рисунок 1.2 – Многоугольник конкурентоспособности кафе «Горный Кавказ».

Наравне с функцией производства продукции, предприятия питания выполняют функцию обслуживания потребителей (реализация продукции и организация ее потребления). В новых условиях хозяйствования предприятий и организаций общественного питания большое значение приобретает их высокая культура обслуживания, качество выпускаемой продукции.

Культура обслуживания – один из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания. К основным факторам,

определяющим культуру обслуживания в общественном питании, относятся наличие современной материально-технической базы, объем, виды и характер представляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции, внедрение прогрессивных методов и форм обслуживания, уровень рекламно-информационной работы, профессиональное мастерство работников общественного питания, санитарное состояние помещений, степень комфортности и уюта залов и т. д.

Для внедрения и поддержания высокой культуры обслуживания в кафе «Горный Кавказ» разработаны стандарты обслуживания, включающие в себя описание всех этапов обслуживания гостей заведения с четкими правилами, соблюдение которых является обязательным для работников обслуживания.

В кафе «Горный Кавказ» используется индивидуальный метод организации труда официантов. При этом процесс обслуживания складывается из следующих операций: встреча и размещение гостей, прием заказов, получение и подача блюд, расчет. За каждым отдельным официантом закрепляют определенный участок зала (4 столика). Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант. В кафе в среднем на одного официанта приходится 16 мест, поэтому одновременно в зале заведения работает 3 официанта (два официанта 5 разряда, один официант 4 разряда). Официант 4 разряда подготавливает рабочую зону и обслуживает посетителей, сервирует стол в соответствии с требованиями вида обслуживания, убирает использованные приборы и посуду.

В обязанности официанта 5 разряда входит: подготовка рабочей зоны обслуживание посетителей, сервировка стола в соответствии с требованиями вида обслуживания, составление меню банкетов и расчет необходимого количества посуды, приборов, столового белья, подача блюд и напитков различными методами, организация обслуживания иностранных туристов.

За барной стойкой обслуживание осуществляет бармен 5 разряда. Хотя стойка и не предусматривает непосредственного обслуживания гостей, но при желании гости могут разместиться за барной стойкой, тогда бармен работает с гостями, а также подготавливают напитки для подачи в зал кафе.

Режим работы официантов устанавливают с учетом производственно-торговой деятельности предприятия. В кафе «Горный Кавказ» работает две бригады работников обслуживания, состоящие из администратора, бармена и трех официантов. Бригады работают по сменному графику, три через три дня.

В заведении применяют ступенчатый график работы официантов и барменов, чтобы в часы наибольшей загрузки предприятия в зале можно было сосредоточить максимальное количество работников. Официанты и

бармены работают по 12 часов. В 08.00 часов на работу выходит официант 4 разряда, занимается подготовкой зала к началу рабочего дня, один бармен 5 разряда подготавливает бар, готовит напитки для подачи во время обеда, в 10.00 часов выходят два официанта 5 разряда. График выхода на работу официантов и барменов кафе представлен на рисунке 4.1.

Администратор выходит на работу к моменту открытия зала, и работает вплоть до закрытия заведения. Администратор занимается расчетом столов, улаживанием всех спорных ситуаций, и общим контролем процесса обслуживания. Отвечает на поступающие звонки, бронирует столы, принимает предварительные заказы на торжества.

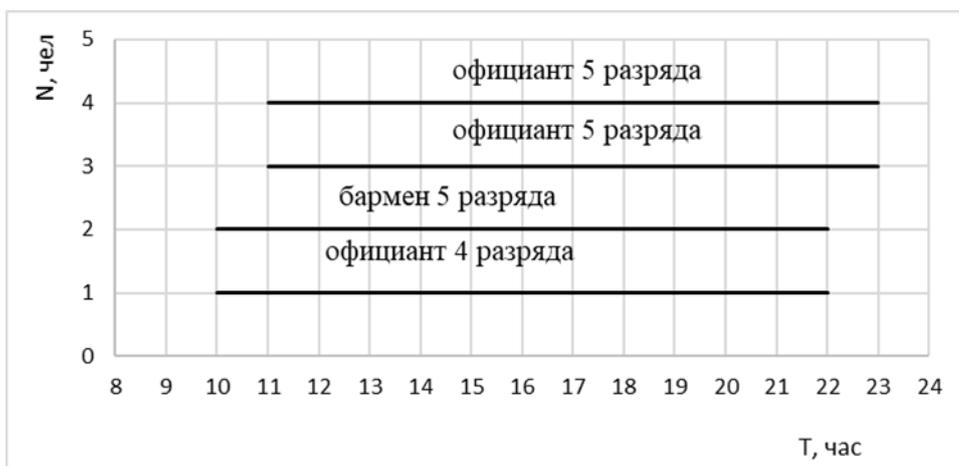


Рисунок 4.1 – График выхода на работу официантов и бармена

Встречей и размещением потребителей занимается администратор заведения, они провожают гостей до столика и подают меню. Приема заказов, получения и подачи блюд и расчет гостя осуществляется официантами. В кафе установлена автоматическая система оформления и передачи заказа на производство через R-keeper. Заказ вносится в смартфон в момент принятия заказа и автоматически происходит распределение его по различным цехам и на барную стойку, а также по окончании смены происходит автоматическое списание продуктов.

У работников обслуживания главный принцип – взаимопомощь. Если кому-то из официантов необходима помощь, он не успевает принять заказ, или подать какие-либо готовые блюда, на подмогу может прийти любой сотрудник, будь то свободный официант, либо даже бармен, а при необходимости и сам администратор. Вся команда работает во благо главной цели – качественное обслуживание, которое привлекает новых гостей, позволяет создать круг постоянных гостей, и в общем влияет на имидж заведения. Именно слаженная командная работа отличает данное заведение,

и каждый гость может почувствовать себя в безопасности, комфорте, как у себя дома.

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

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

На начальном этапе была разработана концепция заведения. Запланировано открытие кафе «Горный Кавказ», специализирующегося на блюдах кавказской кухни. Определён регион деятельности компании, кафе будет расположено на пути к горе Эльбрус.

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.

Представлена работа складских помещений, определено количество сырья, необходимое для выполнения суточной производственной программы. Рассматриваемое заведение представляет собой предприятие с полным производственным циклом, использующее сырьё и крупнокусковые полуфабрикат. Описаны условия и сроки хранения различных категорий сырья.

Организация обслуживания в заведении подробно описана. Концепция включает дизайн интерьера, униформу сотрудников. Также представлена программа лояльности для посетителей и принципы продвижения товаров и услуг компании.

Описана охрана труда на предприятии.

В научно-исследовательском разделе разработано фирменное изделие – «Хычины с картофелем, сыром и грибами», 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 изделия.

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 научно-исследовательский 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 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1678-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>
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общитребования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for layout development and composition: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1677-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/1200103473>

6. 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: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1674-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>

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = PubliccateringservicesEnterprisesofpubliccatering. 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 научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

8. 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>

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу = Servicesofpubliccatering. 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>

10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования = Publiccateringservices. 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 научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

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 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 научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

13. 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>

14. 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 научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>

15. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общитребования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements :государственный стандарт Российской Федерациииздание официальное : утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст: введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>

16. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям = Public catering services. Methods of laboratory quality control of catering products. Part 1. Sampling and preparation for physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 741-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/1200094462>

17. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методыфизико-химическихиспытанийиспытаниям = 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>

18. 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>

19. 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.

20. 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>

21. 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.

22. 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

23. 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/

24. 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>

25. Артемова, Е. Н. Бортовое питание : учебное пособие / Е. Н. Артемова, К. В. Власова. – Санкт-Петербург : Издательство «Лань», 2017. – 188 с.

26. Артемова, Е. Н. Организация питания на различных видах транспорта: учебное пособие / Е.Н. Артемова, К.В. Власова. – Орел: ОГУ имени И.С. Тургенева, 2017. – 144 с.

27. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С. А. Быстров. – 1. – Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2019. – 536 с.

28. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. – Москва : Феникс, 2018. – 352 с.

29. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : практическое пособие / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - б. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. - 816 с.

30. 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.

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

32. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2015. - 560 с.

33. 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.

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

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

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

37. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 672 с.

38. 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.

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

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

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

42. 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.

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

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

45. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог Тфи_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.

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

47. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. – Москва : Феникс, 2018. – 320 с.

48. 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.

49. 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.

50. 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.

51. 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.

52. 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.

53. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий : нормативно-технический материал / сост. А. В. Павлов. - Изд. 13-е. - СПб. : Профи, 2010. - 295 с.

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

55. 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>

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

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

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

59. 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.

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

61. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. – Москва : Феникс, 2017. – 416 с.

62. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. – Москва : Академия (Academia), 2020. – 963с.

63. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В. Г. Федцов. – Москва: Дашков и Ко, 2020. – 248 с.

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

[изъяты приложения]

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

И.А. Губаненко

подпись инициалы, фамилия

« 11 » 06 2024г.

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

«Разработка проекта кафе

«Горный Кавказ» на 50 мест»

тема

Руководитель

О.В. Гоголева
подпись, дата

доцент, канд. техн. наук
должность, ученая степень

О.В. Гоголева
инициалы, фамилия

Выпускник

К.А. Кухарь
подпись, дата

К.А. Кухарь
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

Н.Ю. Теплюк
подпись, дата

доцент, канд. биол. наук
должность, ученая степень

Н.Ю. Теплюк
инициалы, фамилия

Красноярск 2024

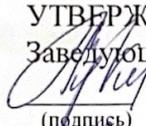
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Г.А.Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 19 » 03 2024 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

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

Студенту (ке)

Кухарь Кристине Александровне
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТТ19-02БТ

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 «Горный Кавказ» на 50 мест

Утверждена приказом по университету № 5763/с от 01.04.2024

Руководитель ВКР

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

Исходные данные для ВКР: кафе на 50 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

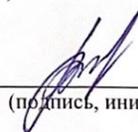
Перечень графического или иллюстративного материала: план размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР


(подпись)

О.В. Гоголева
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению


(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

К.А. Кухарь
(инициалы и фамилия студента(ки))

« 19 » 03 2024 г.

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

ОТЗЫВ

на бакалаврскую работу студентки 5 курса, направления подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,
профиль 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела»
заочной формы обучения Кухарь Кристины Александровны
выполненную на тему:
««Разработка проекта кафе "Горный Кавказ" на 50 мест

Актуальность темы. Одним из самых распространенных заведений общественного питания на сегодняшний день во всех странах является кафе. Кафе рассчитаны на самую разную публику, его могут посещать люди всех возрастов и любого социального положения.

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

Полнота раскрытия темы: тема раскрыта полностью.

Использование в работе элементов исследования: в бакалаврской работе разработано фирменное блюдо «Хычины с сыром, картофелем и грибами». Рассчитана энергетическая и пищевая ценность блюда, разработана необходимая технологическая документация.

Обоснованность выводов и предложений: все выводы обоснованы и конкретны.

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

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

Соответствие работы предъявляемым требованиям: бакалаврская работа выполнена в полном объеме, грамотно, аккуратно, с соблюдением требований СТУ 7.5-07-2021 "Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности".

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

Руководитель бакалаврской работы,
к.т.н, доцент



О.В.Гоголева