

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Г.А. Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

« ____ » _____ 2021 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе европейской кухни «Бульвар» на 53 места

тема

Руководитель	_____	канд. техн. наук, доцент	<u>О.Я. Кольман</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____	<u>ЗТТ16-02БТ</u>	<u>Г.В. Эбель</u>
	подпись, дата	группа	инициалы, фамилия
Нормоконтролер	_____		<u>О.Я. Кольман</u>
	подпись, дата		инициалы, фамилия

Красноярск 2021

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

_____ Г.А. Губаненко
« ____ » _____ 2021 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы

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

Студентке

Эбель Галине Викторовне

(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТТ16-02БТ

направление подготовки 19.03.04

(код)

Технология продукции и организация общественного питания

(наименование)

профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта кафе европейской кухни «Бульвар» на 53 места

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

Руководитель ВКР

О.Я. Кольман, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе европейской кухни «Бульвар» на 53 места

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

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР

_____ (подпись)

О.Я. Кольман

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

_____ Г.В. Эбель
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

« ____ » _____ 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1 Разработка концепции предприятия.....	4
2 Организационно - технологический раздел	12
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	12
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	21
2.3 Складская группа помещений.....	24
2.4 Горячий цех.....	27
2.5 Организация работы производства	46
2.6 Организация обслуживания	54
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	58
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	60
3 Охрана труда.....	64
4 Научно-исследовательский раздел.....	67
Заключение	81
Список использованных источников	82
Приложения А-С	86-134

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание – это одна из отраслей общественно организованных форм удовлетворения потребностей людей, а именно – удовлетворение потребностей населения в услугах питания в не домашних условиях. Общественное питание возникло в результате развития производительных сил и углубления разделения общественного труда, что выразилось в обобществлении труда по производству готовой пищи и организации ее потребления.

Общественное питание является одной из старейших форм хозяйственной деятельности, берущей начало в первобытном обществе и продолжающей свое развитие в настоящее время. В процессе развития происходили всевозможные преобразования, увеличивались объемы перерабатываемой продукции, оказываемых услуг, менялись показатели и подходы, характеризующие и определяющие значение, состояние и уровень развития общественного питания.

На данном этапе развития сферы услуг в городе Красноярске, все более популярными становятся заведения с интересной концепцией, необычными названиями, и при этом реализующие блюда европейской кухни.

В бакалаврской работе разрабатывается новое предприятие общественного питания: кафе европейской кухни «Бульвар» на 53 места.

Цель работы разработать проект кафе европейской кухни «Бульвар» на 53 места.

Задачи:

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

Проектирование предприятий общественного питания является исходным этапом становления производства, поэтому от качества технологических инженерных расчетов проекта зависит эффективность производственно-торговой деятельности будущего предприятия.

1 Разработка концепции предприятия

Проанализировав рынок ресторанных услуг в городе Красноярске, можно заметить, что большой популярностью пользуются заведения с необычной концепцией, необычным звучным названием, уютное и демократичное, реализующие блюда европейской кухни, а также заведения с какой-либо развлекательной программой, так как процесс принятия пищи как таковой стал не интересен многим жителям города. Также очень популярны сегодня заведения, в которых играет живая музыка. Кафе «БульВар» – заведение, в котором гость должен чувствовать себя свободным, и поднять себе настроение просмотром интересных современных развлекательных шоу-программ, и возможно даже потанцевать в компании друзей.

Кафе «БульВар» – молодежное, современное, демократичное заведение. Здесь можно пообщаться с друзьями за чашечкой кофе во время обеда и повеселиться на StandUp вечеринках, караоке вечерах или на живые выступлениях Красноярских артистов в вечернее время.

Кафе – предприятие общественного питания по организации питания и (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки. Тип проектируемого предприятия общественного питания – кафе общего типа.

Одним из первых факторов, который необходимо учитывать при проектировании нового предприятия общественного питания – это месторасположение предприятия. Расположить кафе «БульВар» планируется в городе Красноярске, при определении места строительства заведения выбор стоял между тремя районами:

1. Кировский район;
2. Центральный район;
3. Советский район.

При оценке местоположения планируемого предприятия общественного питания рассматривались:

- потоки людей (пассажиры-, автопотоки) в непосредственной близости от предполагаемого местоположения;
- конкурентное окружение;
- офисы, магазины, производственные предприятия, жилые кварталы и т.д. в радиусе предполагаемого действия предприятия;
- удобство прохода/проезда к месту размещения; возможности внешнего оформления (фасад, вывески, наружная реклама и т. п.).

При выборе наилучшего месторасположения кафе, вышеперечисленные факторы были оценены по пятибалльной шкале. Оценка месторасположения кафе произведена в форме таблицы 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения кафе «Бульвар»

№	Факторы	Варианты размещения предприятия		
		Кировский район	Центральный район	Советский район
1	Покупательская активность в этом районе	2	5	3
2	Удобство подъезда	4	5	4
3	Оживленность движения транспортных средств	4	5	5
4	Оживленность движения пешеходов	3	5	4
5	Наличие парковки	3	4	4
6	Сообщение общественным транспортом	4	5	4
7	Расположение улицы	4	5	4
8	Ближайшие конкуренты	5	3	4
9	Место для рекламы	5	4	5
10	Удобство входа и выхода	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	5	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
13	Состояние здания	5	5	5
14	Стоимость аренды	4	3	4
15	Срок аренды	4	4	4
16	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5
	Итого	67	73	70

Анализируя данные таблицы 1.1, можно заметить, что наибольшей покупательской способностью граждан обладает центральный район города, так как через него проходят пути практически во все районы города, Кировский район можно в большей мере отнести к спальному району, не обладающему высокой покупательской способностью, а Советский район – развивающийся микрорайон, в котором сосредоточено большое количество офисов и различных торговых объектов.

Все три выбранных месторасположения обладают достаточно удобными подъездными путями, но в Центр города проехать легче всего. В Центральном и Советском районах достаточно оживленное движение транспортных средств и пешеходов. С парковочными местами в городе ситуация сложная, с увеличением количества транспортных средств в часы пик припарковаться достаточно сложно. Общественный транспорт проходит через все выбранные районы, но в центре города движение наиболее оживленное.

Минимальная конкуренция среди предприятий общественного питания в Кировском районе (5 баллов), больше предприятий в Советском районе, и

перенасыщен рынок предприятий питания в Центральном районе, но и количество потенциальных гостей в этом районе максимальное.

В связи с достаточно строгим видом фасадов зданий в Центральном районе города, рекламу на фасаде и рядом с ним разместить 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. Во всех выбранных районах достаточно легко организовать подъезд с тыльной стороны.

Кафе «Бульвар» планируется разместить в существующем здании, так как строительство отдельно стоящего здания в наше время финансово-затратно, и найти место для строительства достаточно сложно. Поэтому необходимо выбрать здание со сдающимися в аренду помещениями. В каждом районе такие здания в достаточно хорошем состоянии найти возможно, правда стоимость аренды будет наиболее высокой в Центральном районе.

По данным таблицы 1.1 наилучшим районом для открытия нового кафе является Центральный район. Удобное место для открытия кафе располагается недалеко от Красноярской краевой филармонии и набережной реки Енисей по адресу Мира 6, в большом здании Научного исследовательского института «Уголь» Канско-Ачинского топливно-энергетического комплекса (КАТЭК НИИ Уголь) или в смежном с ним здании на Мира 10 (Метрополь - общественно-деловой центр). Здание КАТЭК НИИ Уголь в последнее время преобразилось, и в случае завершения строительства, на одном из высоких этажей открытие кафе с прекрасным видом на город – очень перспективный проект.

Данное месторасположение выгодно с точки зрения географического положения: центр города, можно добраться легко и со стороны Советского района, можно дойти пешком с о. Татышева, зайти после концерта в Красноярской краевой филармонии. Недалеко от проектируемого предприятия расположены остановки общественного транспорта «Филармония», «Гостиница Октябрьская», «Каратанова», «Сибирский институт искусств», «Китайский торговый город». Данное место удобно для подъезда из любого района города.

Неподалеку от места открытия заведения находятся: общественно-деловой центр «Метрополь», филиал «Красноярского государственного медицинского университета им. профессора В.Ф. Войно-Ясенецкого», «Красноярская краевая филармония», музейный центр «Площадь Мира», гостиница «Октябрьская» и большой массив жилых домов. Также неподалеку от располагается Центральная набережная.

Контингент посетителей предприятий общественного питания очень разнообразен, и для проектируемого заведения он очень широк – от 20 до 60 и более лет. Предполагаемым контингентом проектируемого предприятия являются работники организаций и учреждений, расположенных вблизи от предприятия, а также люди, проживающие в близлежащих домах.

Ценовая политика заведения очень демократичная. Потенциальными клиентами заведения будут люди среднего и высокого достатка. Цены на блюда меню следующие: холодные закуски и салаты – от 150 до 320 рублей, супы – от 250-370 рублей, горячие блюда 340-580 рублей, десерты 120-160 рублей,

холодные блюда и напитки – 120-160 рублей. Средний чек на одного человека 700 рублей.

В нашем городе на протяжении долгих лет не пропадает интерес к блюдам европейской кухни, как самой универсальной и нейтральной, а также самой интегрированной, вобравшей традиции различных стран. Кафе «Бульвар» - заведение ориентированное на различный контингент посетителей, и именно в разнообразии блюд европейской кухни каждый сможет найти что-то для себя.

Ассортимент кулинарных изделий в кафе постоянный. В меню пред можно заказать холодные закуски, салаты, супы, горячие блюда с гарниром, десерты. Помимо этого в меню представлен ассортимент мучных изделий, горячих и холодных напитков.

Разработка меню – это важный элемент успеха, оно может привлечь или оттолкнуть клиентов. От разработки меню зависит имидж предприятия, это вторая реклама после вывески. Меню дает возможность гостю формировать свой заказ из тех блюд, которые предлагаются в полном объеме. Для каждого блюда в меню указана цена, и выход, поэтому гость может выбирать блюдо по своему усмотрению.

Меню кафе «Бульвар» представлено в форме таблицы А.1 (приложение А). Также в приложении А (таблица А.2) представлена винная карта, включающая вина, крепкие алкогольные напитки и пиво. В винной карте помимо наименований напитков указаны объемы бутылок и страна производитель.

В кафе «Бульвар» меню представлено собой сложенный пополам листа плотной бумаги светло-коричневого цвета, шероховатой структуры. На лицевой стороне расположен фирменный знак заведения, для описания используются буквы и рисунки темно-коричневых 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. В меню блюда разбиты по группам, для каждого блюда указан выход и цена. Карта напитков является вкладышем в основное меню.

Хорошим дополнением является краткое описание состава каждого блюда, а также указание некоторой дополнительной информации. Меню является удобным для гостя, в поисках интересного блюда гостю не приходится перелистывать множество страниц для сравнения выхода и цены блюд. Многие люди не любят блюда, содержащие лук или чеснок, у некоторых людей аллергия на эти овощи, и возможно на грибы, помимо этого, кто-то может бояться заказать слишком острое блюдо – дабы не только официант мог предостеречь гостя, но и сам гость мог обратить внимание на особенность состава блюда, в меню применяются специальные условные значки.

Помимо этого, сезонное меню или меню акций располагаются на специальных бумажных подложках, которые подают каждому гостю, когда он присаживается за стол.

В выбранном достаточно много предприятий общественного питания, это и достаточно развитые кафе и рестораны, и мелкие точки фаст-фуда, столовые. Каждое заведение рассчитано на свой круг посетителей, это хорошо отражает средний чек заведения. Больше всего в шаговой доступности заведений, реализующих блюда итальянской кухни (пицца-паста-бар «Перцы», ресторан «Trattoria Formaggi»), есть ресторан восточной кухни (ресторан «Казан-мангал Баран и бисер»), кафе содержащие различные направления кулинарии разных стран (кафе «Крем»). Специфика данных заведений не предполагает приятного времяпрепровождения, а рассчитана лишь на удовлетворение гастрономических запросов гостей. Отличительной особенностью проектируемого заведения является именно наличие различных развлекательных шоу программ и мероприятий.

Список предприятий общественного питания, действующих неподалеку от проектируемого предприятия общественного питания, представлен в таблице 1.2. В таблице представлены только крупные заведения, с количеством посадочных мест более 50, которые являются потенциальными конкурентами проектируемого кафе. Время работы данных заведений различно, и определено различными факторами. Ресторан «Trattoria Formaggi» располагается в здании гостиницы Октябрьской, и нацелен на питание в том числе и постояльцев гостиницы, поэтому начинает работать с 8 часов утра. Другие заведения начинают свою работу ближе к обеду (10 и 12 часов). Время закрытия заведений 23 и 24 часа.

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
Пицца-паста-бар «Перцы»	пр. Мира, 10	120	10:00-23:00	Официанты	Итальянская кухня, средний чек 550 рублей
Кафе «Крем»	пр. Мира, 10	96	08:00-24:00	Официанты	Блюда европейской и азиатской кухни, средний чек 600 рублей
Ресторан «Trattoria Formaggi»	пр. Мира, 15	150	07:00-24:00	Официанты	Итальянская кухня, средний чек 1200 рублей
Ресторан «Казан-мангал Баран и бисер»	пр. Мира, 19	54	12:00-24:00	Официанты	Восточная кухня
Итого:		420			

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1.1). В качестве параметров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности заведения: местоположение, меню, цены, сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для оценки выбрана пятибалльная шкала.



Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

По данным рисунка 1.1 можно заметить, что главным конкурентом, наиболее близким по анализируемым параметрам, является ресторан «Trattoria Formaggi». Для получения наибольшего конкурентного преимущества, в проектируемом заведении необходимо проводить регулярное обучение персонала с последующими контролирующими мероприятиями, устраивать проверку работы группы сервиса «тайными покупателями» с применением последующих поощрительных и штрафных мер. Также необходимо заниматься продвижением заведения, используя различные средства массовой информации, социальные сети и т.д.

Успех предприятия зависит от правильно выбранного названия. Хорошее название на высококонкурентном рынке выделяется среди однородных одноименных товаров и услуг, само привлекает клиентов и тем самым экономит бюджет. Существуют некоторые правила при выборе названия:

- имя должно вызывать положительную ассоциацию;
- легко запоминаться;
- заметно отличаться от известных брендов.

Для подбора оптимального названия заведения был проведен «мозговой штурм», в результате которого были предложены следующие имена для заведения:

- «Берег»;
- «Площадь мира»;

- «БульВар»;
- «Башня»;
- «Панорама».

Для предложенных названий была составлена матрица ситуаций (таблица 1.3), благодаря которой было выбрано самое оптимальное название для проектируемого заведения.

Таблица 1.3 – Матрица ситуаций для отбора наилучшего названия проектируемого предприятия общественного питания

Критерии оценки	«Берег»	«Площадь мира»	«БульВар»	«Башня»	«Панорама»
Легкость запоминания	5	4	5	5	4
Оригинальность	4	4	5	4	4
Отражение специфики заведения	4	3	5	3	4
Отражение типа целевой аудитории	4	4	5	4	4
Охват предполагаемого рынка	4	4	5	4	4
Конкурентоспособность названия	5	3	5	5	4
Итого	26	22	30	25	24

По данным таблицы 1.3 выбрано название кафе «БульВар». Данное название достаточно короткое, емкое, звучное. В данном названии применяется интересный ход, за счет заглавной буквы «В» в середине слова, оно с одной стороны читается как «бульвар» - то есть место прогулки, с другой можно прочесть, приняв русскую букву «В (вэ)» за английскую «В (би)», как «буль бар», что в своей сути скрывает два слова «буль» (звук воды), и «бар» (заведение, где можно выпить). Данный ход может вызвать интерес у потенциальных гостей заведения, и каждый сам может предположить, почему заведение называется именно так. Как показывает практика, именно название способствует привлечению внимания к заведению, и возникает желание посетить его, чтобы понять, а почему же именно так его назвали, а дальнейшей задачей будет удержать гостя качественным обслуживанием.

Тип предприятия предполагает достаточно быстрое обслуживание, высокую оборачиваемость мест, и с учетом количества располагаемых в радиусе 500 метров от заведения, оптимальным для данного заведения выбирается 40 посадочных мест.

В данном предприятии используется индивидуальный метод обслуживания официантами. Индивидуальный метод — официант один обслуживает три-четыре столика и выполняет все операции — сервирует столы, встречает гостей, принимает заказы, подает блюда, производит расчет и уборку столов. В предприятии находится барная стойка, за которой работают бармены, которые готовят холодные и горячие напитки, подают алкогольные напитки.

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.

Продукция, вырабатываемая в кафе, реализуется непосредственно в зале заведения, а также возможна реализация вне заведения (заказ на вынос). Все блюда готовят в доготовочных цехах, и реализуются в зал заведения через окно раздачи.

Прием заказов происходит на смартфон, связанный с системой R-keeper, и по завершении записи сразу же отправляются в холодный и горячий цех, в сервис-бар и за барную стойку, откуда официанты забирают уже приготовленные блюда и напитки. Расчет гостей осуществляет администратор или хостес.

Для выбора оптимального времени работы предприятия, проанализировано время работы близлежащих предприятий, время обеденного перерыва. Вблизи предполагаемого места строительства располагается очень много крупных предприятий, офисов, начинающих работать с 9 – 10 часов утра, а завершающих работу в 18 – 19 часов, а обеденный перерыв в интервале 13 – 15 часов. Как правило, в утреннее время работники офисов не успевают зайти на завтрак в кафе. Время с 9 до 12 часов для предприятий питания является не рентабельным, так как затраты на оплату сотрудников и другие сопутствующие расходы не сопоставимы с возможной прибылью, а в обеденное время наблюдается резкий наплыв гостей, исходя из этого оптимально начинать работу кафе «БульВар» – с 12.00 часов. С 12 до 16 часов в кафе будет реализовываться бизнес-ланч. С 20 часов в кафе планируется организация развлекательных программ, которые могут длиться от двух до четырех часов, поэтому оптимально завершать работу кафе в 24.00 часа. Итак, режим работы кафе «БульВар» с 12.00 до 24.00 часов. Данное время удобно и для персонала, полуторасменный режим (11 часовой рабочий день с часом, выделенным на отдых и прием пищи) со ступенчатым графиком выхода на работу.

Таким образом, разработанная концепция кафе «БульВар» может быть вполне конкурентноспособной на рынке общественного питания города Красноярска. Местоположение, название, количество мест и режим работы подобраны с учетом удовлетворения потребностей предполагаемого контингента проектируемого кафе.

[Изъята 2 глава]

[Изъята 3 глава]

[Изъята 4 глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе представлен проект кафе «БульВар» на 53 места.

На первоначальном этапе описана концепция заведения. «БульВар» - кафе, европейской кухни, с соответствующим оформлением зала, меню. Выбран район деятельности предприятия. Открытие заведения планируется в Центральном районе города Красноярск. Удобное место для открытия кафе располагается недалеко от Красноярской краевой филармонии и набережной реки Енисей, по адресу Мира 6, в большом здании Научного исследовательского института «Уголь» Канско-Ачинского топливно-энергетического комплекса (КАТЭК НИИ Уголь) или в смежном с ним здании на Мира 10 (Метрополь - общественно-деловой центр). Здание КАТЭК НИИ Уголь в последнее время преобразилось, и в случае завершения строительства, на одном из высоких этажей открытие кафе с прекрасным видом на город – очень перспективный проект.

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 подразделений.

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

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

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

Описана охрана труда на предприятии.

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

Разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>
2. ГОСТ Р ИСО 3972-2005 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности. – Введ. 01.01.2007. – Москва : Стандартинформ, 2006. – 7 с.
3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартинформ, 2012. – 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 17 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 14 с.
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 11 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 10 с.
9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 15 с.
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 11 с.
11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
13. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции

общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 14 с.

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

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

17. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартиформ, 2012. – 16 с.

18. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний. – Введ. 01.01.2014. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 35 с.

19. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. – Введ. 01.09.2015. - Москва : Стандартиформ, 2015. – 50 с.

20. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.

21. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.

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

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

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

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

26. Выпускная квалификационная работа: пособие для выполнения выпускной квалификационной работы / Сиб. федер. ун-т, ин-т торг. и сферы услуг; сост.: Е. О. Никулина, Г.А. Губаненко, О.М. Евтухова, Т.А. Балябина, – Красноярск : СФУ, 2021. –88 с.
27. Гайворонский, К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
28. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2008. - 557 с.
29. Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 320 с.
30. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
31. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. – 90 с.
32. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. – 82 с.
33. Ловачева, В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания" / В. Н. Ловачева. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.
34. Лоусан, Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
35. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. - 206 с.
36. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
37. Никулина, Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
38. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
39. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : Госкомсанэпидемнадзор России, 1996. – 64 с.
40. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Тфи_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
41. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
42. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ ; ред. В. Т. Лапшина.- 2- е изд., изм. и доп. – Москва : Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.

43. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814с.
44. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.
45. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
46. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. И доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.
47. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.
48. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиздат, 1998. – 296 с.
49. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.
50. Справочник по охране труда. Т. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда [Электронный ресурс] / под ред. В.В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - Режим доступа : <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>
51. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
52. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
53. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
54. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
55. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. – 240 с. - Режим доступа : <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>
56. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. - 107 с.
57. Ястина, Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

[Изъяты приложения А-С].

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
Г.А. Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)
« 14 » 06 2021 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела
код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе европейской кухни «Бульвар» на 53 места
тема

Руководитель

Кольман
подпись, дата

канд. техн. наук, доцент
должность, ученая степень

О.Я. Кольман
инициалы, фамилия

Выпускник

Эбель
подпись, дата

ЗТТ16-02БТ
группа

Г.В. Эбель
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

Кольман
подпись, дата

О.Я. Кольман
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
« 02 » 03 2021 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы

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

Студентке Эбель Галине Викторовне
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТТ16-02БТ направление подготовки 19.03.04
(код)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование)

профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Тема выпускной квалификационной работы
Разработка проекта кафе европейской кухни «Бульвар» на 53 места

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

Руководитель ВКР
О.Я. Кольман, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе европейской кухни «Бульвар» на 53 места

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

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР
(подпись)


(инициалы и фамилия)

О.Я. Кольман

Задание принял к исполнению
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))



Г.В. Эбель

«30» 03 2021 г.

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

ОТЗЫВ

на бакалаврскую работу студентки 5 курса ТТФ
направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,
ЗТТ16-2БТ заочной формы обучения

Эбель Г.В.

Выполненную на тему: Разработка проекта кафе европейской кухни «БульВар» на 53 места

Актуальность темы:

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

Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы:

Содержание бакалаврской работы полностью соответствует заявленной теме.

Полнота раскрытия темы:

Тема бакалаврской работы раскрыта полностью.

Использование в работе элементов исследования:

В бакалаврской работе разработано фирменное блюдо «БульВар», обладающее высокими органолептическими показателями. Фирменное блюдо имеет высокую пищевую ценность и может быть предложено посетителям кафе европейской кухни «БульВар».

Обоснованность выводов и предложений:

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

Практическая значимость и область применения работы:

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

Проявленные профессиональные и личные качества студента

Эбель Г.В. проявила себя как ответственный, грамотный специалист, творчески подходящий к работе над бакалаврской работой.

Исполнительская дисциплина студента:

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

Уровень профессиональной подготовки:

При работе над бакалаврской работой Эбель Г.В. применяла теоретические знания, полученные в институте и практические навыки, полученные на производственной и преддипломной практике.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:

Эбель Г.В. свободно владеет компьютером в рамках пользователя – программами «Word», «Excel», «КОМПАС-3D».

Соответствие работы предъявляемым требованиям:

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

Допуск к защите:

Бакалаврская работа допущена к защите.
Руководитель бакалаврской работы
«03» июня 2021 г.



О.Я. Кольман