

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 «Аристотель» на 40 мест

тема

Руководитель	_____	канд. техн. наук, доцент	<u>Е.О. Никулина</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____	<u>ЗТТ16-02БТ</u>	<u>К.А. Валужева</u>
	подпись, дата	группа	инициалы, фамилия
Нормоконтролер	_____		<u>Е.О. Никулина</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

Валуевой Ксении Александровне

(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 «Аристотель» на 40 мест

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

Руководитель ВКР

Е.О. Никулина, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе «Аристотель» на 40 мест

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

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР

_____ (подпись)

Е.О. Никулина

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

_____ (подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

К.А. Валуева

« ____ » _____ 2021 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.
Bookmark not defined.	
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	Error! Bookmark not defined.
defined.	
2.3 Складская группа помещений	Error! Bookmark not defined.
2.4 Горячий цех	Error! Bookmark not defined.
2.5 Организация работы производства.....	Error! Bookmark not defined.
2.6 Организация обслуживания	Error! Bookmark not defined.
2.7 Разработка программы лояльности потребителей....	Error! Bookmark not defined.
defined.	
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания.....	Error! Bookmark not defined.
not defined.	
3 Охрана труда.....	Error! Bookmark not defined.
4 Научно-исследовательский раздел	Error! Bookmark not defined.
Заключение	16
Список использованных источников	17
Приложения	Error! Bookmark not defined.

ВВЕДЕНИЕ

На современном этапе развития отрасли общественного питания основными направлениями организации обслуживания в предприятиях является технология массового обслуживания потребителей, создание концептуальных, виртуальных, специализированных заведений, и предприятий, ориентированных на социально незащищенные контингенты потребителей.

В городе Красноярске хорошо представлены все вышеперечисленные виды предприятий питания, но наиболее интересными и востребованными для потребителя остаются концептуальные заведения. Идея концептуального предприятия включает в себя выбор определенной темы, в соответствии с которой разрабатывается меню, оформляется интерьер, выбираются поставщики оборудования, посуды, приборов, продуктов и напитков. В качестве темы часто используются кинематографические, исторические, литературные или другие сюжеты, легенды. Концепция, основанная на культуре народа, народной кухне – очень популярна среди жителей нашей страны. В нашем городе часто встречаются заведения с итальянской, японской, паназиатской и восточной кухней. Ресторанных заведений с греческой кухней в нашем городе не так много, а культура и история греческого народа очень интересна.

Цель работы разработать проект кафе «Аристотель» на 40 мест.

Задачи:

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

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

В наше время конкуренция на рынке общественного питания растет с каждым днем. Даже в сибирском городе Красноярске количество предприятий питания настолько много, что сделать выбор в пользу какого-нибудь одного становится крайне сложно. Хорошей кухней уже никого не удивишь, люди, как и в древности хотят «хлеба и зрелищ».

Проанализировав рынок ресторанных услуг в городе Красноярске, можно заметить, что большой популярностью пользуются заведения, специализированные на кухнях разных стран мира. В городе только одно заведение реализует блюда греческой кухни (Таверна «Ионидис», Октябрьский район города Красноярска). Блюда греческой кухни очень интересны, необычны и пользуются спросом среди жителей нашего города. Так, очень популярны сегодня заведения, в которых играет живая музыка и проходят различные шоу-программы. Кафе «Аристотель» – заведение, в котором становится уютно не только от греческого колорита и теплой атмосферы, а ещё и от развлекательных шоу-программ и веселых танцев в компании друзей.

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 «Аристотель» планируется в городе Красноярске, при определении места строительства заведения выбор стоял между четырьмя районами:

1. Кировский район (пр. Красноярский рабочий);
2. Центральный район (пр. Мира);
3. Советский район (ул. Копылова);
4. Октябрьский район (ул. 9 Мая).

Данные районы были выбраны исходя из того, что в них достаточно оживленная инфраструктура, высокая плотность населения. 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 «Аристотель»

№	Факторы	Варианты размещения предприятия			
		Кировский район (Красноярский рабочий)	Центральный район (Мира)	Октябрьский район (Копылова)	Советский район (9 Мая)
1	Покупательская активность в этом районе	4	5	4	4
2	Удобство подъезда	5	4	4	4
3	Оживленность движения транспортных средств	4	5	4	4
4	Оживленность движения пешеходов	4	5	3	4
5	Наличие парковки	4	3	4	4
6	Сообщение общественным транспортом	4	5	4	4
7	Расположение улицы	5	5	5	5
8	Ближайшие конкуренты	5	2	3	4
9	Место для рекламы	5	3	5	5
10	Удобство входа и выхода	5	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	4	5	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5	5
13	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5	5
	Итого	73	68	56	71

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, остальные из выбранных мест расположения обладают менее высокой покупательской способностью, но места достаточно оживленные.

Все четыре выбранные месторасположения обладают достаточно удобными подъездными путями, в Центр города проехать легче всего, остальные улицы в выбранных районах относятся к одним из основных проездов. Во всех выбранных 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, особенно в Центральном районе. Общественный транспорт проходит через все выбранные районы, в центре города движение наиболее оживленное. Красноярский рабочий – основной проездовой путь правого берега, через улицу Копылова происходит въезд в октябрьский район из Центрального, улица 9 Мая – место расположения крупных торговых центров.

Минимальная конкуренция среди предприятий общественного питания в Кировском районе (5 баллов), больше предприятий в Советском и Октябрьском районе, и перенасыщен рынок предприятий питания в Центральном районе. В Октябрьском районе располагается главный конкурент проектируемого предприятия – таверна «Ионидис».

Размещение рекламы на фасаде здания в наше время становится достаточно сложно, особенно в Центральном районе, так как любого вида реклама выбивается из архитектурной картины облика города. В менее оживленных районах (Кировском, Советском и Октябрьском) с рекламой около заведения ситуация более лояльная.

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, но в центральном районе, из-за плотности застройки данный, подъезд к тыльной стороне здания затруднен.

Кафе «Аристотель» планируется разместить в новом построенном здании, и строительство возможно на достаточно большом пустом пространстве. В Центральном районе мест для строительства нового здания достаточно мало, в других районах разместить новое заведение намного проще.

По данным таблицы 1.1 наилучшим районом для открытия нового кафе является Кировский район, на проспекте Красноярский рабочий, рядом с торговым центром «Красноярье», с большим жилым массивом, сквером Энтузиастов. Рядом расположена остановка общественного транспорта «Торговый центр». Помимо описанных факторов, данное местоположение выгодно еще и тем, что на правом берегу предприятий общественного питания, реализующих блюда греческой кухни нет, а данный район является одним из часто посещаемых жителями правобережья.

Данное месторасположение выгодно и тем, что неподалеку располагается Институт цветных металлов и материаловедения (Сибирский Федеральный университет) – крупное учебное заведение, студенты которого

могут быть потенциальными гостями заведения. Специально для студентов в кафе располагается небольшая научная библиотека, а также реализуется услуга бесплатной аренды ноутбуков при заказе блюд из меню. Помимо этого, недалеко от проектируемого заведения расположен ЗАГС Кировского района (ул. Коммунальная, 26), и заведение с интересной концепцией сможет стать отличным местом для празднования свадеб и других торжеств, с учетом того, что тематические мероприятия набирают все большую популярность среди жителей города.

Близость к скверу Энтузиастов и набережной реки Енисей тоже является достаточно перспективным, после прогулки возможно зайти в кафе прекрасно отдохнуть.

Клиентами заведения могут быть люди разной возрастной категории (от 20 до 55 лет), со средним и высоким уровнем дохода, люди разных профессий и разного социального положения. Предполагаемым контингентом проектируемого предприятия являются работники организаций и учреждений, расположенных вблизи от предприятия, а также люди, проживающие в близлежащих домах. Главное, чтобы гости заведения могли в полной мере оценить и насладиться изысканными блюдами и напитками, а также получить удовольствие от тех шоу-программ, которые будут проходить в нем во время ужина.

Ценовая политика очень привлекательная. Потенциальными клиентами кафе будут люди среднего и высокого достатка. В зале реализуется бизнес-ланч в виде комплексов блюд, стоимость которых колеблется от 150 до 350 рублей. Цены на блюда основного меню следующие: холодные и горячие закуски и салаты – от 130 до 350 рублей, супы – от 150 до 270 рублей, вторые горячие блюда – от 250 до 800 рублей. Средний чек на одного человека 600-800 рублей.

Культура общественного питания, и кулинарии в целом, в нашей стране на протяжении веков претерпевает массу изменений. К традиционным русским блюдам добавляются заимствованные из разных стран. Греция – родина многих кулинарных изысков, которые вполне прекрасно поселились на столах и русского народа.

Национальные блюда греческой кухни отличаются многогранной игрой вкусов и пользой. Многие диетологи для нормализации веса рекомендуют придерживаться Средиземноморской диеты, основанной на принципах греческой кухни.

Польза национальной кухни Греции обусловлена простыми, но важными факторами:

- использование полезных продуктов – свежие овощи, зелень, сыры собственного приготовления, морепродукты, фрукты;
- наиболее востребованный, традиционный продукт – оливковое масло, которое добавляют во многие блюда национальной кухни, о его пользе известно на протяжении тысячелетий;

- национальные блюда заправляются лимонным соком вместо соли, цитрусовые добавляются к основным блюдам (мясо и рыба), в маринады, десерты;

- греки часто и много употребляют молочных продуктов – йогурт, козье молоко, фета и брынза.

Именно этими принципами мы пользовались, разрабатывая меню для кафе. В меню можно заказать холодные закуски, салаты, супы, горячие блюда с гарниром, десерты. Помимо этого, в меню представлен ассортимент мучных изделий, горячих и холодных напитков.

Меню кафе «Аристотель» 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.

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.

В кафе «Аристотель» меню представлено собой буклет с наименованиями блюд, фотографиями, указанием выхода блюда и цены. Помимо русского наименования блюд, более мелким шрифтом дублируется текст на английском языке, чтобы иностранные гости тоже могли с легкостью сделать заказ. Меню выполнено в черном и желто-золотом цвете, на лицевой стороне расположен фирменный знак заведения на черном фоне, для описания используются буквы и рисунки светло-коричневых цветов. Внутри меню располагается перечень всех реализуемых блюд в определенной последовательности. Оформление меню очень красочное, яркие сочные цвета фотографий блюд выгодно выделяются на черном фоне. Карта вин располагается на последних страницах меню.

Хорошим дополнением является краткое описание состава каждого блюда, а также указание некоторой дополнительной информации. Меню является удобным для гостя, по фотографиям возможно подобрать блюдо на свой вкус.

Поблизости от предполагаемого места строительства кафе находятся несколько предприятий общественного питания: ресторан «BUBO BUBO (Снежная сова)», ресторан японской кухни «GU:Ramen», пицца-паста-бар «Перцы», столовая «Съем слона», и несколько мелких заведений фаст-фуда, такие как «KFC», «Чикен Дёнер». Перечисленные заведения можно разделить на три формата – заведения премиум-сегмента (рестораны), демократичные заведения («Перцы») и предприятия быстрого питания. Но во всех этих заведениях досуг не организован. Преимущество проектируемого кафе, помимо того, что оно удобное для дневного времяпрепровождения (обед, общение с друзьями, занятие учебной), оно также привлекательно интересной

вечерней программой и изысканной греческой кухней. 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
Ресторан «BUBO BUBO (Снежная сова)»	пр. Газеты Красноярский Рабочий, 116	54	12 ⁰⁰ - 21 ⁰⁰	Официантами	Европейская и русская кухня. Средний чек 1000 рублей
Ресторан японской кухни «GU:Ramen»	Газеты Красноярский Рабочий, 118	53	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	Официантами	Японская кухня. Средний чек 900 рублей
Пицца-паста-бар «Перцы»	пр. Газеты Красноярский рабочий, 120	60	9 ⁰⁰ - 01 ⁰⁰	Официантами	Итальянская кухня. Средний чек 500 рублей
Сеть ресторанов быстрого питания «KFC»	пр. Газеты Красноярский рабочий, 120	40	10 ⁰⁰ - 01 ⁰⁰	Официантами	Фаст-фуд. Средний чек 350 рублей
Сеть столовых «Съем слона»	пр. Газеты Красноярский рабочий, 126	30	8 ⁰⁰ - 20 ⁰⁰	Самообслуживание	Русская кухня. Средний чек 100 рублей.
Итого:		237			

В таблице представлены только крупные заведения, которые являются потенциальными конкурентами проектируемого кафе. Время работы данных заведений различно, и определено различными факторами. В большинстве из них обслуживание осуществляется официантами.

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. Основными конкурентами приняты заведения, близкие по формату и среднему чеку: Ресторан «BUBO BUBO (Снежная сова)», Ресторан японской кухни «GU:Ramen», Пицца-паста-бар «Перцы».

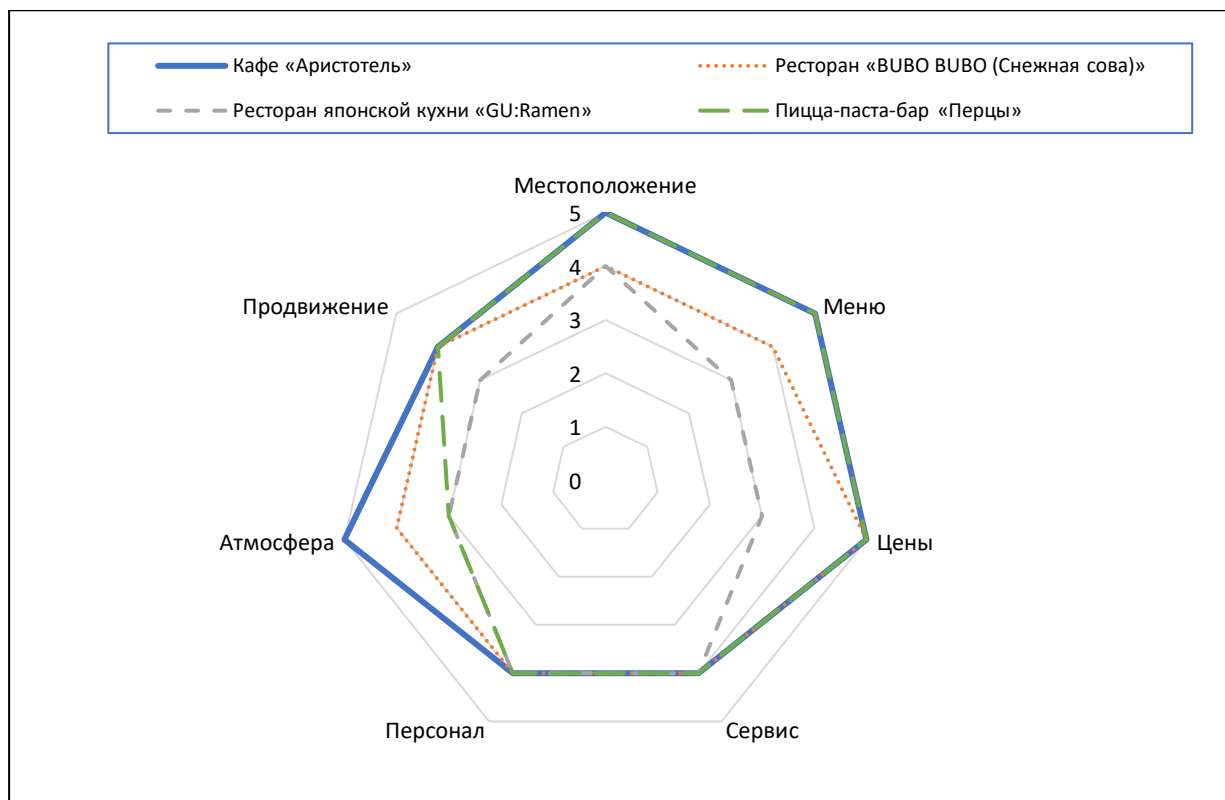


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

По данным рисунка 1.1 можно заметить, что главным конкурентом, наиболее близким по анализируемым параметрам, является пицца-паста-бар «Перцы» - заведение демократичное, раскрученное, любимое многими. 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:

- «Греция»;
- «Афины»;
- «Аристотель»;

- «Дионис».

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	«Греция»	«Афины»	«Аристотель»	«Дионис»
Легкость запоминания	5	4	5	5
Оригинальность	3	3	5	4
Отражение специфики заведения	4	3	5	3
Отражение типа целевой аудитории	3	4	5	5
Охват предполагаемого рынка	4	4	4	4
Конкурентоспособность названия	3	3	5	5
Итого	22	21	29	26

По данным таблицы 1.3 выбрано название кафе «Аристотель». Данное название достаточно звучное. В данном названии, помимо причастности к греческой культуре, скрывается и интеллектуальный подтекст, так как Аристотель – это древнегреческий философ, что точно известно в том числе и студентам и школьникам, как потенциальным клиентам заведения.

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 (холодном и горячем), и реализуются в зал заведения через окно раздачи, мучные изделия изготавливают в мучном цехе.

Прием заказов осуществляют официанты, записывая их в блокнот, а затем заносят их в систему R-keeper, и по завершении внесения в компьютер, заказ сразу же отправляется в холодный и горячий цех, в сервис-бар и за

барную стойку, откуда официанты забирают уже приготовленные блюда и напитки. Расчет гостей осуществляет администратор или хостес.

Для выбора оптимального времени работы предприятия, проанализировано время работы близлежащих предприятий, время обеденного перерыва. 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 12 – 14 часов.

Исходя из вышесказанного, оптимальное время работы кафе «Аристотель» 11.00 до 23.00 часов. С 11.00 до 16.00 часов в зале кафе организован бизнес-ланч. С 20.00 часов в кафе начинается развлекательная шоу-программа. Данный режим работы заведения удобен и для персонала, полуторасменный режим (11 часовой рабочий день с часом, выделенным на отдых и прием пищи) со ступенчатым графиком выхода на работу.

Исходя из всего вышесказанного, можно подытожить. Кафе «Аристотель» – заведение редкое для города Красноярска, в этом плане конкуренция минимальна, и привлечь гостей, заинтересованных в программе кафе будет легче. Кафе рассчитано на определенный, постоянный круг гостей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе представлен проект кафе «Аристотель» на 40 мест.

На первоначальном этапе описана концепция заведения. «Аристотель» - кафе, реализующее блюда греческой кухни, с соответствующим оформлением зала, меню. Выбран район деятельности предприятия. Предполагаемое место строительства – город Красноярск, Кировский район, на проспекте Красноярский рабочий, рядом с торговым центром «Красноярье», с большим жилым массивом, сквером Энтузиастов.

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

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

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

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

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

Описана охрана труда на предприятии.

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

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

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

28. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2008. - 557 с.

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

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

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

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

33. Ловачева, В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания" / В. Н. Ловачева. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.

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

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

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

37. Никулина, Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.

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

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

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

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

42. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / Министерство

экономического развития и торговли РФ ; ред. В. Т. Лапшина.- 2- е изд., изм. и доп. – Москва : Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.

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

44. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.

45. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.

46. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. И доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.

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

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

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

50. Справочник по охране труда. Т. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда [Электронный ресурс] / под ред.В.В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - Режим доступа : <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>

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

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

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

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

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

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

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


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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Г.А.Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

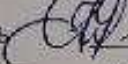
« 14 » 06 2021 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела
код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе «Аристотель» на 40 мест
тема

Руководитель  11.06.2021
подпись, дата


доцент, канд. техн. наук
должность, ученая степень

Е.О. Никулина
инициалы, фамилия

Выпускник  11.06.2021
подпись, дата

ЗТТ16-02БТ
группа

К.А. Валуева
инициалы, фамилия

Нормоконтролер 

11.06.2021
подпись, дата

Е.О. Никулина
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

« 28 » 03 2021 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы

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

Студентке

Валуевой Ксении Александровне
(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 «Аристотель» на 40 мест

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

Руководитель ВКР

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

Исходные данные для ВКР кафе «Аристотель» на 40 мест

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


Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР


(подпись)

Е.О. Никулина
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению


(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

К.А. Валуева

«30» 03 2021 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 «Технология организации ресторанного дела» заочной формы обучения

Валуевой Кеснии Александровны

выполненную на тему:

Разработка проекта кафе «Аристотель» на 40 мест

Актуальность темы В последнее время стали очень популярны предприятия питания национальной тематики. Своему успеху этнические кафе обязаны прежде всего привлекательному, экзотическому продукту. Другой элемент привлекательности – это атмосфера, при создании которой учитываются классические особенности культуры народа. В создании атмосферы используют мебель, картины, цветные лампы, музыку, традиционную живопись и т.д. Развитие этнических предприятий питания приводит к разнообразию гастрономического продукта.

Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы: работа выполнена в полном объеме, соответствует теме

Полнота раскрытия темы: обоснована концепция предприятия, разработана производственная программа ресторана с учетом национальных особенностей азиатской кухни, определена производственная структура предприятия, для горячего цеха разработана производственная программа, определена численность производственной бригады, рассчитано производственное оборудование, площадь цеха. Описана организация производства и обслуживания на предприятии, интерьер зала, дополнительные услуги. Требования охраны труда.

Обоснованность выводов и предложений: все технологические расчеты обоснованы и конкретны.

Практическая значимость и область применения работы: в виде внедрения фирменного блюда «Аристотель», разработаны нормативно-техническая документация, определены показатели качества.

Проявленные профессиональные и личные качества студента: Валуева К.А. добросовестная, ответственная студентка

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика

Уровень профессиональной подготовки: теоретические знания, практический опыт работы в предприятиях питания.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации: в полной мере владеет EXCEL, WORD

Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует полностью

Допуск к защите: работа допущена к защите

Руководитель

ВКР



Е.О. Никулина, доцент, канд.тех. наук