

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 ресторана европейской кухни «Bel Canto» на 64 места

тема

Руководитель

подпись, дата

доцент, канд. биол. наук

должность, ученая степень

О.М. Евтухова

инициалы, фамилия

Выпускник

подпись, дата

ЗТТ16-02БТ

группа

М.Н. Дудина

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

подпись, дата

О.М. Евтухова

инициалы, фамилия

Красноярск 2021

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

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

« ____ » _____ 2021 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

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

Студенту (ке)

Дудина Мария Николаевна
(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 ресторана европейской кухни «Bel Canto» на 64 места

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

Руководитель ВКР

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

Исходные данные для ВКР ресторан европейской кухни

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

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР

(подпись)

О.М. Евтухова
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

М.Н. Дудина
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

« ____ » _____ 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1 Разработка концепции предприятия.....	4
2 Организационно-технологический раздел	10
2.1 Производственная программа предприятия.....	10
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	19
2.3 Складская группа помещений.....	20
2.4 Горячий цех	24
2.5 Организация работы производства.....	52
2.6 Организация обслуживания посетителей.....	57
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	62
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	63
3 Охрана труда.....	66
4 Научно-исследовательский раздел.....	70
Заключение.....	88
Список используемых источников.....	89
Приложения.....	93

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание играет важную роль в жизни общества. Оно наиболее полно удовлетворяют потребности людей в питании. Предприятия питания выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Предприятия питания осуществляют самостоятельную хозяйственную деятельность и в этом отношении не отличаются от других предприятий. Питание населения организуется в основном небольшими частными предприятиями.

В настоящее время деятельность в сфере общественного питания всё больше набирает обороты, крупные города России, переживают настоящий ресторанный бум: стремительно растет число ресторанов, кафе, баров, различных клубов.

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 проектируемого ресторана европейской кухни «Bel Canto» основана на возникновении в Италии в конце XVI века национального оперного искусства и вокальной школы. Очень часто в город приезжают небольшие музыкальные группы, вокалисты, а небольших площадок для их выступлений не так много. Ресторан позволяет совместить вкусную трапезу с зрелищным выступлением. Также в данном ресторане возможно проводить караоке-вечеринки.

Цель работы: разработать проект ресторана европейской кухни «Bel Canto» на 64 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

1 Разработка концепции ресторанного заведения

Концепция ресторана – это подробный план создания предприятия. Отчасти, концепция может перекликаться с бизнес-планом, однако, она менее формальна и зачастую составляется из наиболее актуальных и важных для ресторатора разделов. Правильно разработанная концепция на выходе дает возможность получить именно тот продукт, который задумывался изначально. Также концепция объединяет и координирует работу всех участников процесса создания ресторана.

Проанализировав рынок ресторанных услуг в Красноярске, можно заметить, что открывается все большее количество узкоспециализированных заведений.

В основном, рестораны города предлагают два направления полуразвлекательного досуга: проведение винных вечеров и тематических гала-ужинов с приглашенными поварами и сомелье. На таких мероприятиях гости знакомятся с особенностями производства вин в разных регионах, узнают о новых тенденциях в мире высокой кухни и пробуют необычные интерпретации знакомых и любимых блюд. Более простые рестораны и кафе организуют караоке или «танцевальные вечеринки» по типу классических клубных дискотек в вечернее время пятницы и субботы.

В ресторане «Bel Canto» предполагается сочетание лучших видов досуга, используемых в заведениях Красноярска. Здесь, также как и в других заведениях города, возможно проведение винных вечеров и гала-ужинов. Однако в отличие от конкурентов в данном заведении будет делаться акцент не только на блюдах, коктейлях и вине, но также на живой музыке, сопровождающей тематический вечер. В зависимости от формальности и тематики вечера, музыкальное сопровождение может варьироваться от классической музыки до инструментальных каверов мировых музыкальных хитов.

Проектируемый ресторан относится к ресторанам первого класса, так как ему присущи следующие признаки:

- оригинальность интерьера;
- широкий выбор услуг;
- комфортность;
- разнообразный ассортимент оригинальных изысканных заказных и фирменных блюд, а также изделий и напитков сложного приготовления;
- в ресторане предусмотрены концертные программы;
- обслуживание в ресторане осуществляют официанты, в баре – официантами и барменами;
- обслуживающий персонал одет в фирменную одежду и обувь единого образца [7].

Одним из первых факторов, который необходимо учитывать при проектировании нового предприятия общественного питания – это месторасположение предприятия. Расположить ресторан «Bel Canto» планируется в городе Красноярске, при определении места расположения

заведения выбор стоял между Свердловским, Центральным и Октябрьским районами.

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 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 ресторана, вышеперечисленные факторы были оценены по пятибалльной шкале. Оценка месторасположения ресторана произведена в форме таблицы 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения ресторана «Bel Canto»

№	Факторы	Варианты размещения предприятия		
		Октябрьский район	Центральный район	Свердловский район
1	Покупательская активность в этом районе	3	5	4
2	Удобство подъезда	4	4	5
3	Оживленность движения транспортных средств	4	5	5
4	Оживленность движения пешеходов	3	5	4
5	Наличие парковки	4	3	5
6	Сообщение общественным транспортом	4	5	5
7	Расположение улицы	4	5	4
8	Ближайшие конкуренты	4	3	5
9	Место для рекламы	5	3	5
10	Удобство входа и выхода	5	5	5
11	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
	Итого	45	51	52

При анализе данных, приведенных в таблице 1.1, можно сделать вывод, что наибольшей покупательской активностью обладает Центральный район, так как имеет достаточно высокую плотность коммерческих и офисных зданий. В Свердловском районе данный показатель ниже, коммерческих и офисных зданий не так много. Октябрьский район в большей степени относится к спальному району.

Все три выбранных района имеют удобные подъездные пути, однако Центральный и Свердловский районы по этому показателю более комфортные. Это связано с имеющейся транспортной взаимосвязью и месторасположением

этих районов. С парковочными местами в Центральном районе сложная ситуация, так как существующие на данный момент парковки не справляются с имеющимся объемом автомобилей. Особенно остро эта проблема прослеживается в будние дни в дневное время и в вечернее время выходных. В Свердловском районе ситуация с парковочными местами более благоприятна.

Максимальная конкуренция среди заведений прослеживается в Центральном районе, так как там рынок предприятий перенасыщен, а минимальная – в Свердловском и Октябрьском. И хотя потенциальное количество гостей больше в Центральном районе, все же менее рискованно открывать заведение в Свердловском районе, так как там меньше конкурентов и удобная транспортная взаимосвязь с центром (в отличие от Октябрьского района).

Также, после проведения Универсиады на исторических улицах Красноярска (Мира, Маркса, Ленина) был введен дизайн-код, согласно которому на фасадах здания и рядом с ним запрещается использование ярких вывесок, рекламных стоек и плакатов. Все предполагаемые элементы наружного оформления должны выполняться согласно установленному перечню цветов, согласовываться с классическим стилем здания, и не противоречить общей концепции исторического центра. Таким образом, Октябрьский и Свердловский район более удобны для размещения вывески и наружной рекламы.

Для проектируемого ресторана предполагается строительство отдельного здания, так как при строительстве будут учтены необходимая площадь для ресторана, удобное размещение разгрузочной товара, размещение цехов с соблюдением поточности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Внешний вид здания будет привлекать внимание своим экстерьером и фасадом. Рядом со зданием будет расположена парковка для гостей ресторана. Для строительства нового здания Центральный район не подойдет, так как там нет подходящего места.

Таким образом, исходя из проведенного по данным таблицы 1.1 анализа, можно сделать вывод, что наилучшим районом для открытия нового ресторана является Свердловский район. Строительство планируется в микрорайоне «Тихие зори». Месторасположение ресторана будет удачным, так как оно окружено магистралями, рядом дорожная развязка, связывающая данный район с выездом на Николаевский мост. Благодаря этому есть возможность привлечь в проектируемый ресторан жителей левого берега Красноярска. Так же потенциальными гостями будут являться отдыхающие на набережной и посетители спортивно-зрелищного комплекса «Платинум Арена». В микрорайоне «Тихие зори» планируется строительство торгово-офисного центра для бизнеса и развлечений, что благоприятно скажется на потоке гостей.

Основным контингентом посетителей ресторана могут быть люди от 20 до 60 лет, со средним и высоким доходом.

Ценовая политика заведения, исходя из его класса достаточно демократичная. Потенциальными гостями заведения будут люди среднего и высокого достатка. Цены на блюда меню, следующие: холодные закуски и

салаты – от 320 до 640 руб., горячие закуски – от 320 до 450, супы – от 250-390 руб., горячие блюда 390-720 руб., сладкие блюда 250-340 руб., горячие и холодные напитки – 90-230 руб. Средний чек на одного человека 1500 руб.

Традиционно в Красноярске большим спросом пользуются заведения с Европейской кухней. Европейская кухня – одна из самых универсальных, нейтральных и максимально подходящих для любого формата мероприятий, времени года и настроения клиента. И так как предполагаемый контингент достаточно разнообразный, блюда европейской кухни будут наиболее подходящими для удовлетворения потребностей гостей.

В меню ресторана европейской кухни «Bel Canto» включены блюда английской (ростбиф, запечённый с йоркширским пудингом), итальянской (ризотто) и французской (уха по-марсельски) кухонь [42]. Ассортимент блюд и напитков в проектируемом ресторане широкий и оригинальный. Меню состоит из холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд, мучных кондитерских изделий и разнообразных 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 объёме. Для каждого блюда в меню указана цена, и выход, поэтому гость может выбирать блюдо по своему усмотрению. Так же в ресторане европейской кухни «Bel Canto» есть карта вин, в которой представлены алкогольные напитки и табачные изделия. Винная карта ресторана «Bel Canto» представлена в приложении А.

В ресторане европейской кухни «Bel Canto» используется классическое текстовое меню, которое располагается на плотных листах с матовой ламинацией, сшитых между собой. Статусность и благородство также подчеркивает оформление меню – приглушенный серо-синий цвет фона, заголовки золотисто-песочного цвета и спокойный серый цвет основного текста. Верхняя и нижняя часть листов обрамлена правильным геометрическим узором. На первой странице меню располагается логотип заведения. Далее следуют основные страницы меню и карта вин.

Одной из особенностей Свердловского района является небольшое количество предприятий общественного питания. В непосредственной близости к предполагаемому месту расположения ресторана находятся заведения быстрого питания и суши бар «Dzen». Основными конкурентами будут являться рестораны «Хозяин тайги» и «Шале».

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.

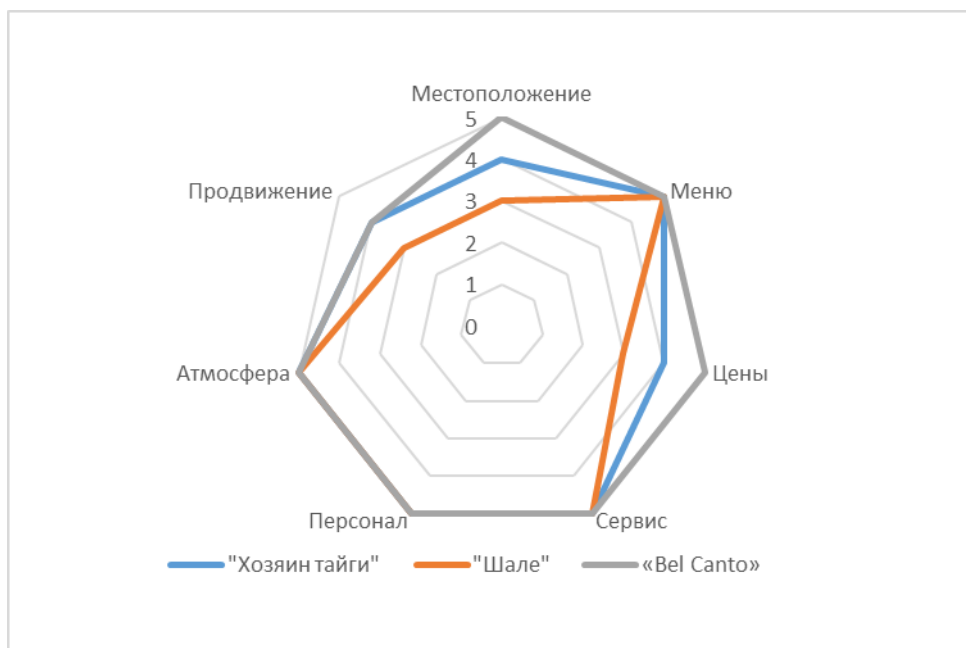


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

По данным рисунка 1.1 можно заметить, что слабой стороной конкурентов является продвижение.

В обязательном порядке необходимо заниматься продвижением ресторана: ведением социальных сетей и сайта с привлечением СММ-специалиста, настройкой контекстной рекламы в интернете и таргетированной рекламы в социальных сетях.

Формы и методы обслуживания

В ресторане европейской кухни «Bel Canto» будет использоваться 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 ресторане также предполагается расположить большой и вместительный бар с барной стойкой, за которой будут работать бармены. Бармены будут непосредственно заниматься приготовлением холодных и горячих напитков и подготовкой вина и подходящих к нему винных рюмок. Подачей напитков и вина, как же, как и подачей блюд занимаются официанты [27].

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 ресторане, 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.

В соответствии с современными тенденциями в обслуживании прием заказов будет осуществляться на планшет с системой автоматизации «Iiko». По завершении введения заказ 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.

Время работы ресторана «Bel Canto» – с 12:00 до 00:00 часов. Данный режим работы удобен для посещения ресторана в обеденный перерыв и вечернее время. С 11:00 до 12:00 в ресторане и баре предполагается час санитарной обработки.

[изъята 2 глава],
[изъята 3 глава],
[изъята 4 глава],
[изъяты приложения].

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На современном этапе развития экономики, на рынке общественного питания новому заведению выжить очень сложно, тысячи заведений ежегодно отрываются, и не проработав и полугода, вынуждены закрыться. Для того, чтобы долго пользоваться популярностью у потребителей, заведению нужно быть не только местом приема пищи, а стать частью души гостя. Ресторан «Bel Canto» - современное и стильное заведение, в котором любой гость будет чувствовать себя комфортно и сможет украсить свой вечер.

Концепция предприятия является интересной и конкурентоспособной на ресторанном рынке города Красноярска, что говорит о целесообразности создания нового заведения.

В процессе выполнения выпускной квалификационной работы был разработан проект ресторана европейской кухни «Bel Canto» на 64 места. Для достижения поставленной цели были выполнены следующие задачи:

- разработана концепция проектируемого предприятия;
- разработана производственная программа;
- разработана программа лояльности и продвижения предприятия;
- разработана организация обслуживания посетителей;
- описана производственно-торговая структура предприятия;
- расписана работа производства;
- описана охрана труда на проектируемом предприятии;
- произведены расчеты горячего цеха;
- разработано фирменное блюдо и составлена соответствующая документация на него;
- разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

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

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

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 ресторана европейской кухни «Bel Canto» на 64 места
тема

Руководитель

Евтухова
подпись, дата

доцент, канд. биол. наук
должность, ученая степень

О.М. Евтухова
инициалы, фамилия

Выпускник

М.Н. Дудина
подпись, дата

ЗТТ16-02БТ
группа

М.Н. Дудина
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

Евтухова
подпись, дата

О.М. Евтухова
инициалы, фамилия

Красноярск 2021

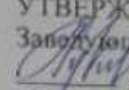
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Г.А. Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 30 » 05 2021 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

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

Студенту (ке)

Дудиной Марии Николаевне
(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 ресторана европейской кухни «Bel Canto» на
64 места

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

Руководитель ВКР

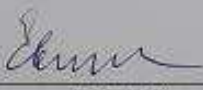
О. М. Евтухова, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР ресторан европейской кухни

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

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР


(подпись)

О.М.Евтухова
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению


(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

«30» 03 2021 г.

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Торговли и сферы услуг
институт
Технологии и организации общественного питания
кафедра

Отзыв на выпускную квалификационную работу

Тема «Разработка проекта ресторана европейской кухни "Bel Canto" на 64 места»

Ф.И.О. студента: Дудина Мария Николаевна

ФИО студента

Группа ЗТТ16-02БТ курс 5

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация ресторанного дела

шифр, наименование

Профиль подготовки 19.03.04.01 Технология организации ресторанного дела

шифр, наименование

Актуальность темы: тема актуально, т.к. в настоящее время является актуальным открывать специализированные предприятия – ресторан европейской кухни

Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы: полностью соответствует

Полнота раскрытия темы: тема раскрыта полностью. Это нашло отражение в меню ресторана европейской кухни. В меню ресторана включено не менее 60 % блюд специализации.

Использование в работе элементов исследования имеются.

Обоснованность выводов и предложений: все выводы обоснованы и конкретны.

Практическая значимость и область применения работы: Разработана фирменная продукция, на нее рассчитаны элемент системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

Проявленные профессиональные и личные качества студента точность расчетов, ответственность, целеустремленность.

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика.

Уровень профессиональной подготовки: теоретические знания и практические навыки студента на отличном уровне.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации: владеет в полной мере.

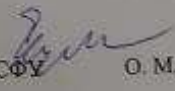
Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует полностью.

Допуск к защите: работа допущена к защите.

Руководитель
бакалаврской работы,

канд. биол. наук, доцент,

доцент кафедры ТООП ИТьСУ СФУ


О. М. Евтухова

«01» 06 2021 г.