

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 вегетарианской кухни «Шамбала» на 52 места  
тема

Руководитель \_\_\_\_\_ доцент, канд. биол. наук Н. Ю. Теплюк  
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник \_\_\_\_\_ ЗТТ16-02БТ К. И. Корневская  
подпись, дата группа инициалы, фамилия

Нормоконтролер \_\_\_\_\_ Н. Ю. Теплюк  
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

(подпись) (инициалы, фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

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

Студенту (ке)

Корневской Ксении Ильиничне  
(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 вегетарианского кафе «Шамбала» на 52 места

Утверждена приказом по университету № 3903/с от 19.03.2021

Руководитель ВКР

Н. Ю. Теплюк, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ  
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе вегетарианской кухни

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

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Н. Ю. Теплюк  
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

\_\_\_\_\_  
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

К. И. Корневская

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	5
1 Разработка концепции предприятия.....	7
2 Организационно-технологический раздел.....	15
2.1 Производственная программа предприятия.....	15
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	20
2.3 Складская группа помещений.....	22
2.4 Горячий цех .....	28
2.5 Организация работы производства.....	55
2.5.1 Организация работы заготовочных цехов.....	56
2.5.2 Организация работы доготовочных цехов.....	58
2.5.3 Организация работы кондитерского цеха.....	60
2.6 Организация обслуживания посетителей.....	61
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	65
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания .....	66
3 Охрана труда.....	68
4 Научно-исследовательский раздел.....	78
4.1 Показатели качества и безопасности сырья, используемого для изготовления фирменной продукции.....	78
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции.....	80
4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирменной продукции.....	89
4.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции	89
4.5 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	91
Заключение .....	99
Список используемых источников.....	100
Приложения .....	105-146

## ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание играет важную роль в жизни общества и является потребностью большинства групп населения: рабочих, учащихся, служащих и др. Предприятия питания выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах.

Сфера общественного питания находится в процессе развития – растет как число заведений, так и качество обслуживания, разрабатываются новые методы обработки сырья и подачи блюд. Развитие общественного питания дает существенную экономию общественного труда вследствие более рационального использования техники, сырья и материалов.

В наше время здоровый образ жизни начинает все больше волновать людей, из-за этого вегетарианство набирает популярность, ведь это один из самых привлекательных высокопитательных и здоровых рационов. Распространению вегетарианства способствуют и экологические проблемы, связанные с животноводством. Не остаются в стороне и зоозащитники, продвигая данную культуру питания.

Слово вегетарианство происходит от латинского *vegetarius*, что означает «растительный». Изначально вегетарианство ассоциировалось с гармоничным образом жизни, развитым философским и нравственным взглядом на жизнь, сейчас же чаще всего растительный рацион объясняется не только религиозным фактором.

Различают несколько видов вегетарианского питания:

1. Строгое вегетарианство, в котором используются только растительные продукты, исключая абсолютно все, связанное с продуктами животного происхождения. Одной из разновидностей строгого вегетарианства является сыроедение, т.е. употребление продуктов, только в сыром виде, без какой-либо тепловой обработки;

2. Лактовегетарианство – молочно-растительное вегетарианство, которое допускает содержание в рационе молочных продуктов;

3. Оволактовегетарианство – молочно-растительное вегетарианство, при котором растительная пища сочетается с молочными продуктами и яйцами.

Данное предприятие общественного питания организовано по принципам строгого вегетарианства.

Считается, что при употреблении мяса в организме образуются продукты распада белков. При этом в кишечнике происходит процесс гниения, что увеличивает нагрузку на выделительные органы. При употреблении растительной пищи такие процессы не происходят, что является залогом хорошего здоровья и долголетия.

Потребительский спрос на вегетарианские продукты приводит к увеличению количества предприятий общественного питания, специализирующихся в данной отрасли.

Цель курсовой работы: представить организацию работы вегетарианского кафе «Шамбала» на 52 места. Заведений с вегетарианской кухней в Красноярске всего несколько штук, поэтому планируемое место строительства – Центральный район. Центр города пользуется спросом и у гостей города, и у местных жителей, здесь сконцентрированы спортивные и творческие движения, офисы и институты, это все значит, что поток гостей обещает быть высоким, несмотря на специфичность кухни.

## **1 Разработка концепции ресторанный заведения**

На этапе планирования кафе, концепция – это самое первое, с чем необходимо определиться ресторатору. Ведь концепция кафе – это, по сути, упрощенный вариант бизнес плана, от которого при дальнейшем планировании будут отталкиваться все специалисты, работающие над проектом: от дизайнеров до технологов и шеф-поваров.

Если смотреть на рынок ресторанных услуг в России, то тенденцией последних нескольких лет является открытие концептуальных и узкоспециализированных заведений. Если 10-15 лет назад было актуально открывать кафе и рестораны с большим меню, полным блюд разных стран, то сегодня рестораторы выбирают качество, а не количество. Короткое, лаконичное, но качественное и продуманное до мелочей меню – залог успеха многих заведений Москвы, Санкт-Петербурга и других крупных городов.

Также ориентируясь на опыт ресторанных столиц можно заметить, что все большей популярностью у рестораторов и гостей начинают пользоваться заведения, поддерживающие здоровый образ жизни и окружающую среду, исключая продукты животного происхождения.

С помощью растительной пищи сложно получить все необходимые вещества, если не заботиться о рационе, поэтому все вегетарианские блюда составлены так, чтобы отвечать проблемам рационального питания. В этой кухне сплелись традиции множества стран, она вместила в себя только лучшие блюда из растительных ингредиентов, которые любят во всем мире: фалафель, хумус, вок, супы-пюре и т.д. Вегетарианская кухня основана на разнообразии специй и большом количестве растительного белка. Несмотря на спорные вопросы, возникающие по поводу хорошего здоровья вегетарианцев, с уверенностью можно сказать, что данная концепция заведения питания является актуальной и в виду того, что социальная ответственность в экологии растет, гуманное отношение к животным набирает популярность, люди находят новые способы

пополнять запас энергии и необходимых макро- и микронутриентов. Из-за этого развивается пищевая химия и кулинария.

В соответствии со всем вышесказанным актуальной считается разработка кафе вегетарианской кухни, которое будет поддерживать идеи экологии и местного производства не только сырья для кафе, но и элементов декора и др.

Для разрабатываемого предприятия «Шамбала» была разработана концепция по следующей схеме:

- месторасположение;
- планируемый формат предприятия;
- целевая аудитория;
- выбор кухни (направленность, специализация, особенность);
- конкурентное окружение;
- название предприятия;
- формы и методы обслуживания;
- обоснование режима работы.

### *Месторасположение*

Месторасположение – это один из основных факторов, который необходимо учитывать при проектировании нового предприятия общественного питания. Расположить кафе «Шамбала» планируется в городе Красноярске на левом берегу. При определении места строительства заведения выбор стоял между тремя районами всего города:

1. Советский район;
2. Центральный район;
3. Южный берег.

При оценке местоположения планируемого предприятия общественного питания рассматривались:

- потоки людей (пассажиро-, 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 ресторана, вышеперечисленные факторы были оценены по пятибалльной шкале. Оценка месторасположения ресторана произведена в форме таблицы 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения кафе «Шамбала»

№	Факторы	Варианты размещения предприятия		
		1	2	3
1	Покупательская активность в этом районе	4	5	5
2	Удобство подъезда	3	5	3
3	Оживленность движения транспортных средств	4	5	2
4	Оживленность движения пешеходов	3	5	4
5	Наличие парковки	4	3	3
6	Сообщение общественным транспортом	4	5	4
7	Расположение улицы	4	5	3
8	Ближайшие конкуренты	3	3	4
9	Место для рекламы	4	4	5
10	Удобство входа и выхода	4	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	3	2
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
13	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5
	Итого	53	57	50

На основе исследования, результаты которого указаны в таблице 1.1 можно сделать вывод, что наиболее благоприятным для расположения является Центральный район. Проектируемое предприятие предполагается разместить в центральном районе на первом этаже зданий по улице Мира, между ул. Кирова и ул. Диктатуры Пролетариата. Центральный район популярен и у туристов, и у местных за счет своей архитектуры и инфраструктуры. В данном районе располагаются культурные центры, например, «Площадь Мира», Драматический театр им. А. А. Пушкина, университеты, проходят выставки современного искусства, что позволяет охватить аудиторию молодых современных людей, которым важны вкусная кухня, уют и концепция заведения.

### *Конкурентное окружение*

Проанализировав предполагаемый район расположения проектируемого кафе, были обнаружены следующие предприятия питания: ресторан-кремерия «A.Roma Cremeria», вегетарианское кафе «Rada», кафе-бар «Mile&Molly», ресторан «0.75 Please», кофейня «Coffeebulka», а также несколько мелких предприятий быстрого питания, реализующих шаурму и денер. Большинство предприятий, которые перечислены выше, относятся к предприятиям с похожим средним чеком, но их концепция значительно отличается. В качестве конкурента можно рассматривать кофейню «Coffeebulka», так как она наиболее похожа по типу и классу предприятия на проектируемое заведение, а также имеет смежную целевую аудиторию. Отдельным пунктом хотелось бы выделить кафе «Veggy», которое также придерживается вегетарианкой кухни, и нео-бистро «All you need», имеющее ту же аудиторию в виду похожей политики экологичности, однако эти два заведения располагаются достаточно далеко от проектируемого. Преимуществом проектируемого кафе может стать полноценное сбалансированное вегетарианское меню, которое побалует вкусом и мясоедов, а также проведение кофейных каппингов, чайных церемоний, использование временного декора, сделанного руками наших сибирских мастеров, экологичный и рациональный подход к производству. Список предприятий-конкурентов кафе «Шамбала», представлен в таблице 1.2. В основном, все заведения начинают свою работу в 10:00-12:00 и заканчивают работать до 24:00.

Таблица 1.2 – Список основных конкурентов кафе «Шамбала»

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Ресторан-кремерия «A.Roma Cremeria»	Проспект Мира, 81	50	12:00-24:00	Официанты	Итальянская кухня, средний чек 900 рублей

### Окончание таблицы 1.2

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Кафе «Veggy»	Ленина, 21	24	8:00 - 22:00	Официанты	Вегетарианская кухня, средний чек 500 рублей
Кафе «Rada»	Каратанова, 17	68	11:00 - 21:00	Официанты	Вегетарианская кухня, средний чек 400 рублей
Нео-бистро «All you need»	Проспект Мира, 29	30	9:00 - 23:00	Официанты	Кухня фьюжн, средний чек 700 рублей
Кафе-бар «Mile&Molly»	Диктатуры Пролетариата, 26а	54	12:00 - 24:00	Официанты	Домашняя итальянская кухня, 500 рублей
Кофейня «Coffeebulka»	Проспект Мира, 86	40	10:00 - 22:00	Официанты	Европейская кухня, средний чек 500 рублей
Итого:		266			

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (Рисунок 1).

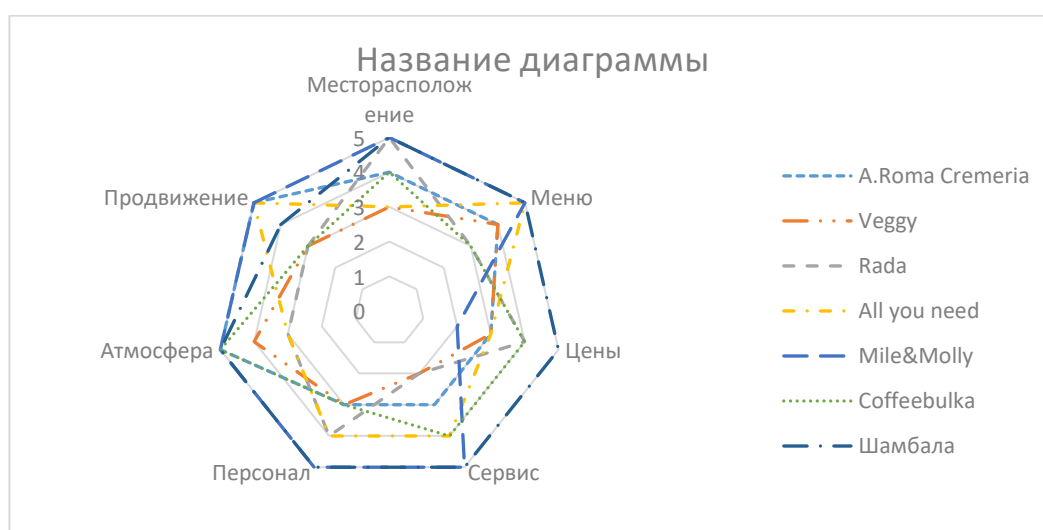


Рисунок 1 – Многоугольник конкурентоспособности

В качестве параметров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности заведения: местоположение, меню, цены, сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для оценки выбрана пятибалльная шкала.

На основании данных, представленных на рисунке 1 можно сделать вывод, что основным серьезным конкурентом проектируемого заведения является кафе-бар «Mike&Molly». Это заведение очень атмосферное и уже продолжительное время существует на рынке общественного питания. Поэтому, несмотря на имеющиеся преимущества кафе «Шамбала», необходимо обеспечить дополнительное конкурентное преимущество, как перед кафе-бар «Mike&Molly», так и перед другими заведениями. В первую очередь необходимо повышать качество сервиса и улучшать атмосферу заведения, чтобы гости всегда чувствовали себя комфортно.

#### *Название предприятия*

Название кафе было придумано не случайно, здесь заложено несколько смыслов. Во-первых, шамбала – это одна из популярных в вегетарианской кухне специй, по-другому, пажитник или фенугрек. Во-вторых, в индуизме Шамбала – это мифическая страна богов, которую может достичь только просветленный человек. Как известно, Индия – одна из тех стран, в которых большинство жителей придерживаются вегетарианства.

В кафе «Шамбала» в основном будет использоваться сырье местного производителя – потому что это экологичнее и иногда выгоднее экономически. Никаких продуктов животного происхождения не предполагается, как и алкогольных напитков, последнее объясняется тем, что алкоголь наносит организму определенный вред, а аудитория данного кафе – люди, придерживающиеся здорового образа жизни и данный продукт им неинтересен. Вместо алкогольной карты гостям будет представлен широкий выбор различных чаев и кофе, а также способов заваривания, например, китайская церемония (для чая) или заваривание с помощью пуровера (для кофе).

### *Формы и методы обслуживания*

Данное заведение будет небольшого размера, с разнообразным ассортиментом блюд со средним уровнем цен. В заведении будет применяться обслуживание официантами, продукция может потребляться в залах предприятия, либо на вынос в своей или возвратной таре, которая прошла должную обработку. На предприятии будет автоматизированная система учета остатков на складе – ПКО, с которой будут работать официанты и бариста. Официанты будут принимать заказ рабочий телефон с установленной системой, таким образом заказ будет быстрее готовиться и не придется тратить блокноты на записи, которые нужны в течение нескольких минут. Приниматься будет как наличная, так и безналичная оплата.

Потенциальными посетителями являются люди со средним уровнем достатка в возрасте от 16 лет, поддерживающие здоровый и экологичный образ жизни. Это люди различных социальных категорий и профессий, в основном творческих или прогрессивных. Так как кафе рассчитано на людей со средним достатком, то средний чек будет составлять 400-600р.

### *Обоснование режима работы*

Время работы кафе с 9:00 до 21:00, что является наиболее удобным для посетителей данного предприятия. После 21:00 пространство данного заведения может быть использовано как выставочный зал, площадка для проведения музыкальных вечеров и под другие культурные события, что будет являться еще одним способом эффективно использовать пространство и поддерживать местную культуру. В таком случае обслуживание гостей в заведении обговаривается индивидуально.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Бакалаврская работа представляет из себя проект вегетарианского кафе «Шамбала» на 52 места. Составлена концепция заведения, меню, оформление зала. Предполагаемым местом расположения – город Красноярск, Центральный район, на Проспекте Мира в районе Драматического театра и памятника А. С. Пушкину.

В процессе проектирования кафе вегетарианской кухни была разработана производственная программа предприятия, которая отражает дневное расчетное меню, определена площадь торгового зала предприятия, количество потребителей, составлено планово-расчетное меню.

В ходе выполнения работы были описаны все структурные подразделения заведения и связь между ними. Описана организация обслуживания, работа персонала. Одна из главных частей успеха заведения – грамотное обслуживание. На данном предприятии все сделано для того, чтобы персонал обеспечивал его.

Однако самое важное и главное для заведения общественного питания – это, конечно, производство качественной и вкусной продукции. Для этого в кафе «Шамбала» созданы все условия: обеспечено современное оборудование, рациональная технологическая планировка, созданы комфортные необходимые условия по работе персонала.

В процессе выполнения бакалаврской работы было разработано фирменное блюдо «Тыквенный суп-пюре с тофу и зеленым соусом», которое отвечает запросу посетителей кафе «Шамбала».

Так же была разработана система обеспечения безопасности ХАССП для фирменного блюда, дана характеристика сырья для его приготовления.

## 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 : Стандартинформ, 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 : Стандартинформ, 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 : Стандартинформ, 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 : Стандартинформ, 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 : Стандартинформ, 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/](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\_Тфи\_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 рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.

43. 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.

44. 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.

45. 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.

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

47. 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>

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

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

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

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

52. 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>

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

54. 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)  
« 11 » 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 вегетарианского кафе «Шамбала» на 52 места  
тема

Руководитель  доцент, канд. биол. наук Н. Ю. Теплюк  
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник  ЗТТ16-02БТ К. И. Корневская  
подпись, дата группа инициалы, фамилия

Нормоконтролер  Н. Ю. Теплюк  
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

  
« 30 » 03

Г.А. Губаненко  
2021 г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

**в форме бакалаврской работы**

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

Студенту (ке)

Корневской Ксении Ильиничне  
(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 вегетарианского кафе «Шамбала» на 52 места

Утверждена приказом по университету № 3903/с от 19.03.2021

Руководитель ВКР


Н. Ю. Теплюк, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ  
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе вегетарианской кухни

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

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР

  
(подпись)

Н. Ю. Теплюк  
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

  
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

К. И. Корневская

«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 выпускную квалификационную работу студентки 5 курса направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04 «Технология и организация ресторанного дела» заочной формы обучения

*Корневской Ксении Ильиничны*

выполненную на тему:

***Разработка проекта вегетарианского кафе «Шамбала» на 52 места***

**Актуальность темы.** В работе разработана концепция предприятия, выбрано местоположение и оценены предполагаемые конкуренты и представлен многоугольник конкурентоспособности, свидетельствующий об успехе предприятия, рассмотрены основные вопросы организации складского хозяйства, рассчитан горячий цех, организация работы заготовочных и доготовочных цехов, интерьер кафе.

**Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы:** полностью соответствует

**Полнота раскрытия темы:** тема раскрыта полностью

**Применяемые методы исследования и владение ими** - владеет

**Использование в работе элементов исследования** - исследованы типы предприятий питания и различные кухни, для работы выбрано вегетарианское кафе

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

**Практическая значимость и область применения работы:** в виде внедрения фирменного блюда «Тыквенный суп-пюре» с тофу, соответствующее концепции предприятия, проработана технология, показатели качества, разработана технико-технологическая карта с учетом показателей ХАССП, блюдо может расширить ассортимент блюд предприятия общественного питания

**Проявленные профессиональные и личные качества студента:** Корневская К.И. исполнительная, ответственная студентка, заинтересованная в получении результата

**Исполнительская дисциплина студента:** работа выполнена с соблюдением графика

**Уровень профессиональной подготовки:** теоретические знания

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

**Соответствие работы предъявляемым требованиям:** соответствует полностью

**Допуск к защите:** работа допущена к защите и заслуживает оценки хорошо

Руководитель  
дипломного проекта



Н.Ю.Теплюк доцент, канд.биолог.наук