

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 «Черная жемчужина» на 55 мест

тема

Руководитель	_____	доцент, канд. техн. наук	О.Я. Кольман
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____	ЗТТ16-02БТ	У.С. Пестерникова
	подпись, дата	группа	инициалы, фамилия
Нормоконтролер	_____		О.Я. Кольман
	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

Пестерниковой Ульяне Сергеевне  
(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 «Черная жемчужина» на 55 мест

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

Руководитель ВКР

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

Исходные данные для ВКР кафе «Черная жемчужина» на 55 мест

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

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР

\_\_\_\_\_ (подпись)

О.Я. Кольман  
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

\_\_\_\_\_ У.С. Пестерникова  
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1 Разработка концепции предприятия .....	4
2 Организационно - технологический раздел .....	13
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия .....	13
2.2 Производственно-торговая структура предприятия .....	20
2.3 Складская группа помещений.....	22
2.4 Горячий цех.....	25
2.5 Организация работы производства .....	38
2.6 Организация обслуживания .....	44
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	49
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания.....	51
3 Охрана труда.....	54
4 Научно-исследовательский раздел .....	57
Заключение .....	74
Список использованных источников .....	75
Приложения А-Т.....	79-130

## ВВЕДЕНИЕ

Открытие предприятий общественного питания в наше время становится все более популярным видом бизнеса. В городе Красноярске количество заведений питания растет с каждым днем. Чтобы привлечь достаточное количество гостей, учредителям приходится идти на ряд уловок: тщательно подбирать месторасположение своего предприятия, разрабатывать необычную концепцию заведения, привлекать гостей интересными дополнительными услугами.

Одной из главных задач общественного питания является повышение уровня обслуживания населения, который в ресторанах и кафе во многом определяется не только качеством пищи, но и умением работников создать благоприятную обстановку для отдыха потребителей.

В нашем городе достаточно много предприятий общественного питания, и многие из них относятся к группе концептуальных заведений. Интересная концепция привлекает гостей, делает заведение востребованным. Напротив, заведений, специализирующихся на реализации блюд из рыбы и морепродуктов, не так много, хотя данные блюда востребованы среди гостей. Эти факторы повлияли на выбор концепции проектируемого предприятия общественного питания.

Цель работы: разработать проект кафе «Черная жемчужина» на 55 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

Деревянные широкие столы, к которым придвинуты такие же скамьи, картины из морской жизни, приглушенный свет — все это отправляет в эпоху, когда при помощи меча вершилась история, а бескрайность океана одновременно манила и ужасала. Входя в такое заведение, окунаешься в новую реальность, чувствуешь себя героем фильма – все это позволяет забыть о повседневных проблемах, отвлечься, расслабиться. Морская тематика в сибирском городе, далеко от морей и океанов – это как оазис в пустыне, маленькая возможность оказаться ближе к морю.

Проанализировав рынок ресторанных услуг в городе Красноярске, можно заметить, заведений с морской тематикой не так много: «Черное Море» (ул. Взлетная, 28), «Shelf» (ул. 78 Добровольческой Бригады, 15), «Океан-Гриль» (ул. Красной Армии, 10, стр. 5). Конечно, наиболее уместным решением реализовать концепцию морского кафе в загородных заведениях, которые расположены у воды. Легкий свежий ветер с водоема и прекрасный пейзаж сами по себе станут органичной основой концепции дизайна заведения в морском стиле. Но находясь в центре материка, не все мы можем позволить себе роскошь в середине рабочей недели отправляться на морской отдых, а вкушать рыбной кухни и порадовать глаз уютным интерьером. Поэтому большой популярностью пользуются рестораны в морском стиле, расположенные в черте города. Сюда идут не только для того, чтобы перекусить, но и для того, чтобы окунуться в стильную и позитивную атмосферу, созданную дизайнерами интерьеров.

Также в нашем городе очень не многие заведения могут похвастаться какими-либо дополнительными услугами, существенно отличающими его от других заведений. Так как концепция заведения основана на сюжете фильма «Пираты Карибского моря», то такая дополнительная услуга, как мини-кинотеатр, будет очень актуальной. В нашем городе только одно заведение обладает подобным мини-кинозалом – кафе «Гараж» (ул. 8 Марта, 24Б).

Тип проектируемого предприятия общественного питания – кафе общего типа. 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.

Одним из первых факторов, который необходимо учитывать при проектировании нового предприятия общественного питания – это месторасположение предприятия. Расположить проектируемое кафе планируется в городе Красноярске. Так как существующие заведения с морской тематикой располагаются в Свердловском и Центральном районе города, при определении места строительства заведения выбор стоял между тремя районами:

1. Свердловский район;
2. Железнодорожный район;
3. Октябрьский район.

Данные районы были выбраны исходя из того, что в них достаточная плотность коммерческих и жилых пространств (соответственно плотность

населения) и оживленная инфраструктура. 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 проектируемого кафе

№	Факторы	Варианты размещения предприятия		
		Свердловский район	Железнодорожный район	Октябрьский район
1	Покупательская активность в этом районе	4	4	4
2	Удобство подъезда	4	4	5
3	Оживленность движения транспортных средств	5	5	5
4	Оживленность движения пешеходов	4	4	4
5	Наличие парковки	4	3	4
6	Сообщение общественным транспортом	4	4	4
7	Расположение улиц	5	5	5
8	Ближайшие конкуренты	5	3	3
9	Место для рекламы	5	4	4
10	Удобство входа и выхода	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	4	4
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
13	Состояние здания	5	5	5
14	Стоимость аренды	5	3	3
13	Срок аренды	4	4	4
13	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5
	Итого	74	67	69

Проводя анализ данных, представленных в таблице 1.1, можно заметить, что по многим оцениваемым факторам сравниваемые месторасположения очень схожи: примерно одинаковая покупательская активность жителей этих районов;

оживленность движения транспортных средств и пешеходов; удобство входов и выходов, состояние зданий и наличие необходимых коммунальных услуг.

Все три выбранные месторасположения обладают достаточно удобными подъездными путями, в них сконцентрировано много ключевых транспортных артерий. Во всех выбранных районах достаточно оживленное движение транспортных средств и пешеходов. С открытием нового Николаевского моста через Енисей, появилась связь Свердловского и Октябрьского районов, добраться с правого берега на левый теперь возможно намного быстрее – все это вызвало усиленный рост строительства нового микрорайона на правом берегу – «Тихие зори», часть домов которого уже сдана и заселена.

Наилучшие показатели с точки зрения удобства подъезда имеет Октябрьский район, въезды в который имеются с разных сторон, из разных районов города. Железнодорожный район имеет близкое расположение к центру города, в связи с чем подъезды достаточно удобные, но сопровождаются частыми пробками. Свердловский район, относясь к спальному району, имеет менее оживленное движение транспорта, и по этой причине, достаточно удобные и свободные подъездные пути.

С парковочными местами в городе ситуация сложная, с увеличением количества транспортных средств в часы пик припарковаться достаточно сложно, особенно в Железнодорожном районе. В Октябрьском и Свердловском районах немного лучше обстоит дело с парковочными местами, но и здесь проблема на лицо. Выручают в данном случае новые строящиеся дома с подземными парковочными местами, в том числе и для инфраструктурных организаций, расположенных в них.

Минимальная конкуренция среди предприятий общественного питания в Свердловском районе (5 баллов), больше предприятий в Железнодорожном и Октябрьском районах. Свердловский район, особенно его новая застраиваемая часть, практически не обеспечены предприятиями питания, в связи с чем жителям приходится выезжать в заведения в другие районы города, затрачивая на перемещение время и лишние финансовые средства.

В последние несколько лет в Красноярске ужесточаются требования к размещению наружной рекламы на фасадах здания. В большей степени это касается центрального района, в отношении которого после проведения «Универсиады 2019» применили дизайн-код. Дизайн-код ограничивает возможность размещения наружной рекламы, баннеров, вывесок и стендов и обязует предпринимателей согласовывать все предполагаемые варианты оформления с департаментом архитектуры администрации Красноярска. Поэтому наиболее удобно открывать заведение в районе города, не обремененном дизайн-кодом. В менее оживленных районах (в нашем случае в Свердловском) с рекламой около заведения ситуация более лояльная, и ее размещение вблизи заведения позволит свободно привлекать внимание жителей города, а длительных согласований с администрацией удастся избежать.

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, особенно легко в Свердловском



районе, чья плотность застройки меньше, нежели в Железнодорожном и Октябрьском.

По итогам проведенного на основании данных таблицы 1.1 анализа можно сделать вывод, что наиболее оптимальным районом для размещения кафе является Свердловский район. Изучив данный район можно понять, что одним из наиболее удобных месторасположений является строящийся жилой район нового уровня комфорта и экологии «Тихие зори». Данный микрорайон имеет очень живописное месторасположение, близость к реке Енисей, удобный подъезд и со сторону правого берега, и удобный съезд с нового Николаевского моста. Часть домов строительной компании «Красстрой» уже сдана и введена в эксплуатацию, часть сдается в ближайшие два года.

Помимо этого, близость расположения со спортивно-зрелищным комплексом «Платинум Арена», в котором проходят масштабные спортивные и творческие мероприятия, является выгодным фактором, так как после посещения их, люди могут отдохнуть в проектируемом кафе. Кафе – это демократичное заведение, а жители спального района правобережья – в большей части люди со средним достатком.

Сейчас очень популярно проводить празднование каких-либо событий (свадеб, дней рождения, корпоративов) в определенной тематике, для чего украшается место проведения, и гости наряжаются в соответствующие наряды. Проектируемое кафе может стать прекрасным местом для проведения пиратских вечеринок, вечеринок в морском круизе и т.п.

Так как рассматриваемый микрорайон является новым, и в проекте архитекторы расположили здания на достаточно больших расстояниях, оставляя этим самым место для парковок, детских площадок, мест для прогулки. На территории жилого района «Тихие зори», помимо просторных и удобных уличных парковок, предусмотрено строительство подземных парковок, где помимо жителей района, автомобили могут оставить и посетители кафе.

Рядом с домами имеются удобные скверы, а также набережная реки Енисей, после прогулки жители и гости района смогут зайти в кафе и прекрасно отдохнуть.

Клиентами заведения могут быть люди разной возрастной категории (от 20 до 65 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.

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 180 до 360 рублей. Цены на блюда основного меню следующие: холодные и горячие закуски и салаты – от 150 до 370 рублей, супы – от 210 до 350 рублей, вторые горячие блюда – от 300 до 600 рублей. Средний чек на одного человека 600-800 рублей.

Жители города все больше отдают предпочтение блюдам европейской и русской кухни, и даже в заведении с морской тематикой данные блюда будут

вполне уместными. Кроме того, в Красноярске существует достаточное количество ресторанов, специализирующихся на сибирской («Тунгуска», «Булгаков», «0,75 please», «Хозяин тайги»), итальянской («Trattoria Formaggi»), французской («Fresco»), восточной («Урарту», «Генацвале», «Баран и бисер») и паназиатской кухне («Franky Woo»). Поэтому наличие европейской и русской кухни будет выгодно отличать проектируемый ресторан от других заведений города.

Ассортимент блюд и напитков в проектируемом кафе достаточно широкий и оригинальный. Меню состоит из холодных блюд и закусок, салатов, вторых горячих блюд, сладких блюд, кондитерских изделий и разнообразных горячих и холодных напитков.

Меню кафе «Черная жемчужина» 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 выбрать блюдо по своему усмотрению.

В кафе «Черная жемчужина» классическое текстовое меню, которое располагается на плотных листах с матовой ламинацией, сшитых между собой. Матовый ламинат дает спокойные тона, благодаря чему меню смотрится благородно. Статусность и благородство также подчеркивает оформление меню – приглушенный светло-коричневый цвет фона, с изображением материков, заголовки от светло-коричневых до темно-коричневых цветов. Граница страниц обрамлена геометрическим узором. На первой странице меню располагается логотип заведения. Далее следуют основные страницы меню и карта вин. Вся информация, расположенная в меню представлена на русском языке. Для иностранных гостей в кафе имеется аналогичное меню и карта вин на английском языке.

В разработанном меню все блюда разбиты по группам. Для каждого блюда указывается его выход и цена. Так же к каждому блюду идет краткое описание состава. Помимо этого, в кафе предполагается наличие меню бизнес-ланча и сезонного меню. Дизайн сезонного и меню бизнес-ланча будет отличаться от основного дизайна. Для сезонного предложения будут использоваться более красочные и яркие цвета и иллюстрации, соответствующие времени года. Меню бизнес-ланча будет располагаться на небольшой ламинированной карте, выполненной в сдержанных цветах, отличающихся от основного цветового решения меню. Как сезонное, так и меню бизнес-ланча будут вкладываться в основное меню и подаваться гостю с 11:00 до 16:00 часов. После 17:00 гостям будет предложено основное меню и сезонное предложение. Помимо сезонных

предложений также могут быть событийные меню (к масленице, постное меню и др.).

Поблизости от предполагаемого места строительства кафе не так много предприятий общественного питания: суши-бар «Dzen», точка быстрого питания «Шаверма у 1-ой парадной». 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 кафе

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Дополнительная информация
Суши-бар «Dzen»	Лесников, 23	40	12:00-22:00	Официанты	Японская кухня, средний чек 700 рублей
Быстрое питание «Шаверма у 1-ой парадной»	Лесников, 25	6	10:00-22:00	Самообслуживание	Средний чек 150 рублей
Итого:		46			

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.

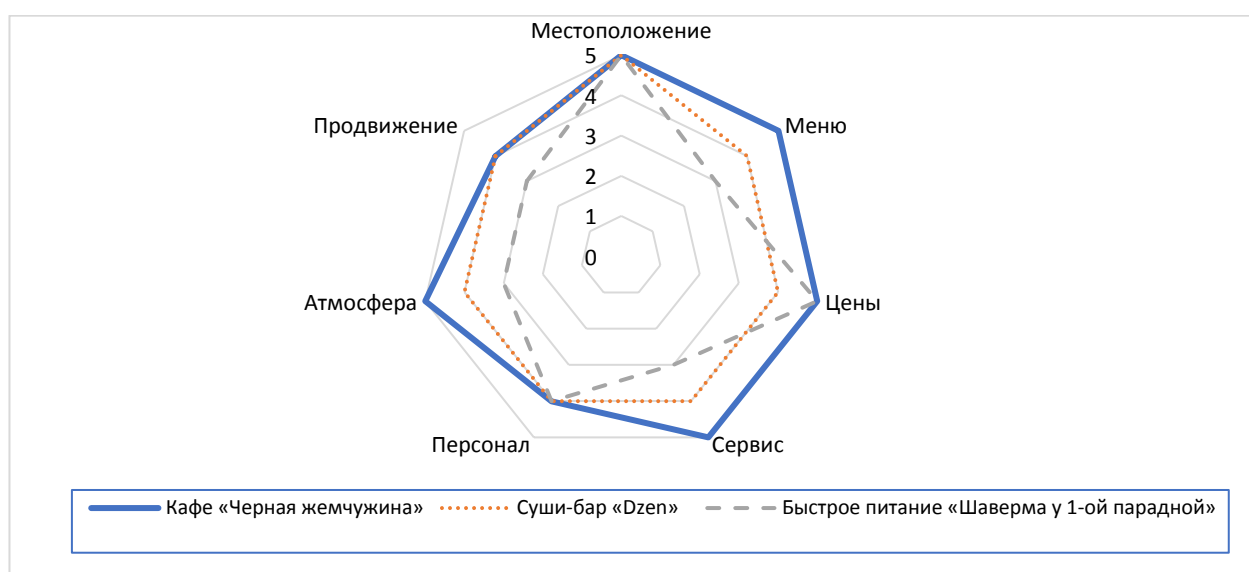


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

По данным рисунка 1.1 можно заметить, что проектируемое кафе обладает явным конкурентным преимуществом, и существующие по близости предприятия общественного питания относятся к другой категории, другому ценовому сегменту. Все это еще раз подтверждает целесообразность открытия проектируемого кафе в данном микрорайоне. Но для успешного конкурирования с заведениями города необходимо заниматься продвижением заведения, используя различные средства массовой информации, социальные сети, а также работать над организацией качественного обслуживания.

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:

- «Море в городе»;
- «Черная жемчужина»;
- «Паруса»;
- «Килька в томате».

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	«Море в городе»	«Черная жемчужина»	«Паруса»	«Килька в томате»
Легкость запоминания	4	5	5	5
Оригинальность	4	5	3	5
Отражение специфики заведения	5	5	5	5
Отражение типа целевой аудитории	4	5	4	4
Охват предполагаемого рынка	4	5	4	5
Конкурентоспособность названия	3	5	4	5
Итого	24	30	25	29

По данным таблицы 1.3 выбрано название кафе «Черная жемчужина». Данное название достаточно звучное, название корабля из фильма «Пираты Карибского моря» на слуху у разновозрастной аудитории, и в голове сразу возникают образы, побуждающие интерес к заведению.

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 55 посадочных мест. Кафе с данным количеством мест способно вместить посетителей из микрорайона и из разных районов города, а также, с учетом того, что заведение находится на первом этаже жилого дома, вместимость помещений здесь ограничена, и при большем числе посадочных мест размещение гостей в зале будет теснее, а это не желательно, особенно в современных эпидемиологических условиях.

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 кафе также предполагается расположить большой и вместительный бар с барной стойкой, за которой будут работать бармен. Бармен будет непосредственно заниматься приготовлением холодных и горячих напитков, подготовкой вина и других алкогольных напитков, а также подготовкой и подачей подходящих к ним бокалов. Подачей напитков гостям, так же, как и подачей блюд занимаются официанты.

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, кондитерские изделия изготавливают в кондитерском цехе.

Несмотря на новые тенденции в обслуживании (прием заказов на смартфон, связанной с системой R-keeper), в данном заведении будет использоваться традиционная запись заказов в блокнот с дальнейшим введением заказа в R-keeper вручную. 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.

Для выбора оптимального времени работы предприятия, проанализировано время работы близлежащих предприятий, время обеденного перерыва. Вблизи предполагаемого места строительства располагается очень много различных 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 «Черная жемчужина» 11.00 до 23.00 часов. С 11.00 до 16.00 часов в зале кафе организован бизнес-ланч. С 16.00 часов начинается обслуживание по основному меню.

Помимо организации питания посетителей, в кафе возможна организация тематических вечеринок, с использованием выступлений артистов. Помимо этого, в кафе можно проводить небольшие презентации фильмов и других видео-продуктов, так как помимо торгового зала в кафе есть небольшой зал с большим экраном и мягкими диванами. 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 «Черная жемчужина» – заведение редкое для города Красноярска, в этом плане конкуренция минимальна, и привлечь гостей, заинтересованных концепции данного кафе, будет достаточно легко. Кафе рассчитано на определенный, постоянный круг гостей.

[Изъята 2 глава]

[Изъята 3 глава]

[Изъята 4 глава]

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе представлен проект кафе «Черная жемчужина» на 55 мест.

На первоначальном этапе описана концепция заведения. Кафе «Черная жемчужина» – заведение с морской тематикой. Предполагаемое место открытия кафе – Свердловский район, жилой район нового уровня комфорта и экологии «Тихие зори», район строящийся, новый, развивающийся и очень перспективный. Данный микрорайон имеет очень живописное месторасположение, близость к реке Енисей, удобный подъезд и со сторону правого берега, и удобный съезд с нового Николаевского моста. Часть домов строительной компании «Красстрой» уже сдана и введена в эксплуатацию, часть сдается в ближайшие два года. Помимо этого, близость расположения со спортивно-зрелищным комплексом «Платинум Арена», в котором проходят масштабные спортивные и творческие мероприятия, является выгодным фактором, так как после посещения их, люди могут отдохнуть в проектируемом кафе.

В бакалаврской работе разработана производственная программа предприятия. Определена вместимость зала 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: административно-бытовых, торговых, производственных, складских и технических.

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 – основной производственный цех. Описана организация работы производства, разработана схема организация рабочих мест в заготовочных, доготовочных цехах, в специализированном кондитерском цехе. Описан график и функционал работников производственной группы.

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 работников предприятия.

В научно-исследовательском разделе разработана технология приготовления фирменного блюда – «Сокровище Сиамского залива», рассчитана пищевая ценность, проведен органолептический и лабораторный контроль качества, разработана нормативная документация (ТТК№1).

На фирменное блюдо разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП, состоящий из двух рабочих листов, которые могут быть внедрены в проектируемом предприятии.

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

[Изъяты приложения А-Т].

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 «Черная жемчужина» на 55 мест

тема

Руководитель

Колн 03.06.21

подпись, дата

доцент, канд. техн. наук

должность, ученая степень

О.Я. Кольман

инициалы, фамилия

Выпускник

Пестерникова 03.06.21

подпись, дата

ЗТТ16-02БТ

группа

У.С. Пестерникова

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

Колн 03.06.21

подпись, дата

О.Я. Кольман

инициалы, фамилия

Красноярск 2021

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой

  
Г.А. Губаненко  
« 02 » 03 2021 г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

**в форме бакалаврской работы**

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

Студентке

Пестерниковой Ульяне Сергеевне  
(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 «Черная жемчужина» на 55 мест

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

Руководитель ВКР

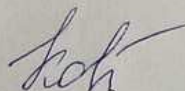
О.Я. Кольман, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ  
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе «Черная жемчужина» на 55 мест

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

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР



(подпись)

О.Я. Кольман  
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению



(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

У.С. Пестерникова

« 30 » 03. 2021 г.

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

**ОТЗЫВ**

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

**Пестерниковой У.С.**

Выполненную на тему: Разработка проекта кафе «Черная жемчужина» на 55 мест

**Актуальность темы:**

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

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

Содержание бакалаврской работы полностью соответствует заявленной теме.

**Полнота раскрытия темы:**

Тема бакалаврской работы раскрыта полностью.

**Использование в работе элементов исследования:**

В бакалаврской работе разработано фирменное блюдо «Сокровище Сиамского залива», обладающее высокими органолептическими показателями. Фирменное блюдо имеет высокую пищевую ценность и может быть предложено посетителям кафе «Черная жемчужина».

**Обоснованность выводов и предложений:**

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

**Практическая значимость и область применения работы:**

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

**Проявленные профессиональные и личные качества студента**

Пестерникова У.С. проявила себя как ответственный, грамотный специалист, творчески подходящий к работе над бакалаврской работой.

**Исполнительская дисциплина студента:**

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

**Уровень профессиональной подготовки:**

При работе над бакалаврской работой Пестерникова У.С. применяла теоретические знания, полученные в институте и практические навыки, полученные на производственной и преддипломной практике.

**Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:**

Пестерникова У.С. свободно владеет компьютером в рамках пользователя – программами «Word», «Excel», «КОМПАС-3D».

**Соответствие работы предъявляемым требованиям:**

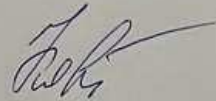
Оформление и содержание пояснительной записки соответствует требованиям СТО 4.2-07-2014 СФУ. Графическая часть и чертежи соответствуют требованиям ЕСКД.

**Допуск к защите:**

Бакалаврская работа допущена к защите.

Руководитель бакалаврской работы

«03» июня 2021 г.



О.Я. Кольман