

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 русской кухни «Енисей-батюшка» на 55 мест

тема

Руководитель

подпись, дата

профессор, д-р. с.-х. наук

должность, ученая степень

Г.В. Иванова

инициалы, фамилия

Выпускник

подпись, дата

ЗТТ16-02БТ

группа

Ю.К. Беседникова

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

подпись, дата

Г.В. Иванова

инициалы, фамилия

Красноярск 2021

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|--------|
| Введение..... | 3 |
| 1 Разработка концепции предприятия..... | 4 |
| 2 Организационно-технологический раздел | 13 |
| 2.1 Производственная программа предприятия..... | 13 |
| 2.2 Производственно-торговая структура предприятия..... | 19 |
| 2.3 Складская группа помещений..... | 21 |
| 2.4 Горячий цех..... | 28 |
| 2.5 Организация работы производства..... | 47 |
| 2.6 Организация обслуживания посетителей..... | 55 |
| 2.7 Разработка программы лояльности потребителей..... | 63 |
| 2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания | 66 |
| 3 Охрана труда..... | 69 |
| 4 Научно-исследовательский раздел..... | 74 |
| Заключение | 91 |
| Список использованных источников..... | 92 |
| Приложения А – С..... | 96-138 |

ВВЕДЕНИЕ

Русская кухня, как известно, очень разнообразна и интересна. Её наполнение формировалось на протяжении многих столетий. Множество рецептов перенималось из кулинарных традиций других народов. Причем, в разных регионах России блюда русской кухни отличались друг от друга. Ни для кого не секрет, что существует Сибирская русская кухня, Московская и кухня Поволжья.

Традиционными русскими способами приготовления пищи считаются: запекание, тушение, томление, выпаривание и пряжение (обжаривание на сковороде в большом количестве масла). Готовилась вся пища, в основном, в традиционной русской печи, где соблюдался особый температурный режим.

На сегодняшний день, в моду возвращаются концептуальные заведения национальной кухни. Так, с каждым годом открываются новые кафе и рестораны с традиционной русской и сибирской кухней. Конечно, в большей степени это развитие наблюдается в столицах ресторанного бизнеса – Москве и Санкт Петербурге. Однако эта тенденция постепенно распространяется и на другие города, в том числе и на Красноярск.

В Красноярске существует ряд заведений с концепцией кухни советского союза, а также с концепцией северной кухни. При этом заведений традиционной русской кухни, которые реализуют блюда, приготовленные в русской печи – практически нет.

После проведения в Красноярске студенческой Универсиады 2019, интерес туристов к нашему городу возрос. И, конечно, гостям города будет интересно знакомиться с культурой региона через кухню, наполненную традиционными русскими блюдами, в том числе с использованием даров великой сибирской реки Енисей.

В кафе «Енисей-батюшка» уникально сочетаются прием пищи и комфортное времяпрепровождение в теплой уютной атмосфере русского трактира.

Цель работы: разработать проект кафе «Енисей-батюшка» 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.

1 Разработка концепции предприятия

Красноярск – современный индустриальный город. Наряду с Новосибирском, Красноярск является крупнейшим деловым, промышленным и культурным центром Сибири. Как и в Новосибирске, в Красноярске на сегодняшний день хорошо развивается рынок услуг общественного питания. С каждым годом, Красноярск наполняется новыми, интересными заведениями с уникальными концепциями.

Не смотря на изобилие необычных и концептуальных заведений, жители и гости Красноярска интересуются местами с традиционной русской кухней. На данный момент, рынок предприятий питания в Красноярске может предложить несколько форматов заведений русской кухни. К ним относятся: столовые и кафе с блюдами советской кухни, рестораны с блюдами сибирской кухни в новом стиле, а также заведения со смесью русской и европейской кухни. Исходя из данной ситуации, можно сделать вывод, что на Красноярском рынке предприятий питания практически отсутствуют заведения с традиционной русской кухней.

Практически все заведения города, в том числе специализирующиеся на сибирской кухне, игнорируют тот факт, что Красноярск располагается на одной из самых крупных и могучих рек России – Енисее. Таким образом, проектирование кафе с традиционной русской кухней, с рыбным уклоном, является актуальной задачей.

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

Одним из первых факторов, который необходимо учитывать при проектировании нового предприятия общественного питания – это месторасположение предприятия.

Расположить кафе «Енисей-батюшка» планируется в городе Красноярске, при определении места расположения заведения выбор стоял между тремя районами:

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

При оценке местоположения планируемого предприятия общественного питания рассматривались:

- потоки людей (пассажиры-, автопотоки) в непосредственной близости от предполагаемого местоположения;
- конкурентное окружение;
- офисы, магазины, производственные предприятия, жилые кварталы и т.д. в радиусе предполагаемого действия предприятия;

- удобство прохода/проезда к месту размещения; возможности внешнего оформления (фасад, вывески, наружная реклама и т. п.).

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

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения кафе «Енисей-батьюшка»

| № | Факторы | Варианты размещения предприятия | | |
|----|--|---------------------------------|-----------------------|-----------------|
| | | Центральный район | Железнодорожный район | Кировский район |
| 1 | Покупательская активность в этом районе | 5 | 4 | 3 |
| 2 | Удобство подъезда | 5 | 4 | 4 |
| 3 | Оживленность движения транспортных средств | 5 | 4 | 3 |
| 4 | Оживленность движения пешеходов | 5 | 3 | 3 |
| 5 | Наличие парковки | 3 | 4 | 4 |
| 6 | Сообщение общественным транспортом | 5 | 4 | 4 |
| 7 | Расположение улицы | 5 | 4 | 3 |
| 8 | Ближайшие конкуренты | 3 | 5 | 5 |
| 9 | Место для рекламы | 4 | 5 | 5 |
| 10 | Удобство входа и выхода | 5 | 5 | 5 |
| 11 | Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья | 4 | 5 | 5 |
| 12 | Необходимые коммунальные услуги | 5 | 5 | 5 |
| 13 | Ограничения на деятельность в районе | 5 | 5 | 5 |
| | Итого | 59 | 57 | 54 |

Анализируя данные, представленные в таблице 1.1 можно заметить, что наибольшей покупательской активностью в Красноярске обладает Центральный район. Это связано с тем, что центральный район «связывает» между собой другие районы города благодаря расположению района и наличию в нем крупных дорог. Также в Центральном районе концентрируется наибольшее количество различных магазинов, офисов, коммерческих и культурных пространств, которые благотворно влияют на покупательскую активность. Следом за Центральным районом по этому показателю идёт Железнодорожный район. В нем также сконцентрировано большое количество офисов и коммерческих пространств, однако также

присутствует жилой массив. Кировский район в большей степени можно отнести к спальному району с низкой покупательской активностью.

Все три анализируемых микрорайона имеют удобные подъездные пути, однако благодаря месторасположению, Центральный район лидирует по данному показателю. В Центральном и Железнодорожном районах также наблюдается высокая оживленность движения транспортных средств, что нельзя сказать о Кировском районе. Наибольшая оживлённость движения пешеходов наблюдается в Центральном районе. Связано это, в первую очередь, с большой концентрацией офисных, коммерческих и культурных пространств, а также предприятий питания.

Что касается парковочных мест, то по данному показателю в городе дела обстоят сложно. В Железнодорожном и Кировском районах ситуация с парковочными местами более благоприятная, чем в Центральном. Это связано с наличием в Железнодорожном и Кировском районах парковочных мест жилых и офисных зданий. В Центральном районе имеющиеся парковки не справляются с потоком автомобилей, а проектирование новых парковок невозможно из-за исторических особенностей застройки Центра. Наилучшее сообщение с общественным транспортом наблюдается в Центральном районе города.

Минимальная конкуренция среди предприятий общественного питания наблюдается в Железнодорожном и Кировском районах, а максимальная в Центральном районе. Но, несмотря на то, что рынок предприятий питания в Центре достаточно насыщенный, данный район является привлекательной площадкой для размещения в нем кафе. Это связано с большим количеством потенциальных гостей в данном районе.

В связи с наличием у большинства зданий Центрального района определенного исторического облика, расположить вывеску и рекламу на фасаде зданий не просто. Существует ряд требований, которые необходимо соблюдать при размещении в Центре любой наружной рекламы. В Железнодорожном и Кировском районах таких требований нет и размещать рекламу и вывеску можно в свободном порядке.

Здания во всех выбранных районах имеют удобный доступ с тыльной стороны здания для подвоза сырья и вывоза мусора. Однако Центральный район немного отстает по этому показателю за счёт узких улиц, которые могут создавать трудности при подъезде грузовых автомобилей.

По итогам полученных данных можно сделать вывод, что наиболее благоприятным районом для проектирования кафе «Енисей-батюшка» будет Центральный район Красноярска. Также в связи с особенностями концепции и меню проектируемого заведения, целесообразно расположить кафе вблизи реки Енисей, напротив набережной.

Предполагаемое месторасположение проектируемого предприятия общественного питания находится в Центральном районе города Красноярска, на улице Дубенского, по адресу Дубровинского, 45А/1, напротив набережной реки Енисей, рядом с Центральным парком.

Неподалеку расположена остановка общественного транспорта «Центральный парк» (ул. К.Маркса).

Данное месторасположение целесообразно по нескольким показателям:

- Географическое положение. Центр города, удобство подъездных путей со стороны практически всех районов города;
- Близкое расположение к местам отдыха Красноярцев: Центральному парку и набережной Енисея;
- Близкое расположение к большому количеству хостелов, гостиниц и отелей;
- Близкое расположение к Красноярскому театру Оперы и Балета;
- Наличие большого количества офисных и жилых зданий близ выбранного места;
- Красивый вид на набережную Енисея и на сам Енисей.

Так как проектируемое заведение планируется расположить в Центре города, с большой концентрацией офисных и жилых зданий, а также культурных пространств, гостями заведения могут быть люди разной возрастной категории (от 20 до 50 лет), со средним и высоким уровнем дохода, люди разных профессий и разного социального положения. Ценовая политика кафе очень привлекательная. Потенциальными клиентами кафе будут люди среднего и высокого достатка.

Русская кухня – это часть культурного наследия России. Поэтому так важно на данном этапе развития общества сохранять и популяризировать традиционные русские и сибирские рецепты. Русская кухня необходима, как ресторанному бизнесу, так и гостям. Уже сегодня, в Москве и Санкт Петербурге на основе русской кухни создаются самые успешные и прибыльные проекты. Эти проекты позволяют жителям и гостям города вспомнить про свои корни, и, возможно, попробовать для себя что-то новое. Также очень важно поддерживать развитие русской кухни, так как она: является элементом культурного кода страны; является привлекательным элементом культуры региона; является атрибутом бренда региона и страны в целом.

В проектируемое кафе в ближайшем будущем планируется ввести бизнес-ланчи. Это привлечет в кафе дополнительный поток клиентов. Меню будет составлять независимо от основного меню кафе, и являться специальным предложением. В данном меню планируется представить холодные блюда и закуски, супы, вторые горячие блюда, а также сладкие блюда, холодные и горячие напитки. Цены на блюда бизнес-ланча будут следующими: холодные блюда и закуски - от 100 до 120 рублей; супы – от 120 до 150 рублей; вторые горячие блюда – от 250 до 310 рублей. При заказе от двух блюд в подарок будут предоставляться напитки, а при заказе от трех блюд – напитки и сладкие блюда.

Если говорить про основное меню разрабатываемого кафе, то упор в нем будет сделан на традиционные русские блюда из рыбы. Во всех позициях, представленных в меню, кроме напитков и сладких блюд, будут

встречаться различные вариации рыбы. Цены на блюда основного меню в кафе «Енисей-батюшка» следующие: холодные и горячие закуски и салаты – от 150 до 300 рублей, супы – от 210 до 320 рублей, вторые горячие блюда – от 310 до 650 рублей. Средний чек на одного человека 700-1100 рублей. Непосредственно само меню проектируемого предприятия представлено в таблице А.1, приложение А.

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 выбрать блюдо по своему усмотрению.

Меню кафе «Енисей-батюшка» – это визитная карточка заведения. Оно будет располагаться на нескольких листах бумаги, сшитых между собой специальным шнурком. Меню оформлено в спокойном, лаконичном стиле. Цвета приглушенные и благородные. Фоновым цветом меню станет спокойный бежевый цвет. Текст и декоративные элементы будут выполнены в приглушенном серо - синем цвете.

На первой странице меню будет располагаться логотип заведения, на последующих страницах – непосредственно перечень блюд. В конце меню будет представлена карта вин (таблица А.2, приложение А).

Оформление меню планируется следующее: на каждой странице будет располагаться несколько блоков текста, соответствующих категорий. В состав каждого блока будут входить следующие элементы: название категории блюд или напитков, разделяющая декоративная линия и ниже перечень блюд с указанием цены за порцию. В меню не предусматривается наличие красочного описания блюд и состава, чтобы визуальное не утяжелять дизайн страниц. Все интересующие вопросы гость может задать официантам, которые будут хорошо ориентироваться в составе, технологии приготовления и выходе блюд.

Меню будет иметь достаточно строгий и лаконичный дизайн. Его можно отнести к текстовым вариантам меню, так как на страницах не предусматривается наличие фотографий блюд. В рамках разработанного дизайна возможно разовое включение иллюстраций, связанных с тематикой заведения: разливы рек, вода, рыба. Все иллюстрации будут согласовываться с дизайном меню и основными цветовыми решениями.

Поблизости от предполагаемого месторасположения кафе находятся несколько предприятий общественного питания: бар «Папа`s beer garage», ресторан быстрого питания «Грильница», кафе-бар «Mike&Molly», кофейня «GREEN HOUSE», кафе паназийской кухни «Cannam Asia» и несколько мелких заведений фаст-фуда. Все вышеперечисленные заведения, кроме кафе-бара «Mike&Molly» и бара «Папа`s beer garage» относятся к предприятиям быстрого питания, и досуг в них не организован. Преимущество проектируемого кафе именно в том, что оно сможет привлечь

гостей изысканной кухней, интересной программой и комфортным времяпрепровождением.

Список предприятий общественного питания, действующих неподалеку от проектируемого предприятия общественного питания, представлен в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

| Наименование действующих предприятий общественного питания | Адрес | Количество мест | Режим работы | Форма обслуживания | Характеристика предприятия |
|--|------------------------------------|-----------------|-------------------------------------|--------------------|--|
| Ресторан быстрого питания «Грильница» | проспект Мира, 86 | 40 | 9 ⁰⁰ – 00 ³⁰ | Самообслуживание | Фаст-фуд. Средний чек 370 рублей |
| Бар «Папа`s beer garage» | проспект Мира, 91 | 120 | 12 ⁰⁰ - 24 ⁰⁰ | Официантами | Пивной бар, фаст-фуд. Средний чек 800 рублей |
| Кафе паназиатской кухни «Cannam Asia» | проспект Мира, 85 | 36 | 11 ⁰⁰ - 23 ⁰⁰ | Официантами | Азиатская кухня. Средний чек 800 рублей |
| Кафе-бар «Mike&Molly» | <u>Диктатуры Пролетариата, 32а</u> | 40 | 11 ⁰⁰ - 23 ⁰⁰ | Официантами | Итальянская кухня. Средний чек 500 рублей |
| Кофейня «GREEN HOUSE» | <u>Диктатуры Пролетариата, 28</u> | 45 | 9 ⁰⁰ - 21 ⁰⁰ | Самообслуживание | Кофейня. Фаст-фуд. Средний чек 150 рублей. |
| Итого: | | 281 | | | |

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1.1).

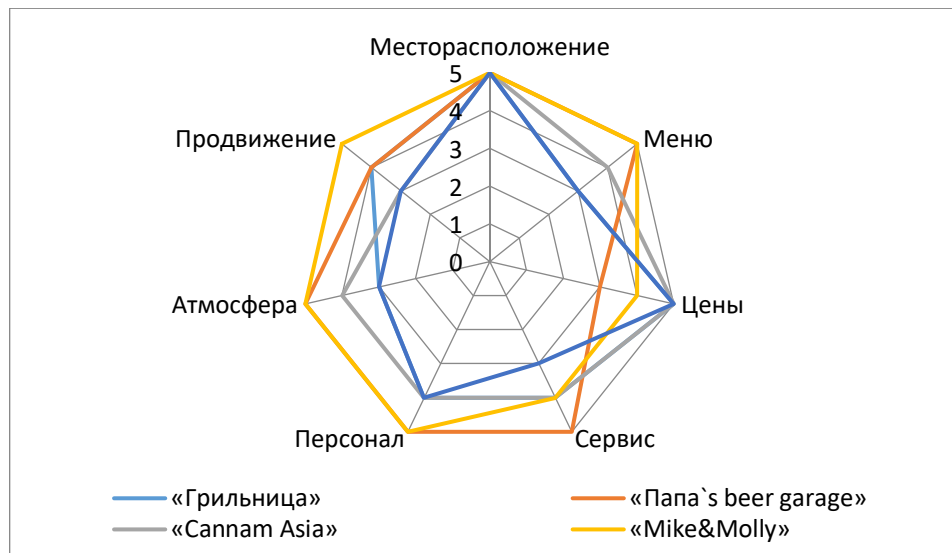


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

Анализируя данные, представленные на рисунке 1.1 можно заметить, что основными конкурентами проектируемого кафе «Енисей-батюшка» являются бар «Папа`s beer garage» и кафе-бар «Mike&Molly». Стоит отметить, что данные заведения отличаются от концепции проектируемого заведения и ориентированы на итальянскую и американскую кухни. Однако это не отменяет необходимости проработки конкурентных преимуществ перед данными кафе. Так, для обеспечения максимального конкурентного преимущества перед баром «Папа`s beer garage», кафе-баром «Mike&Molly» и другими заведениями, в кафе «Енисей-батюшка» необходимо на регулярной основе проводить обучение персонала. Обучение следует проводить по нескольким направлениям: этапы и шаги сервиса, продажи, применение программ лояльности в заведении, детальное знание меню заведения. После обучения необходимо проводить регулярные проверки знаний работников, в виде тестирований и моделируемых ситуаций, а также периодически проводить проверки тайными покупателями. На основании проведенных проверок необходимо осуществлять поощрительные и штрафные меры. Также обеспечение конкурентного преимущества зависит от эффективности продвижения кафе. На данном этапе развития общества возможны следующие инструменты продвижения: контекстная реклама на основных поисковых площадках в интернете, наружная реклама в формате листовок и флаеров, реклама в социальных сетях. Также важно вести и продвигать официальные аккаунты кафе в социальных сетях, выкладывать посты с новинками, акциями и другой важной информацией.

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 были предложены следующие имена для заведения:

- «Традиция вкуса»;
- «Демьянова Уха»;
- «Енисей-батюшка»;
- «Ешь как дома».

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 | «Традиция вкуса» | «Демьянова Уха» | «Енисей-батюшка» | «Ешь как дома» |
|----------------------|------------------|-----------------|------------------|----------------|
| Легкость запоминания | 4 | 3 | 5 | 5 |

Окончание таблицы 1.3

| Критерии оценки | «Традиция вкуса» | «Демьянова Уха» | «Енисей-батюшка» | «Ешь как дома» |
|----------------------------------|------------------|-----------------|------------------|----------------|
| Оригинальность | 4 | 5 | 5 | 4 |
| Отражение специфики заведения | 4 | 4 | 5 | 3 |
| Отражение типа целевой аудитории | 4 | 3 | 5 | 3 |
| Охват предполагаемого рынка | 4 | 4 | 5 | 4 |
| Конкурентоспособность названия | 3 | 5 | 5 | 3 |
| Итого | 23 | 24 | 30 | 22 |

Анализируя данные, представленные в таблице 1.3 можно сделать вывод, что оптимальным для проектируемого кафе станет название «Енисей-батюшка». Оно достаточно запоминающееся, отражает специфику заведения и является конкурентоспособным. Также оно напоминает гостям и жителям города об одной из самых красивых природных достопримечательностей города – могучей реке Енисей.

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.

В проектируемом кафе предполагается использовать индивидуальный метод обслуживания официантами. Один официант будет обслуживать три-четыре столика, и выполнять основные операции – сервировку столов, прием заказа, подачу блюд и расчет гостей. Также в кафе предполагается наличие бара с барной стойкой, за которой будут работать бармены. В обязанности бармена входит: приготовление и сервировка холодных напитков и коктейлей, а также подготовка к подаче крепких настоек, вин и другой алкогольной продукции.

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 «Енисей-батюшка», реализуется непосредственно в зале заведения, а также возможна реализация вне заведения (заказ на вынос). Все блюда готовят в доготовочных цехах (холодном и горячем), и реализуются в зал заведения через окно раздачи, мучные изделия изготавливают в мучном цехе.

Прием заказа в кафе будет организован традиционным способом: официанты будут записывать все блюда и напитки, очередность подачи и количество гостей в блокнот, после чего заносить всю информацию в систему R-кеерг. После введения заказа, информация сразу же отправляется в холодный и горячий цех, в сервис-бар и за барную стойку, откуда официанты забирают уже приготовленные блюда и напитки. Расчет гостей осуществляет администратор или хостес.

Для выбора оптимального времени работы предприятия, проанализировано время работы близлежащих предприятий, время обеденного перерыва. Рядом с разрабатываемым кафе «Енисей-батюшка» находится большое количество офисных зданий. Все офисные здания начинают свою работу, как правило, в 9:00 и заканчивают в 18:00. Обеденный перерыв в интервале 12:00 – 15:00. Таким образом, оптимальным временем работы кафе будет время с 11:00 до 23:00. Время проведения бизнес-ланча – с 12:00 до 16:00. Такой режим работы будет комфортным, как для гостей заведения, так и для персонала. Персонал проектируемого кафе сможет работать полуторасменному режиму (11 часовой рабочий день с 1 часом, отведенным под обед и отдых) со ступенчатым графиком выхода на работу.

Материал изъят

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В бакалаврской работе представлен проект кафе русской кухни «Енисей-батюшка» на 55 мест.

На первоначальном этапе описана концепция заведения. «Енисей-батюшка» - кафе с традиционной русской кухней с рыбным уклоном, с соответствующим оформлением зала и меню. Предполагаемое место проектируемого кафе находится в Центральном районе города Красноярска, на улице Дубенского, по адресу Дубровинского, 45А/1, напротив набережной реки Енисей, рядом с Центральным парком. Неподалеку расположена остановка общественного транспорта «Центральный парк» (ул. К.Маркса).

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

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

Описана работа складской группы помещений, рассчитано количество сырья, необходимое для реализации дневной производственной программы. Описаны условия и сроки хранения различных групп сырья.

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

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

Описана охрана труда на предприятии.

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

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

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>

2. ГОСТ Р ИСО 3972-2005 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности. – Введ. 01.01.2007. – Москва : Стандартинформ, 2006. – 7 с.

3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартинформ, 2012. – 12 с.

4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.

5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 17 с.

6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 14 с.

7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 11 с.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 10 с.
9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 15 с.
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 11 с.
11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
13. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : 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 : Стандартинформ, 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 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 рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.
47. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиздат, 1998. – 296 с.
48. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов 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.

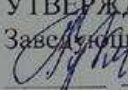
51. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
52. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ изъяты

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

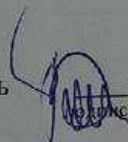
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела
код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе русской кухни «Енисей-батюшка» на 55 мест

тема

Руководитель

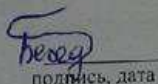


11 06 21
подпись, дата

профессор, д-р. с.-х. наук
должность, ученая степень

Г.В. Иванова
инициалы, фамилия


Выпускник


подпись, дата

ЗТТ16-02БТ
группа

Ю.К. Беседникова
инициалы, фамилия

Нормоконтролер


11 06 21
подпись, дата

Г.В. Иванова
инициалы, фамилия

Красноярск 2021

Сибирский федеральный университет,
ИТнСУ
Кафедра технологии и организации общественного питания

ОТЗЫВ

на бакалаврскую работу студентки 5 курса
направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,
ЗТТ16-02БТ заочной формы обучения

Ю.К. Беседниковой

Выполненную на тему: Разработка проекта кафе русской кухни «Енисей-батюшка» на 55 мест

Актуальность темы:

Разработка деталей концепции кафе русской кухни, которое обслуживает контингент потребителей, отдающих предпочтение такому направлению русской традиционной кухни как рыбная кухня, достаточно актуально. Проектирование такого кафе позволит организовать досуг населения по интересам и позволит жителям г. Красноярска познакомиться с новыми тенденциями в области кулинарного искусства.

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 на основе традиций русской рыбной кухни «Рыбка в тесте», обладающее ярко-выраженными вкусовыми качествами. Фирменное блюдо имеет высокую питательную ценность и может быть предложено посетителям кафе.

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

Ю.К. Беседникова проявила себя как ответственный, грамотный специалист, творчески подходящий к работе над ВКР.

Исполнительская дисциплина студента:

Работа выполнена с соблюдением графика, в срок представлена на кафедру.

Уровень профессиональной подготовки:

При работе над бакалаврской работой Ю.К. Беседникова применяла теоретические знания, полученные в ходе обучения в институте и практические навыки, полученные на производственной и преддипломной практике.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:

Ю.К. Беседникова 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.

Допуск к защите:

Бакалаврская работа допущена к защите.

Руководитель бакалаврской работы
«17» июня 2021 г.

Г.В.Иванова

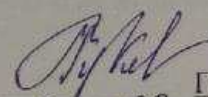
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой



Г.А. Губаненко

«30» 03 _____ 2021 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы

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

Студентке

Беседниковой Юлии Константиновне
(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 «Енисей-батюшка» на 55 мест

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

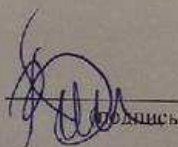
Руководитель ВКР
Г.В. Иванова, профессор кафедры технологии и организации питания ИТиСУ
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе «Енисей-батюшка» на 55 мест

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

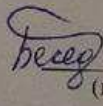
Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР


(подпись)

Г.В. Иванова
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению


(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

Ю.К. Беседникова
(инициалы и фамилия студента(ки))

« 30 » 03 2021 г.