

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

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе восточной кухни "Ак-Бата" на 54 места

тема

Руководитель

подпись, дата

профессор, д-р с.-х. наук

должность, ученая степень

Г. В. Иванова

инициалы, фамилия

Выпускник

подпись, дата

ТТ17-01Б-ПИТ

группа

А. Н. Черкашин

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

подпись, дата

Г. В. Иванова

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)

Черкашин Андрей Николаевич

(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ТТ17-01БПИТ

направление подготовки 19.03.04

(код)

Технология продукции и организация общественного питания

(наименование)

профиль 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта восточной кухни «Ак-Бата» на 54 места

Утверждена приказом по университету № 3856/с/ с от 19.03.2021

Руководитель ВКР

Г.В. Иванова, профессор кафедры технологии и организации питания

ИТиСУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе восточной кухни

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия; Организационно - технологический раздел; Охрана труда; Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП

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))

А.Н. Черкашин

« ____ » _____ 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1 Разработка концепции предприятия.....	4
2 Организационно - технологический раздел.....	9
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	9
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	14
2.3 Складская группа помещений.....	15
2.4 Горячий цех	17
2.5 Организация работы производства.....	30
2.5.1 Организация работы заготовочных цехов.....	30
2.5.2 Организация работы доготовочных цехов	33
2.5.3 Организация работы кондитерского цеха	34
2.6 Организация обслуживания посетителей.....	35
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	38
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	38
3 Охрана труда.....	40
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП	47
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции.....	47
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции	47
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	48
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции	48
Заключение	56
Список используемых источников.....	57
Приложение А-Л	62-96

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание является важным звеном в системе экономических и социальных мероприятий, направленных на повышение материального и культурного уровня жизни людей. Развитие общественного питания дает существенную экономию общественного труда вследствие более рационального использования техники, сырья, материалов; предоставляет рабочим и служащим в течение рабочего дня горячую пищу, что повышает их работоспособность, сохраняет здоровье; дает возможность организации сбалансированного рационального питания в детских и учебных заведениях. В тоже время, век, в котором мы живем, предоставляет нам широкие возможности. Современный человек способен платить за то, что он хочет получить. И это нашло отражение в организации работы предприятий питания, которые теперь ориентируются не просто на удовлетворение потребности в пище, но и потребности в проведении досуга, а также качественное обслуживание и проведение различных мероприятий.

Кафе – заведение общественного питания и отдыха, похожее на небольшой ресторан, но с ограниченным ассортиментом продукции. В современном мире кафе очень популярны, так как они предоставляют возможность быстро пообедать или поужинать, а также провести деловую встречу или вечер с друзьями.

Лимитирование торговли со странами Европы и запрет на ввоз отдельных продуктов, таких как, сыр Пармезан, заставили кафе импровизировать и создавать новое. Так и возникла идея создания кафе с особым восточным колоритом. где могут чувствовать себя уютно не только местные жители, но и гости города. Гостеприимство – это характерная черта восточного народа оригинальная кухня, большое количество мясных блюд питательных и ароматных.

В выпускной квалификационной работе представлена разработка проекта кафе восточной кухни «Ак-Бата» на 54 места. Проведен расчет численности работников предприятия, расчет и планировка производственных, складских помещений и торговых залов, информация об организации производственных процессов, о продвижение предприятия. Также разработано фирменное блюдо, с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

1 Разработка концепции предприятия

Концепция основывается на потребностях посетителей заведения, учитывает плюсы и минусы конкурентов, раскрывает идею предприятия, описывает все составляющие его деятельности, интегрируя предприятие в единое целое, как с точки зрения его позиционирования, так и управления.

Концепция является неким общим руководством по созданию предприятия, позволяющим координировать работу всех участников процесса создания, запуска и деятельности предприятия. Концепция – это общее виденье ведения бизнеса.

Изучение местоположения необходимо для любого типа предприятий общественного питания. При оценке месторасположения предполагаемого предприятия были рассмотрены потоки людей в непосредственной близости от предполагаемого местоположения; покупательская активность в этом районе; ближайшие конкуренты и другие факторы.

Данные по определению наилучшего месторасположения предприятия общественного питания представлены в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения предприятия общественного питания

Факторы	Варианты размещения бизнеса в городе Красноярск		
	Улица Кирова, 23	Улица Республики, 35	Улица Горького, 18
Покупательская активность в этом районе	5	5	4
Удобство подъезда	5	5	5
Оживленность движения транспортных средств	4	3	4
Оживленность движения пешеходов	5	2	4
Наличие парковки	5	5	3
Сообщение общественным транспортом	5	4	5
Расположение улицы	4	3	3
Ближайшие конкуренты	3	3	4
Место для рекламы	4	4	4
Удобство входа и выхода	4	4	3
Необходимые коммунальные услуги	5	4	3
Состояние здания	4	3	4
Стоимость аренды (если здание планируется арендовать)	5	4	4
Срок аренды (если здание планируется арендовать)	1 месяц	1 месяц	1 месяц
Ограничения на деятельность в районе	Нет	Нет	Нет
Итого	58	54	5

Таким образом, наиболее предпочтительным вариантом для размещения предприятия является Вариант 1: г. Красноярск, ул. Кирова, 23.

Все три варианта размещения предприятия находятся в оживленных развитых районах Красноярска, а также они находятся в местах удобных для размещения предприятия общественного питания. Однако Вариант 1 (ул. Кирова, 23) является более предпочтительным, поскольку в непосредственной близости от данного здания расположено несколько образовательных учреждений, кинотеатры, развлекательные комплексы, что позволяет говорить о большой концентрации молодых людей. Кроме того, ул. Кирова находится на пересечении ул. Мира которая является главной улицей города, где в пределах пешеходной доступности расположены различные организации и учреждения: банки, промышленные и продовольственные магазины.

А также в период летних каникул квартал улицы Кирова на пересечении ул. Мира перекрывают от транспорта в пешеходно-прогулочное пространство с пятницы по воскресенье, где проводят культурно массовые мероприятия, это говорит о большом скоплении жителей и гостей города.

Потенциальными посетителями кафе могут быть жители, и гости города, студенты, а также работники различных магазинов и офисных помещений. Все они могут прийти в кафе на обед и ужин, или для того, чтобы отдохнуть после рабочего дня. Таким образом, наиболее предпочтительным вариантом для размещения предприятия является Вариант 1: г. Красноярск, ул. Кирова, 23.

Выбор типа проектируемого предприятия общественного питания осуществляют на основе изучения покупательского спроса потенциального контингента потребителей.

В данной работе выбран формат предприятия – кафе восточной кухни. Популярность таких заведений общепита восточной направленности заключается в традиционности народов Средней Азии. Многие устали от классической европейской кухни, фаст-фуда и повсеместных суши баров. Таких заведений очень много. Они ничем не выделяются на фоне конкурентов, им нечем привлечь внимание потенциальных посетителей.

И идея посетить ближайший восточное кафе кажется выигрышной и интересной. Посещение восточного заведения – возможность познакомиться с новой кулинарной традицией, не покидая своего города. Восточный дизайн интерьера кафе позволяет отдохнуть от современного оформления европейских заведений и погрузиться в сказку. Мягкие диваны, ковры, обилие текстиля, украшенного традиционным орнаментом – основные особенности уникального декора. Преобладающими цветами являются красный, золотой, коричневый, песочный. Здесь звучит национальная музыка, витают ароматы сочного мяса и пряностей. Они создают гармоничный ансамбль и помогают воссоздать в европейском городе колорит Средней Азии.

На данном этапе были выделены основные потребительские группы и проанализированы их предпочтения. Разрабатываемое кафе предоставляет широкий спектр услуг общественного питания, тем самым расширяя спектр потенциальных потребителей. Кафе ориентировано на потребителей со средним уровнем дохода. Предполагаемый средний чек кафе – 700 рублей – относительно невысокий, по сравнению с кафе-конкурентами. Доступные цены

и правильно выбранный формат предприятия обеспечат кафе хорошую конкурентоспособность на рынке общественного питания.

Разрабатываемое кафе «АК-БАТА» специализируется на восточной кухне. Большая часть меню состоит из национальных блюд и напитков узбекской, казахской, дунганской, уйгурской и татарской кухни. К характерным чертам восточной кухни можно отнести то, что основу многих блюд составляют баранина и рис. На востоке свинина непопулярна, поскольку большинство народов исповедует ислам. Также на данных территориях большим спросом не пользуются рыба, куриные яйца и сыры. Помимо баранины, на востоке потребляют в пищу говядину, курицу и индейку. В священный месяц рамадан в кафе подаются финики и стакан воды мусульманам в качестве ауызашар.

Супы, приготовленные в традициях востока, имеют существенные отличия от аналогичных европейских блюд. Они густые и наваристые, а бульон больше напоминает подливу. Также существует большое количество способов приготовления шашлыка и других мясных блюд, таких как долма (голубцы в виноградных листьях), ковурма (жаркое с картофелем) и лагман (острая лапша) – первое блюдо, содержащее большое количество жгучих специй, основой которого является приготовленная вручную лапша лагман.

К восточным сладостям можно отнести большое разнообразие кондитерских, мучных изделий, среди них хотелось бы выделить несколько. Например, «Санза» или хворост. Готовится он из теста, замешанного на пшеничной муке, скрученного в жгуты и обжаренного в масле. Готовый хворост посыпается сахарной пудрой и подается с вареньем, медом, или со сметаной.

Также в восточной кухне очень распространен различный чай. На стол могут подавать как обычный черный или зеленый чай, так и чай с пряностями, молоком, фруктовым вареньем и сливочным маслом.

В меню проектируемого кафе не реализуются алкогольные напитки, так как восточные люди мусульмане, а в их культуре не принято пить алкоголь. В современном мире очень популярный здоровый образ жизни, поэтому во многих предприятиях общественного питания не продают алкоголь.

Рынок общественного питания выбранного района хорошо развит: в нем располагается 10 предприятий. Однако большинство из этих предприятий ориентируются на предприятия быстрого питания, и еды на вынос. Поэтому конкуренцию разрабатываемому предприятию составляют лишь некоторые из них. К ним относятся паназиатский ресторан «Yoshi», ресторан «Огонь и лёд» и кафе китайской кухни «Каннам Азия».

Данные предприятия обладают схожей целевой аудиторией и средним чеком с разрабатываемым предприятием, поэтому они являются подходящими вариантами для анализа конкурентоспособности предприятия в выбранном районе.

Одним из методов анализа конкурентного положения разрабатываемого предприятия является построение многоугольника конкурентоспособности. Данный метод позволяет достаточно быстро провести анализ

конкурентоспособности предприятия общественного питания в сравнении с ключевыми конкурентами и разработать эффективные мероприятия по повышению уровня конкурентоспособности.

Многоугольник конкурентоспособности кафе восточной кухни представлен на рисунке 1.

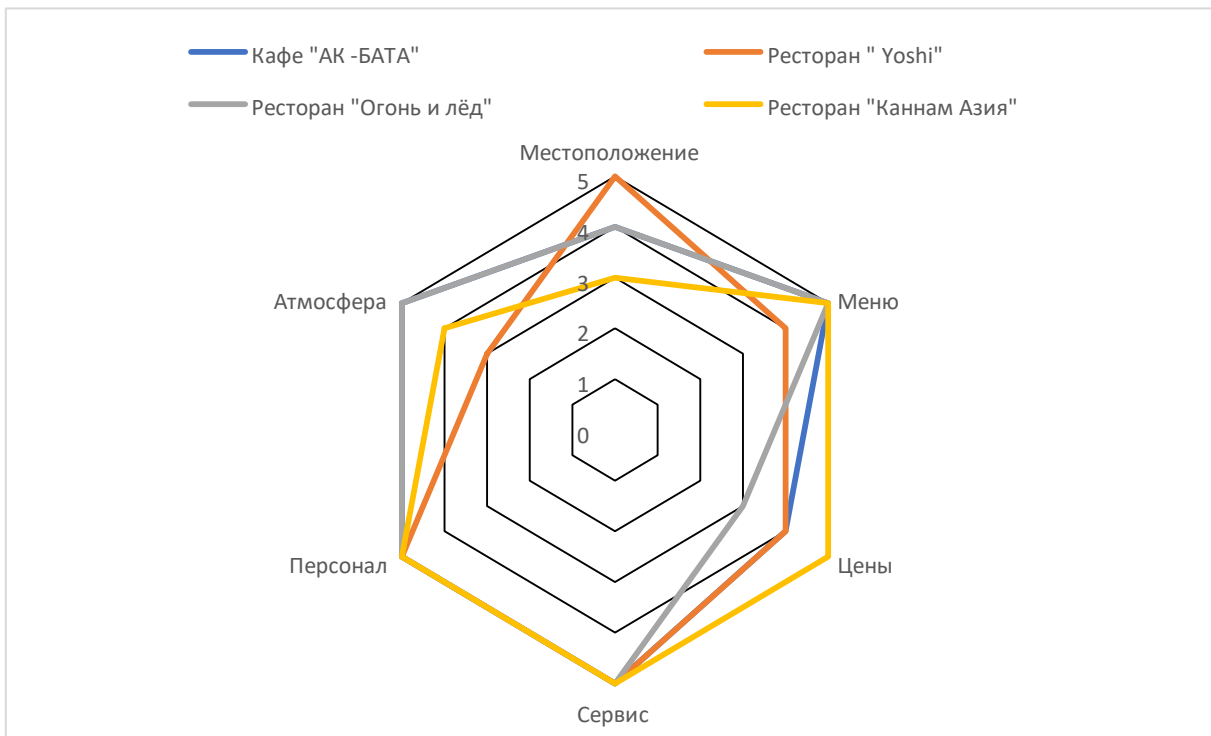


Рисунок 1 - Многоугольник конкурентоспособности кафе «АК-БАТА»

Формой обслуживания для данного заведения была выбрано полное обслуживание официантами. Полное обслуживание официантами обеспечивает более высокую культуру обслуживания и повышенное внимание к гостю.

Процесс обслуживания складывается из следующих операций:

1. Встреча и размещение потребителей;
2. Прием заказов;
3. Получение и подачи блюд;
4. Расчет гостей.

За каждым официантом закрепляют определенный участок зала. Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет 1 официант.

Расчет гостей в проектируемом предприятии будет производиться двумя способами:

1. Наличный расчет.
2. Безналичный расчет. Безналичный расчет осуществляется с помощью банковских карт. Для этого на проектируемом предприятии установлен эквайринг и открыт расчётный счет в банке.

Для кафе «АК-БАТА» определен следующий режим работы: 10:00 – 23:00 часов, что является наиболее удобным временем для посещения данного

предприятия. Такой режим работы зала позволит посетителям посещать кафе в обеденное время и в вечернее время, когда большинство людей свободны от учебы или работы.

Материал изъят

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На сегодняшний день предприятия общественного питания стали особенно популярны и востребованы среди потенциальных потребителей. Создание концептуальных заведений – это перспективное направление в развитии предприятий общественного питания.

В процессе проектирования кафе восточной кухни на 54 места были установлены приемы и методы рациональной технологической планировки, направленной на обеспечение оптимальных условий для приготовления блюд и кулинарных изделий высокого качества.

Основная роль рационального размещения оборудования в цехах предприятия – это создание удобства при работе; устранение факторов, вредно отражающихся на здоровье работников; обеспечение безопасности проведения работ; улучшения гигиенических условий работы; увеличение выпуска продукции; сокращение путей готовой продукции, уменьшение продолжительности производственного цикла.

В работе рассмотрена организация обслуживания в проектируемом предприятии. Самым важным и главным является производство высококачественной продукции. Помимо этого, созданы все условия (соответствующий уровень комфортности в торговом зале, оригинальный дизайн помещения, вежливый и обходительный персонал, правильно организованный процесс обслуживания), чтобы у потребителя возникло желание, вернуться сюда еще раз. Очень важно на предприятии применять прогрессивные технологии и методы обслуживания, программы работы с потребителями, поэтому в данной работе разработаны дополнительные программы лояльности и новые современные услуги.

Разработка фирменного блюда очень важна для любого заведения. В кафе разработано блюдо манты из свинины с тыквой. Для данного блюда разработана технико-технологическая карта, произведен расчет пищевой ценности, а также разработана система обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

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

- 14.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 14 с.
- 15.ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Введ. 01.01.2016. - Москва : Стандартиформ, 2015. – 16 с.
- 16.ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования . – Введ. 01.07.2001. –Москва : Стандартиформ, 2009. –12с.
- 17.ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартиформ, 2012. – 16 с.
- 18.ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний. – Введ. 01.01.2014. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 35 с.
- 19.ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. – Введ. 01.09.2015. - Москва : Стандартиформ, 2015. – 50 с.
- 20.СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.
- 21.СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.
- 22.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс] : утв. постановлением Гл. гос. санитарного врача Рос. Федерации от 27.10. 2020 N 32 . - Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/566276706>
- 23.ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. – Введ. 01.07.2000.- Санкт-Петербург : ЦОТПБСП, 2000. - 80 с.
- 24.МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации [Электронный ресурс] : утв. руководителем Федер. службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // Справочная

- правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/
- 25.СТО 4.2-07-2014. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности [Электронный ресурс]. – Введ. 09.01.2014. – Красноярск : СФУ, 2014. – 60 с.- Режим доступа : <http://about.sfu-kras.ru/node/8127>
 - 26.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.


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)

« 13 » 06 2021 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки


19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе восточной кухни "Ак-Бата" на 54 места

тема


Руководитель

 11.06.21
подпись дата

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

Г. В. Иванова
инициалы, фамилия

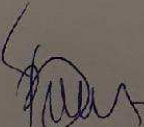
Выпускник

 11.06.21
подпись дата

ТТ17-01Б-ПИТ
группа

А. Н. Черкашин
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

 11.06.21
подпись дата

Г. В. Иванова
инициалы, фамилия

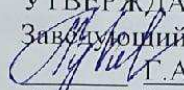
Красноярск 2021

но является
зна Сода

жumenta.
umenta.
зна является
лента

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

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

Г.А. Губаненко
(подпись) (инициалы, фамилия)
« 30 » 03 2021 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

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

Студенту (ке)

Черкашин Андрей Николаевич
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ТТ17-01БПИТ

направление подготовки 19.03.04
(код)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование)

профиль 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта восточной кухни «Ак-Бата» на 54 места

Утверждена приказом по университету № 3856/с/с от 19.03.2021

Руководитель ВКР

Г.В. Иванова, профессор кафедры технологии и организации питания
ИТиСУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе восточной кухни

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия; Организационно-технологический раздел; Охрана труда; Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР



Г.В. Иванова
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению



А.Н. Черкашин
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

« 30 » 03 2021 г.

Сибирский федеральный университет,
ИТнСУ
Кафедра технологии и организации общественного питания

ОТЗЫВ

на бакалаврскую работу студента 4 курса
направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,
Т117-01БП-ИТ очной формы обучения

Черкашина А. Н.

Выполненную на тему: **Разработка проекта кафе восточной кухни "Ак-Бата" на 54 мест в городе Красноярске**

Актуальность темы:

Разработка деталей концепции кафе восточной кухни, которое обслуживает контингент потребителей, отдающих предпочтение восточной традиционной кухне, достаточно актуально. Проектирование 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 восточной кухни «Манты со свининой, тыквой и сметанным соусом», обладающее ярко-выраженными вкусовыми качествами, так как основным ингредиентом являются тыква и восточные специи. 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 дашного 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

Черкашин А. Н. проявил себя как ответственный, грамотный специалист, творчески подходящий к работе над бакалаврской работой.

Исполнительская дисциплина студента:

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

Уровень профессиональной подготовки:

При работе над бакалаврской работой Черкашин А. Н. применял теоретические знания, полученные в ходе обучения и практические навыки, полученные на производственной и преддипломной практике.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:

Черкашин А. Н. 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