

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ Губаненко Г.А.

подпись      фамилия, инициалы

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

Разработка проекта кафе азиатской кухни "OISHI" на 59 мест

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Руководитель	_____	<u>доцент, канд. техн. наук</u>	<u>Гоголева О.В.</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	фамилия, инициалы
Выпускник	_____		<u>Борисова К.Э.</u>
	подпись, дата		фамилия, инициалы
Нормоконтролер	_____		<u>Гоголева О.В.</u>
	подпись, дата		фамилия, инициалы

Красноярск 2022

Министерство науки и высшего образования  
РФ Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг  
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ Губаненко  
Г.А.

подпись                      фамилия, инициалы  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ  
в форме бакалаврской работы**

Студенту Борисовой Кристине Эдуардовне

фамилия, имя, отчество

Группа ЗТТ17-02БТ Направление (специальность) 19.03.04

код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе азиатской кухни "OISHI" на 59 мест

Утверждена приказом по университету № 4792/с от 29.03.2022

Руководитель ВКР: О.В. Гоголева, доцент кафедры ТООП

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе азиатской кухни "OISHI" на 59 мест

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

раздел

---

---

---

---

---

Перечень графического материала: графический материал отсутствует.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_

подпись

О.В. Гоголева

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_

подпись,

К.Э. Борисова

инициалы и фамилия студента

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение .....	3
1 Разработка концепции предприятия.....	5
2 Организационно-технологический раздел.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.3 Складская группа помещений .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4 Горячий цех .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.5 Организация работы производства.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.6 Организация обслуживания .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3 Охрана труда.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4 Научно-исследовательский раздел .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.1 Показатели качества и безопасности сырья, используемого для изготовления фирменной продукции .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирменной продукции.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.5 Разработка технологической документации на фирменную продукцию.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Заключение .....	10
Список использованных источников .....	11
Приложения А-Н.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b> -98

## РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта кафе азиатской кухни "OISHI" на 59 мест» содержит 98 страниц текстового документа, 9 иллюстраций, 33 таблиц, 13 приложений, 58 использованных источников.

РАЗРАБОТКА КОНЦЕПЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ, ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ, ОХРАНА ТРУДА, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ РАЗДЕЛ.

Объект разработки – кафе азиатской кухни «OISHI» 59 мест.

Задачи:

- обоснование целесообразности проекта, а также его технико-экономическое обоснование;
- проведение технологических расчетов по проектируемому предприятию;
- разработка организации охраны труда на проектируемом предприятии;
- разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В результате поставленных задач была определена концепция кафе, произведены технологические расчёты, составлены производственные программы, а также введены мероприятия по обеспечению пожарной безопасности, организационные, технические, санитарно-гигиенические. Кроме того введены и разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В итоге был разработан проект кафе азиатской кухни «OISHI» на 59 мест.

## ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание играет все возрастающую роль в жизни современного общества. Это обеспечивается, прежде всего, новыми технологиями переработки продуктов питания, развитие коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов.

В последнее время существует тенденция открытия предприятий общественного питания, специализированных на той или иной кухне. Сегодня в России на смену долгое время популярной японской кухне приходит мода на азиатские блюда. В меню азиатской кухни может сочетаться блюда разных стран региона. Основой для меню являются национальные блюда Таиланда, Лаоса, Вьетнама, Индии, Малайзии, Камбоджи, Кореи, Японии и обязательно Китая. Традиционные блюда этих стран богато приправлены разнообразными специями. Необычные сочетания вкусов, особые условия приготовления блюд привлекает большое количество потребителей, поэтому открытие такого типа предприятия будет перспективно для ведения бизнеса.

Целью данной работы является разработка проекта кафе азиатской кухни на 59 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

Проанализировав рынок ресторанных услуг в городе Ачинск, можно заметить, что сегмент «азиатские кафе» не занят, но в свою очередь востребован среди жителей города.

В ходе проектирования предприятия было проведено маркетинговое исследование в формате анкетирования, которое определило кулинарную направленность кафе. Изначально было принято решение основываться на национальной кухне, но в связи с тем, что в городе имеются уже кафе с русской и европейской кухней, эти варианты не рассматривались, но были включены в анкетирование.

Исследование представляло собой ряд вопросов, представленных на брошюрах:

1. Удовлетворены ли вы разнообразием местных предприятий общественного питания. Да/Нет

2. Посещаете ли вы кафе, в которых представлена национальная кухня других стран. Да/Нет

3. Заведения с какой кухней вам хотелось бы посетить?. Азия/Европа/Америка

В опросе приняли участие 100 местных жителей.

Результаты были обработаны и представлены в виде диаграммы (рис.1.1)



Рисунок 1.1 – Результат маркетингового исследования

Исходя из этого, было принято решение о планировании именно кафе с направлением азиатской кухни.

При оценке местоположения нового 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 предприятия общественного питания

Факторы	Варианты размещения предприятия		
	№1*	№2*	№3*
Покупательская активность в этом районе	5	4	5
Удобство подъезда	4	3	5
Оживленность движения транспортных средств	5	5	5
Наличие парковки	5	5	5
Сообщение общественным транспортом	4	4	5
Расположение улицы	5	4	5
Ближайшие конкуренты	4	4	5
Место для рекламы	4	5	5
Удобство для входа и выхода	5	5	5
Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	5	5
Необходимые коммунальные услуги	5	5	4
Состояние здания	5	5	5
Стоимость аренды	5	4	5
Срок аренды	5	5	5
Ограничения на деятельность в районе	5	5	5
Итого	71	68	74

Примечание: №1\* - 2-й Юго-Восточный микрорайон, 50А, №2\* - ул. 5 Июля, 3, №3\* - ул. Назарова, д.24

По данным таблицы 1.1, было принято решение о проектировании кафе азиатской кухни на 59 посадочных мест в центральном районе города Ачинск вариант №3 на улице Назарова, д.24.

Выбранный район является густонаселенным, помимо этого там расположены: администрация района, большое количество офисов, гостиницы, фитнес-центр, образовательные учреждения. Выгодным является близкое расположение остановки общественного транспорта, а также парковка рядом с проектируемым заведением.

В районе предполагаемого места расположения данного кафе, в настоящее время функционируют три основных конкурента, предприятия общественного питания, которых представлены в основном русской и европейской кухней, также имеется заведение итальянской кухни, предприятия общественного питания азиатской направленности отсутствуют.

Потенциальным контингентом потребителей являются местные жители, а также гости города.

Название также было определено с помощью анкетирования, но участниками уже послужили будущие сотрудники, а именно фокус группа подбирала название, которое лучше всего ассоциировалось бы у потенциальных гостей с разработанным меню, цветовым сочетанием

логотипа и самой концепцией. Результаты представлены на диаграмме (рис.1.2)

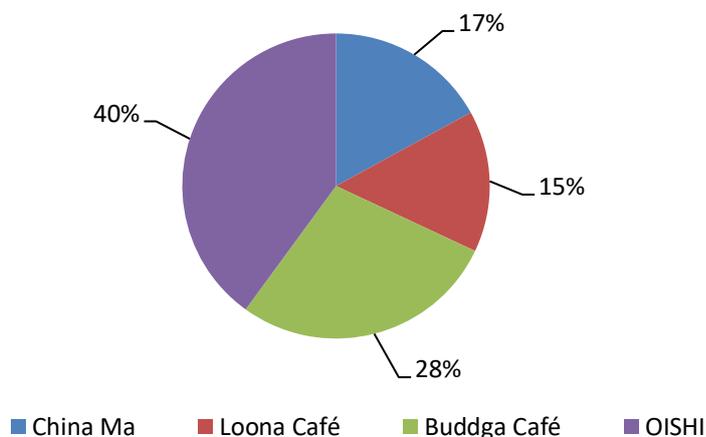


Рисунок 1.2 – Результат опроса «Вариант названия»

Исходя из этого, было принято решение оставить название «OISHI». Перевод OISHI(ойси или ойщи) в свою очередь означает "вкусно", что также отражает главную идею заведения – вкусная еда для наших гостей.

Основным направлением заведения является предоставление гостям ассортимент классической азиатской кухни. Для азиатской кухни характерны обилие приправ, острые блюда, блюда с низким содержанием жиров, соевые продукты. Один из распространённых способов приготовления еды — жарка в небольшом количестве очень горячего масла. Исходя из особенностей азиатской кухни, было составлено меню кафе «OISHI». Меню представлено в виде таблицы в Приложении А.

Ассортимент кулинарных изделий в кафе постоянный, но также включает в себя сезонные обновления и также обновления, связанные с национальными праздниками (напр. Китайский Новый Год). В меню представлены роллы, салаты, супы, горячие блюда с гарниром, сладкие блюда. Помимо этого, в меню представлен ассортимент мучных изделий, горячих и холодных напитков.

Информация о блюдах, напитках, реализуемых в данном предприятии питания, выходе блюд и ценах раскрывается через меню, представляющем собой красочную красно-желтую брошюру формата А4, а также в формате электронного меню, которое открывается смартфоном через QR- код. Наклейка с кодом размещена на всех столах, а также на рекламе кафе, что позволяет ознакомиться с меню еще до прихода официанта.

Информация о названии предприятия, времени его работы раскрывается посредством вывески, установленной на входе в кафе.

Для работы данного кафе был выбран метод обслуживания – обслуживание официантами, форма обслуживания с последующим расчетом. В кафе планируется принимать наличную форму расчета, и расчет

банковскими пластиковыми картами, а также бесконтактные способы оплаты.

Поблизости от предполагаемого места открытия кафе находятся несколько предприятий общественного питания: кафе «Перцы Мини», кафе итальянской кухни «Кунжут», кафе «Гранж Кафе». Все вышеперечисленные заведения относятся к предприятиям другой концепции, представляющие другую кухню, и досуг в них не организован. Преимущество проектируемого кафе именно в том, что оно сможет привлечь гостей изысканной азиатской кухней и комфортным времяпрепровождением.

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (рис.1.3). В качестве параметров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности заведения: местоположение, меню, цены, сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для оценки выбрана пятибалльная шкала.

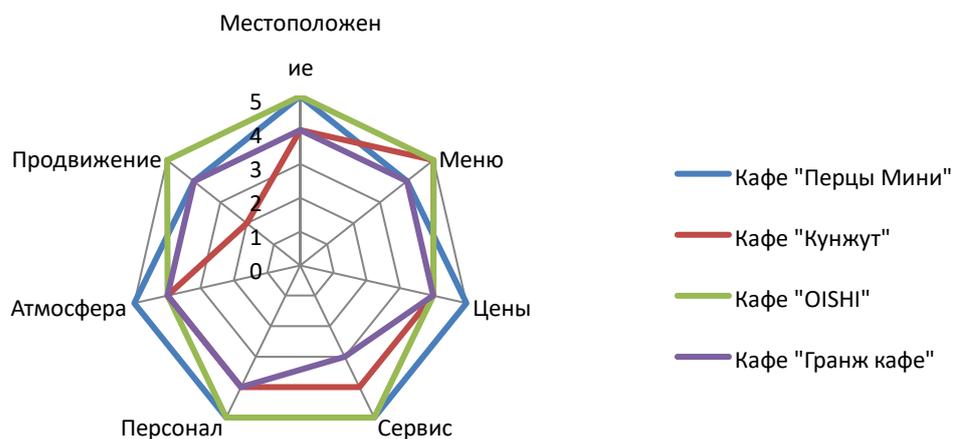


Рисунок 1.3 – Многоугольник конкурентоспособности

По рисунку 1.3 видно, что каждое из представленных предприятий общественного питания имеет ряд преимуществ. В кафе «Кунжут» достаточно современное меню, что может привлечь потенциальных гостей, по всем остальным показателям данное заведения сильно уступает основным конкурентам. Кафе «Гранж Кафе» также имеет низкие показатели по многим параметрам, заведение достаточно старое и нуждается в ребрендинге. Основным конкурентом проектируемого кафе является кафе «Перцы Мини» – популярное заведение для города, с вкусной кухней, обслуживанием на высоком уровне, но с достаточно устаревшим подходом к продвижению и рекламе. Для того чтобы можно было достичь конкурентного преимущества, в проектируемом кафе необходимо устанавливать приемлемый уровень цен, заниматься обучением персонала и бросить силы на продвижение кафе.

В проектируемом кафе предполагается метод обслуживания

официантами: официант один обслуживает три-четыре столика и выполняет все операции — сервирует столы, встречает гостей, принимает заказы, подает блюда, производит расчет и уборку столов.

Продукция, вырабатываемая в кафе, реализуется непосредственно в зале заведения, а также возможна реализация вне заведения (заказ на вынос). Также планируется сотрудничество с местными службами доставки.

Так как проектируемое кафе планируется расположить в существующем здании, вместимость зала небольшая. Для удобного расположения столов, за которыми располагается от двух до четырех мест и также расположение гостей за высокими столами-подоконниками у окна, с видом на город.

Для выбора оптимального времени работы предприятия, проанализировано время работы близлежащих предприятий, время обеденного перерыва. Вблизи предполагаемого места строительства располагается очень много крупных предприятий, офисов, начинающих работать с 10 часов утра, а завершающих работу в 18 – 19 часов, а обеденный перерыв в интервале 13 – 15 часов.

Время работы кафе с 11.00 до 22.00 часов ежедневно, без выходных и перерывов. В связи с установленным режимом работы применяется ступенчатый график выхода на работу сотрудников.

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе выполнения бакалаврской работы было сформировано общее представление о проектируемом кафе азиатской кухни «OISHI» на 59 мест в городе Ачинск.

На первоначальном этапе была разработана производственная программа предприятия. Так же была определена вместимость залов проектируемого предприятия, составлено планово-расчетное меню.

Оптимальной формой обслуживания в проектируемом кафе является обслуживание официантами

Определен и охарактеризован состав помещений кафе «OISHI». Обоснован выбор бесцеховой структуры производства, составлена схема взаимосвязи помещений. Охарактеризована организация работы заготовочных и доготовочных цехов. Произведён расчёт горячего цеха: разработана производственная программа, определена численность производственной бригады, подобрано необходимое оборудование и рассчитана площадь цеха. Определена и описана структура складского хозяйства, рассчитан объём требуемого склада.

Для безопасности производственного процесса разработаны мероприятия по охране труда.

Была разработана технологическая документация на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП. В качестве фирменного блюда был выбран «Удон с курицей и овощами в соусе терияки».

В ходе разработки элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП была описана группа продукции «блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные» с указанием нормативной документации на используемое сырьё, условия и сроки хранения и реализации блюд, противопоказания. Составлена блок – схема ведения технологического процесса производства описываемой группы для определения возможных опасностей на каждом этапе (приемке сырья, хранения сырья и его подготовке к производству, тепловая обработка, реализации и хранении готовой продукции).

Были выявлены критические контрольные точки производства пищевой продукции, определены их предельные значения. Для группы «блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные»

Разработана процедура мониторинга и план корректирующих действий в случае реализации опасного фактора. Составлены рабочие листы ХАССП, которые в совокупности представляют план ХАССП.

Цель бакалаврской работы в разработке проекта кафе азиатской кухни «OISHI» на 59 мест достигнута в полном объёме.

## 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
2. ГОСТ Р ИСО 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности = Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2014 г. № 899-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС")
3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 743-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС")
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1678-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС")
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общитребования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for layout development and composition: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1677-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС")
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service.

Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1674-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС")

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering services Enterprises of public catering.

Classification and general requirements: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1673-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС")

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС")

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу = Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1674-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС")

10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования = Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС")

11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым

акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС")

12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Publiccateringservice. Methodofsensoryevaluationofcateringproducts: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 196-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС")

13. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания = Publiccatering. Technologicalinstructionsforproductsofcatering. Generalrequirementsforlayoutdevelopmentandcomposition : издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 195-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС")

14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Publiccateringservice. Methodofcalculationofwastesandlossesofcateringproducts: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС")

15. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Publiccateringservice. Methodofelaboratingandapprovingofhousespecialtiesatpubliccateringenterprises: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2013 г. № 458-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС")

16. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. Generalrequirements :государственный стандарт Российской Федерации издание официальное : утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст: введен впервые : дата

введения 2001-07-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС)

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 = Public catering services. Methods of laboratory quality control of catering products. Part 1. Sampling and preparation for physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 741-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС")

18. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний = Public catering services. Methods of laboratory control of public catering products. Part 2. Methods of physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1598-ст : введен впервые : дата введения 2014-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС")

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 = Services of public catering. The safety management system of public catering products. Recommendations about application. GOST R ISO 22000-2007 for the food industry : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 2 декабря 2013 г. № 2154-ст : введен впервые : дата введения 2015-09-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС")

20. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания : утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2.

21. 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.

22. 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.

23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 N 32 . - URL : <http://docs.cntd.ru/document/566276706>

24. ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании: введен впервые : дата введения 2000- 01-07.- Санкт-Петербург : ЦОТПБСП, 2000. - 80 с.

25. МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации : утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.07.2021 г.

26. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации : утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г.

27. СТУ 7.5-07-2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введен 07.12.2021. – Красноярск : СФУ, 2021. – 61 с

28. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.

29. 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.

30. 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.

31. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.

32. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб.пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово :КемГУ, 2019. - 90 с.

33. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.

34. 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.

35. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.

36. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб.пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.
37. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
38. 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.
39. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
40. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
41. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог\_Tfi\_ф\_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
42. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
43. 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.
44. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
45. 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.
46. 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.
47. 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.
48. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург :ПрофиКС, 2003. – 296 с.
49. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург :Гидрометиониздат, 1998. – 296 с.
50. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва :ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.

51. Справочник по охране труда. Т. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда / под ред. В. В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с.
52. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
53. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
54. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛиПринт, 2007. – 276 с.
55. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
56. 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>
57. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
58. Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Губаненко Г.А.

подпись фамилия, инициалы

«10» 06 2022г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

Разработка проекта кафе азиатской кухни "OISHI" на 59 мест

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Руководитель

Юсу 10.06.2022  
подпись, дата

доцент, канд. техн. наук  
должность, ученая степень

Гоголева О.В.  
фамилия, инициалы

Выпускник

ТМ 6.06.2022  
подпись, дата

Борисова К.Э.  
фамилия, инициалы

Нормоконтролер

Юсу 10.06.2022  
подпись, дата

Гоголева О.В.  
фамилия, инициалы

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой



Губаненко Г.А.

подпись

фамилия, инициалы

«02»

03

2022г.

**ЗАДАНИЕ**  
**НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**  
**в форме бакалаврской работы**

Студенту Борисовой Кристине Эдуардовне

фамилия, имя, отчество

Группа ЗТТ17-02БТ Направление (специальность) 19.03.04

код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе азиатской кухни "OISHI" на 59 мест

Утверждена приказом по университету № 4792/с от 29.03.2022

Руководитель ВКР: О.В. Гоголева, доцент кафедры ТООП

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе азиатской кухни "OISHI" на 59 мест

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

Перечень графического материала: графический материал отсутствует.

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_

подпись

О.В. Гоголева

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_

подпись,

К.Э. Борисова

инициалы и фамилия студента

«22» 03 2022

### ОТЗЫВ

на бакалаврскую работу студентки 5 курса, направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела» заочной формы обучения Борисовой Кристины Эдуардовны выполненную на тему:  
««Разработка проекта кафе азиатской кухни "OISHI" на 59 мест

**Актуальность темы.** В структуре предприятий общественного питания г. Ачинска практически не представлены предприятия питания, специализирующиеся на азиатской кухне, что определяет актуальность и практическую значимость темы бакалаврской работы для сферы общественного питания Красноярского края.

**Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы:** выполненная бакалаврская работа полностью соответствует заявленной теме и плану работы.

**Полнота раскрытия темы:** тема раскрыта полностью.

**Использование в работе элементов исследования:** в бакалаврской работе разработано фирменное блюдо ««Удон с курицей и овощами в соусе терияки»». Студентом просчитана энергетическая и пищевая ценность блюда, разработана необходимая технологическая документация.

**Обоснованность выводов и предложений:** все выводы обоснованы и конкретны.

**Проявленные профессиональные и личные качества студента:** студентка исполнительна, инициативна, заинтересована в результатах труда.

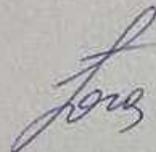
**Исполнительская дисциплина студента:** бакалаврская работа выполнена с полным соблюдением графика.

**Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:** имеет средний уровень работы на компьютере.

**Соответствие работы предъявляемым требованиям:** бакалаврская работа выполнена в полном объеме, грамотно, аккуратно, с соблюдением требований СТУ 7.5-07-2021 "Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности".

**Допуск к защите:** бакалаврская работа может быть рекомендована к защите, а студент при соответствующей защите заслуживает положительной оценки.

Руководитель бакалаврской работы



О.В.Гоголева