

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологий и организаций общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Г.А.Губаненко
(подпись) (инициалы, фамилия)
« » 2022 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта столовой русской кухни на 70 мест

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанных дел

Руководитель _____ доцент, канд.техн. наук Гоголева О. В.
подпись, дата должность, ученая степень фамилия, инициалы

Выпускник _____ Тюрин А.Н.
подпись, дата фамилия, инициалы

Нормоконтролер _____ Гоголева О. В.
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

Тюрину Андрею Николаевичу.
(фамилия, имя, отчество студента)

Группа ЗТТ17-02БТ Направление (специальность) 19.03.04
номер код

Технология продукции и организация общественного питания
полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта столовой русской кухни на 70 мест

Утверждена приказом по университету №4792с от 29.03.2022

Руководитель ВКР: О.В. Гоголева, доцент кафедры ТООП
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР Разработка проекта столовой русской кухни на 70 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, инициалы и фамилия студента)

А.Н. Тюрин

« _____ » 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
1 Разработка концепции предприятия.....	7
2 Организационно - технологический раздел.....	11
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	11
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	18
2.3 Складская группа помещений	20
2.4 Горячий цех	23
2.5 Организация работы производства.....	39
2.6 Организация обслуживания	45
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	48
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	50
3 Охрана труда.....	52
4 Научно исследовательский раздел	55
4.1 Характеристика сырья, используемого для изготовления фирменной продукции	55
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции	56
4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирмой продукции	60
4.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирмой продукции	61
4.5 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	62
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирмой продукции	62
Заключение	67
Список использованных источников	68
Приложение А – П	73-113

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме разработка столовой с русской кухней «В своей тарелке» содержит 113 страниц текстового документа, 10 иллюстраций, 21 таблицу, 13 приложений, 58 использованных источников.

СТОЛОВАЯ РУССКОЙ КУХНИ, РАЗРАБОТКА КОНЦЕПЦИИ СТОЛОВОЙ, ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ, ОХРАНА ТРУДА, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ РАЗДЕЛ.

Объект – столовая русской кухни «В своей тарелке» на 70 мест.

Задачи:

- разработка концепции столовой, определение наилучшего месторасположения;
- разработка производственной программы для столовой;
- разработка организационных мероприятий по охране труда;
- введение нормативной документации с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В результате поставленных задач была определена концепция столовой, составлена производственная программа предприятия, 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 была разработана столовая русской кухни «В своей тарелке» на 70 мест.

ВВЕДЕНИЕ

Массовое питание играет важную роль в жизни общества. Оно наиболее полно удовлетворяет потребности людей в питании.

Общественное питание выполняет три взаимосвязанные функции: производство готовой продукции, ее реализацию и организацию потребления.

Питание является необходимой жизненной потребностью большинства рабочих, служащих, учащихся и значительного количества других групп населения страны.

Индустрия массового питания находится в процессе развития – растет как число заведений, так и качество обслуживания.

Основными задачами предприятий общественного питания являются наиболее полное удовлетворение спросов населения, улучшение качества выпускаемой продукции, повышение культуры обслуживания.

Сейчас оказанием услуг общественного питания, как одним из видов предпринимательской деятельности, занимается громадное количество организаций и индивидуальных предпринимателей. При этом предприятия общественного питания, предназначенные для удовлетворения потребности в питании и проведении досуга, различаются между собой по типам, по размерам, а также по видам оказываемых услуг.

Большую роль в предприятии общественного питания играет организация сервисной деятельности и высокая культура обслуживания посетителей. На сегодняшний день это является одним из главных факторов при выборе того или иного заведения общественного питания. А, следовательно, повышает конкурентоспособность предприятия, что очень важно при рыночных отношениях.

Цель работы: разработать проект столовая русской кухни «В своей тарелке» на 70 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 организацию обслуживания посетителей;
- 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

В настоящее время общественное питание — это неотъемлемая часть жизни каждого человека, проживающего в мегаполисе. С каждым годом рынок предприятий питания все больше наполняется новыми заведениями. Старые, изжившие себя заведения уступают место новым, интересным проектам, которые готовы предлагать своим гостям все более интересные кулинарные концепции. Красноярск, как один из самых крупных городов Сибири, уже давно не уступает по темпам развития сферы ресторанных услуг городам европейской части России.

При этом, проанализировав рынок общественного питания в Красноярске, можно отметить, что, несмотря на большое количество креативных и модных заведений, жители города на протяжении многих лет отдают свое предпочтение кафе и ресторанам, специализирующимся на национальной кухне. Так, в Красноярске много заведений восточной («Баран и Биссер», «Генацвале», «Чайхона Гранат», «Уарту», «Султан Сулейман»), украинской («Шкварок», «Хмельницкий», «Карпаты»), паназиатской («Брюс ли», «Панда и гусь», «Kannamchicken», «Yoshi») и русской кухни («Кадриль», «Гадалов», «Распутин», «Суриков»). Это говорит, прежде всего, о том, что жителям нашего города важно не только вкусно покушать, но и погрузиться в уютную атмосферу выбранного заведения. Именно с этой задачей столовые, кафе и рестораны национальной кухни справляются лучше потенциальных конкурентов.

Таким образом, проектируемая столовая — это как раз то, что требуется жителям города Красноярск. «В своей тарелки» — это столовая, в котором будет уютно и комфортно, как вечно торопящемуся на пары студенту, так на обеденном перерыве работающему в офисе сотруднику.

Столовая — общедоступное предприятие, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням меню.

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

Расположить столовую «В своей тарелки» планируется в городе Красноярске, при определении места расположения заведения выбор стоял между двумя территориальными объектами:

1. Центральный район, улица Марковского;
2. Октябрьский район, улица Свободный проспект.

Данные территориальные объекты были выбраны исходя из того, что в них достаточная плотность коммерческих и жилых пространств (соответственно плотность населения) и оживленная инфраструктура.

При оценке местоположения планируемого предприятия общественного питания рассматривались:

- потоки людей (пассажиро-, автопотоки) в непосредственной близости от предполагаемого местоположения;
- конкурентное окружение;

- офисы, магазины, производственные предприятия, жилые кварталы и т.д. в радиусе предполагаемого действия предприятия;

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

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

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения столовой «В своей тарелке»

№	Факторы	Ул. Марковского	Ул. Свободный проспект
1	Покупательская активность в этом районе	5	4
2	Удобство подъезда	4	5
3	Оживленность движения транспортных средств	5	5
4	Оживленность движения пешеходов	5	4
5	Наличие парковки	3	4
6	Сообщение общественным транспортом	5	5
7	Расположение улицы	5	5
8	Ближайшие конкуренты	2	4
9	Место для рекламы	2	5
10	Удобство входа и выхода	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	3	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5
13	Ограничения на деятельность в районе	5	5
	Итого	54	62

При анализе данных, представленных в таблице 1.1, можно сделать вывод, что наибольшей покупательской способностью обладает ул. Марковского, так как находится в центральном районе, но там очень большая конкуренция. Это связано, прежде всего, с тем, что в Центральном районе наибольшая концентрация различных офисов и магазинов, а также через него проходят крупные дороги, связывающие между собой весь город. Улица Проспект Свободный в Октябрьский район уступает в покупательской способности, но на сегодняшний день в Октябрьском районе, очень сильно развивается инфраструктура и подчеркивается рост офисных зданий и коммерческих предприятий.

На обеих улицах имеется достаточно удобный подъездной путь. Однако на улице Марковского сложная ситуация с парковочными местами. Это связано, прежде всего, с особенностями исторической застройки центра и невозможностью расположения там дополнительных парковок. Имеющиеся парковки в центре, к сожалению, не справляются с автомобильным потоком, что затрудняет комфортное перемещение на личном автомобиле для многих

потенциальных гостей предприятий питания центра. Сообщение с общественным транспортом хорошо налажено на обеих улицах.

Наибольшая оживленность пешеходов наблюдается на обеих улицах. В Центральном районе, за счёт обилия культурных пространств, привлекающих жителей города. В Октябрьском районе, за счет близлежащих парков, скверов и торгового центра. Что касается ближайшего расположения конкурентов, то наиболее благоприятная ситуация на улице Свободный проспект, на улице Марковского дела обстоят плохо. Центральный район на протяжении многих лет является самой привлекательной площадкой для размещения там предприятий питания. Именно поэтому там наблюдается наибольшая конкуренция между различными кафе, столовыми, ресторанами и барами.

В последние несколько лет в Красноярске ужесточаются требования к размещению наружной рекламы на фасадах здания. В большей степени это касается центрального района. Дизайн-код, применяемый в отношении оформления зданий в Центральном районе, ограничивает возможность размещения наружной рекламы, баннеров, вывесок и стендов и обязует предпринимателей согласовывать все предполагаемые варианты оформления с департаментом архитектуры администрации Красноярска. Поэтому наиболее удобно открывать заведение в другом районе города, не обремененном дизайн-кодом. Это позволит свободно привлекать внимание жителей города к заведению, избегая длительных согласований с администрацией.

Также для нормального функционирования предприятия общественного питания необходимо предусмотреть удобные подъездные пути к нему, в том числе для подвоза сырья и вывоза мусора. Располагаться такие подъездные пути должны с тыльной стороны здания, чтобы не взаимодействовать с парадным входом заведения. На улице Марковского, в связи с особенностями плотной исторической застройки данный проезд часто затруднен. Особенно сильно эта ситуация усугубляется тем, что ввиду отсутствия в центре нормальных парковок люди вынуждены оставлять свои машины во дворах зданий, что сильно затрудняет проезд фургонов с сырьем к техническим выходам предприятий общественного питания.

По итогам проведенного на основании данных таблицы 1.1 анализа можно сделать вывод, что наиболее оптимальное место для размещения столовой является Октябрьский район, улица Свободный проспект. Изучив данный район можно понять, что одним из наиболее удобных месторасположений является улица Свободный проспект 50. Выбор данного места связан с несколькими факторами:

- рядом находится торговый центр «На Свободном», который каждый день притягивают к себе большое количество людей со всего города;
- рядом располагается парк «Троя» и несколько скверов, которые так же привлекают людей;
- помимо этого рядом с предполагаемым местом расположения заведения находится большое количество различных офисных и коммерческих организаций, учебных заведений, работники и студенты которых нуждаются в предприятии общественного питания, находящемся в шаговой доступности;

- непосредственно в данном районе отсутствуют столовые, кафе и рестораны с традиционной кухней. Все заведения, расположенные в данном районе либо предлагают блюда быстрого питания, либо кофе и сэндвичи навынос.

Предполагаемое место расположения столовой «В своей тарелке» представлено на рисунке 1.1.

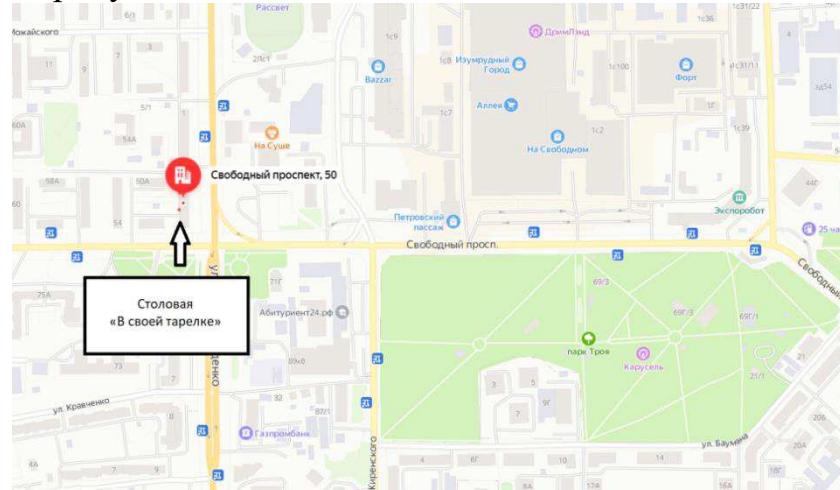


Рисунок 1.1 – Предполагаемое место открытия нового заведения

Так как заведение находится в жилом массиве с достаточно большой концентрацией офисных и коммерческих организаций, клиентами проектируемой столовой могут стать люди в возрасте от 18 до 60 лет, различных профессий и социального статуса. Ценовая политика столовой ориентирована на гостей с средним уровнем дохода, посетить заведение смогут работники близлежащих организаций, семьи, друзья и коллеги. Цены на блюда основного меню следующие: холодные блюда и закуски – от 70 до 150 рублей; супы – от 100 до 170 рублей; вторые горячие блюда – от 70 до 200 рублей; гарниры – от 40 до 120 рублей; горячие и холодные напитки - от 30 до 80 рублей. Средний чек на одного человека 300-400 рублей.

Культура общественного питания в Красноярске, как и в России в целом стихия непостоянная и довольно изменчивая. На длинном пути развития ресторанный сферы нашего города можно насчитать много этапов. Все они, в основном, связаны с метанием рестораторов между желанием создать уникальную, аутентичную концепцию и желанием угодить всем запросам гостей, добавляя в меню, состоящее из блюд русской кухни, суши, пиццу и китайские воки. Конечно, такие метания не могут продолжаться вечно, и за последние несколько лет ситуация на рынке общественного питания стала более стабильной. Начали открываться действительно аутентичные заведения с «чистой», национальной кухней. Ярче всего эта тенденция отображается на заведениях восточной и азиатской кухни. Что касается русской и сибирской кухни, то здесь все еще ситуация не однозначная. Конечно, в Красноярске есть заведения с «чистой» русской кухней. В таких заведениях действительно все блюда готовятся по традиционным рецептам и подаются в традиционном стиле. Однако, наряду с этим, в Красноярске так же открываются и успешно

функционируют заведения со «стилизованной» русской кухней. Блюда в таких ресторанах также готовятся по традиционным рецептам, но имеют много вариаций в виде добавлений различных нетрадиционных для русской кухни ингредиентов и стилей подачи.

Если говорить про меню разрабатываемой столовой русской кухни «В своей тарелке», то в нем можно встретить холодные блюда и закуски, традиционные русские супы, вторые горячие блюда с гарниром, а также холодные и горячие напитки, сладкие блюда и мучные кондитерские изделия. Непосредственно само меню 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 объеме. Для каждого блюда в меню указана цена, и выход, поэтому гость может выбирать блюдо по своему усмотрению.

Во многом, успех предприятия зависит от правильно выбранного названия. Хорошее название на высококонкурентном рынке выделяется среди однородных одноименных товаров и услуг, само привлекает клиентов и тем самым экономит бюджет. Существуют некоторые правила при выборе названия:

- имя должно вызывать положительную ассоциацию;
- легко запоминаться;
- заметно отличаться от известных брендов.

Для подбора оптимального названия заведения был проведен «мозговой штурм», в результате которого были предложены следующие имена для заведения:

- «Сказка»;
- «Изба»;
- «Mendeleev»;
- «В своей тарелке».

Для предложенных названий была составлена матрица ситуаций (таблица 1.2), благодаря которой было выбрано самое оптимальное название для проектируемого заведения.

Таблица 1.2 – Матрица ситуаций для отбора наилучшего названия проектируемого предприятия общественного питания

Критерии оценки	«Сказка»	«Изба»	«Mendeleev»	«В своей тарелке»
Легкость запоминания	5	5	5	5
Оригинальность	4	4	4	5
Отражение специфики заведения	5	5	4	4
Отражение типа целевой аудитории	5	5	4	4
Охват предполагаемого рынка	4	4	4	5
Конкурентоспособность названия	4	4	4	5
Итого	27	22	25	28

По данным таблицы 1.2, выбрано название столовой русской кухни «В своей тарелке». Данное название легко запинается и несет посыл - здесь вы будите себя чувствовать комфортно.

При анализе конкурентного окружения предполагаемого места размещения столовой было выявлено, что рядом находится несколько точек общественного питания, однако все они относятся к предприятиям быстрого питания. Предприятия быстрого питания представлены следующими заведениями: кафе быстрого питания «Chickendener», кофейня «Самарканд», кафе быстрого питания «Firefood». Предприятия, которые могут составить конкуренцию проектируемому заведению: столовая «Съем слона», чайхана «Гранат», ресторан паназиатской кухни «Сегун».

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1.2). В качестве параметров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности заведения: местоположение, меню, цены, сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для оценки выбрана пятибалльная шкала. Все представленные в таблице 1.2 предприятия питания были оценены и представлены в многоугольнике конкурентоспособности.

По данным рисунка 1.2 можно заметить, что главным конкурентом, наиболее близким по анализируемым параметрам, является чайхана «Гранат». Для получения наибольшего конкурентного преимущества, в проектируемом заведении необходимо усилить меры по продвижению заведения, разработать интересную рекламу для заведения

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 70 посадочных мест.

В данном предприятии используется обслуживания с линии раздачи сотрудником линии раздачи.

Продукция, вырабатываемая в столовой, реализуется непосредственно в зале заведения. Все блюда готовят в додотовочных цехах, и реализуются через линию раздачи.

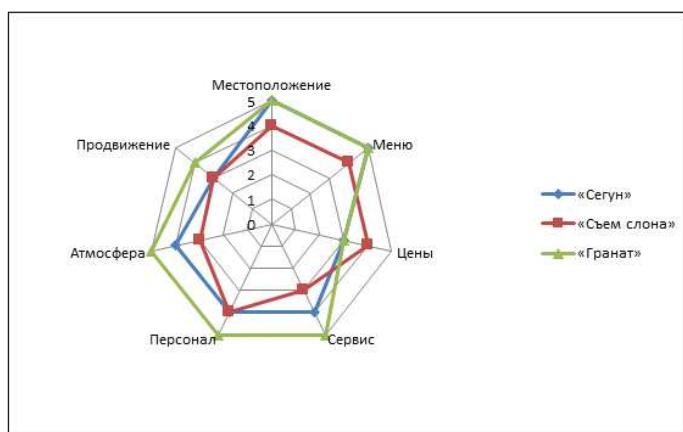


Рисунок 1.2 – Многоугольник конкурентоспособности

Для выбора оптимального времени работы предприятия, проанализировано время работы близлежащих предприятий, время обеденного перерыва. Рядом с проектируемой столовой располагается большое количество офисных и административных зданий, которые начинают свою работу в 9-10 часов и заканчивают работать в 18-19 часов. Обеденный перерыв приходится на 12-15 часов. Соответственно, оптимальным временем работы проектируемого столовой станет время с 9:00 до 20:00 часов. Также данный режим работы столовой «В своей тарелки» будет удобен и для гостей, и для персонала. С таким режимом работы персонал сможет работать по полуторасменному режиму (11-часовой рабочий день с 1 часом, отведенным на обед) со ступенчатым графиком выхода на работу.

Итак, проектируемое предприятие – столовая с русской кухней «В своей тарелке» – сможет стать удобным заведением города Красноярска, подходящее как для компании друзей, так и семьям с детьми, решившим зайти на вкусный обед перед длительным шоппингом.

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе представлен проект столовая с русской кухней «В своей тарелке» на 70 мест.

На первоначальном этапе описана концепция заведения. Столовая «В своей тарелке» – заведение с истинным русским колоритом и простотой. Предполагаемое место открытия столовой – Октябрьский район, на улице Высотная.

В бакалаврской работе разработана производственная программа предприятия. Определена вместимость зала проектируемого предприятия и количество потребителей, рассчитано общее количество блюд и количество блюд по группам в ассортименте, составлено планово-расчетное меню.

В ходе выполнения бакалаврской работы описана производственно-торговая структура предприятия, в которой раскрыта взаимосвязь всех подразделения: административно-бытовых, торговых, производственных, складских и технических.

Описана работа складской группы помещений, рассчитано количество сырья, необходимое для реализации дневной производственной программы. Проектируемая столовая – предприятие с полным производственным циклом, работающее на сырье, крупнокусковых полуфабрикатах. Описаны условия и сроки хранения различных групп сырья.

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

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

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

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

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>
2. ГОСТ Р ИСО 3972-2014 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") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200112674>
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") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>
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") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out 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") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

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") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

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") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

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") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

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") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

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") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

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") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: 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") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

13. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition : 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") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

14. 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: 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") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

15. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at

public catering enterprises: 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") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>

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. General requirements : 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) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>

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") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200094462>

18. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний испытаниям = 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") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200102026>

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") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>
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. –URL : <https://docs.cntd.ru/document/573500115>
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 : утвержден руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.07.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381
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. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/
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.- Режим доступа : <https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121>
28. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.

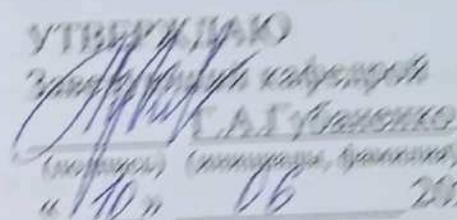
29. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2008. - 557 с.
30. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 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 рецептур блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
45. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.

46. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луня. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
47. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. И доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.
48. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.
49. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометоиздат, 1998. – 296 с.
50. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДeЛи 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. - URL : <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>
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 : ДeЛи принт, 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. Ястрина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястрина, 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

С.А.Гриненко
(подпись) (имя, отчество, фамилия)
«10» 06 2022 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта столовой русской кухни на 70 мест

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанныхдела

Руководитель Гоголева О. В.
подпись, дата 10.06.2022 доцент, канд. техн. наук
должность, ученая степень

Гоголева О. В.
фамилия, инициалы

Выпускник Тюрина А.Н.
подпись, дата 09.06.2022

Тюрина А.Н.
фамилия, инициалы

Нормоконтролер Гоголева О. В.
подпись, дата 10.06.2022

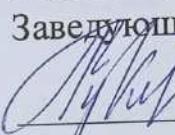
Гоголева О. В.
фамилия, инициалы

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
«22» 03 2022.

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

Студенту

Тюрину Андрею Николаевичу.
(фамилия, имя, отчество студента)

Группа ЗТТ17-02БТ

номер код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта столовой русской кухни на 70 мест

Утверждена приказом по университету №4792с от 29.03.2022

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

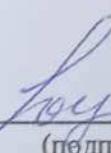
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР Разработка проекта столовой русской кухни на 70 мест

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

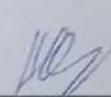
Перечень графического материала: графический материал отсутствует.

Руководитель ВКР


(подпись)

О.В. Гоголева
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению


(подпись, инициалы и фамилия студента)

А.Н. Тюрин

«22» 03

2022 г.

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

ОТЗЫВ

на бакалаврскую работу студента 5 курса, направления подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,
профиль 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанных дел»
заочной формы обучения Тюрина Андрея Николаевича
выполненную на тему:
«Разработка проекта столовой русской кухни на 70 мест»

Актуальность темы. Одним из самых распространенных заведений общественного питания на сегодняшний день является столовая. Столовые рассчитаны на самую разную публику, ее могут посещать люди всех возрастов и любого социального положения.

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 «Кус-кус с овощами». 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: студент исполнителен, заинтересован 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