

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) (инициалы, фамилия)

« _____ » _____ 2022 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта кафе японской кухни на 50 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>Дубинин Д.П.</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

Дубинину Денису Петровичу

(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 кафе японской кухни на 50 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 японской кухни на 50 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

Д.П. Дубинин

инициалы и фамилия студента

« ____ » _____ 20 ____ г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме разработка кафе японской кухни содержит 103 страниц текстового документа, 8 иллюстраций, 15 таблиц, 19 приложений, 58 использованных источников.

КАФЕ ЯПОНСКОЙ КУХНИ, РАЗРАБОТКА КОНЦЕПЦИИ КАФЕ, ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ, ОХРАНА ТРУДА, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ РАЗДЕЛ.

Объект работы – японское кафе на 50 мест.

Цели работы:

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

В результате проведенной работы определена концепция кафе, установлена производственная программа, введены мероприятия: организационные, технические, санитарно-гигиенические и по обеспечению пожарной безопасности, введена и разработана нормативная документация с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В итоге было разработано кафе японской кухни на 50 мест.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1 Разработка концепции предприятия	4
2 Организационно - технологический раздел	8
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	8
2.2 Производственно-торговая структура предприятия	14
2.3 Складская группа помещений	16
2.4 Горячий цех	19
2.5 Организация работы производства	31
2.6 Организация обслуживания	37
2.7 Разработка программы лояльности потребителей	42
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	43
3 Охрана труда	45
4 Научно исследовательский раздел	. 48
4.1 Характеристика сырья, используемого для изготовления фирменной продукции	. 48
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции	. 49
4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирменной продукции	53
4.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции	. 53
4.5 Разработка технологической документации на фирменную продукцию.	54
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции	. 54
Заключение	. 59
Список использованных источников	60
Приложение А – П	69-103

ВВЕДЕНИЕ

В последние десятилетия в развитии заведений ресторанного хозяйства обозначились следующие тенденции:

- Формирование новых направлений со временной кулинарии;
- Углубление специализации кафе;
- Создание международных ресторанных цепей;
- Усовершенствование форм труда и внедрение достижений научно-технического прогресса.

Новыми направлениями современной кулинарии является фьюжн и молекулярная кулинария. В последнее время рядом с традиционными полносервисными кафе появились специализированные предприятия с сокращенным набором предлагаемых услуг и блюд. Специализация их может быть разнообразной. Кафе могут специализироваться, как правило, на приготовлении национальных блюд, ужинов, завтраков. Распространения приобретают кафе быстрого обслуживания, которые специализируются на гамбургерах и жареном картофеле, пицце, бифштексах, морепродуктах, сэндвичах. Особенно актуальны тематические кафе. Преимущественно они предлагают ограниченное количество блюд, но сосредотачиваются на создании соответствующего настроения и атмосферы.

Как свидетельствует мировая практика, демократические кафе достаточно динамичный сегмент ресторанного рынка. Основные потребители таких предприятий – люди среднего класса. С одной стороны, в развитых странах потребление пищи переносится в кафе из-за нехватки свободного времени, с другой – благодаря новым технологиям и высокой конкуренции демократические предприятия становятся доступными все большему числу людей.

Часть демократических кафе объединена в сети, на недорогих кафе специализируются компании, уже имеющие практику реализации различных концепций. К таким предприятиям относятся кафе японской кухни.

: Целью разработать проект кафе японской кухни на 50 мест .

Для достижения поставленной цели необходимо определить ряд задач:

1. разработать концепцию предприятия;
2. произвести технологические расчеты, в том числе разработку производственной программы предприятия;
3. определить особенности организации производства и обслуживания;
4. рассмотреть основные направления по организации охраны труда в кафе;
5. разработать технологическую документацию на фирменное блюдо

1 Разработка концепции ресторанный заведения

Сформировать общее представление о проектируемом предприятии возможно по следующей схеме:

- месторасположение;
- планируемый формат предприятия (стрит-фуд, фаст-фуд, демократичный ресторан, молодежное кафе, и т.п.);
- целевая аудитория;
- выбор кухни (направленность, специализация, особенность);
- конкурентное окружение;
- название предприятия;
- формы и методы обслуживания;
- обоснование количества мест;
- обоснование режима работы.

Для определения наилучшего месторасположения кафе японской кухни можно воспользоваться таблицей 1.1, оценив приведенные факторы по пятибалльной шкале.

Варианты месторасположения кафе японской кухни:

1. г. Красноярск, ул. Ады Лебедевой, 150;
2. г. Красноярск, мкр. Южный берег, ул. Парусная, 5;
3. г. Красноярск, ул. Профсоюзная, 14;
4. г. Красноярск, мкр. Николаевка, ул. Пушкина, 22;
5. г. Красноярск, пр-т. Мира, 26.

Таблица 1.1– Определение наилучшего месторасположения предприятия общественного питания

№ п/п	Фактор	Вариант размещения				
		1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7
1	Покупательская активность в районе	3	4	3	4	5
2	Удобство подъезда	4	4	5	4	5
3	Оживленность движения транспортных средств	4	5	5	4	5
4	Оживленность движения пешеходов	5	5	4	5	4
5	Наличие парковки	5	5	5	5	5
6	Сообщение общественным транспортом	4	5	5	4	5
7	Расположение улицы	3	4	5	3	5
8	Ближайшие конкуренты	4	5	4	4	3
9	Место для рекламы	4	5	4	5	5
10	Удобство входа и выхода	5	4	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	4	4	4	4
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5	5	5
13	Состояние здания	4	4	5	4	5

Окончание таблицы 1.1

1	2	3	4	5	6	7
14	Стоимость аренды	5	4	3	4	3
15	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5	5	5
	Итого	65	68	67	65	69

Таким образом, наилучшим место расположением кафе японской кухни является - г. Красноярск, пр-т. Мира, 26.

Предприятие будет организовано в форме общества с ограниченной ответственностью.

Целевая аудитория:

- женщины и мужчины 18-45 лет из прямых групп-конкурентов (доставки);

- женщины и мужчины 20-45 лет из косвенных групп-конкурентов (кафе, рестораны, бары);

- именинники, женщины и мужчины 18-35 лет;

- школьники и студенты, девушки и парни 14-23 лет;

- женщины и мужчины 18-40 лет, которые покупают онлайн.

Режим работы кафе – с 10.00 до 23.00. Организационно–правовая форма – общество с ограниченной ответственностью.

Метод обслуживания – обслуживание персоналом.

Обоснование выбора кухни–конкуренция

Название предприятия ООО «Суши-таун».

Основными конкурентами кафе являются:

- Якитория;

- Кансай;

- Сегун.

Выделим факторы, влияющие на конкурентоспособность кафе «Суши-Таун»:

- местоположение;

- меню;

- цены;

- сервис;

- персонал;

- атмосфера;

- продвижение.

Все интересующие характеристики оценим по балльной шкале от 1 до 10 (1- «очень плохо», 10 – «очень хорошо»).

По этим баллам можем составить многоугольник конкурентоспособности для более наглядного понимания места среди конкурентов (рисунок 1.1).

Таким образом, из всех представленных характеристик выигрывает только по ценовой политике. Однако для выживания компании в современных условиях одного конкурентного преимущества недостаточно.



Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности кафе

Сущность организации производства заключается в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи. Различают предприятия с цеховой структурой и бесцеховой.

Данное проектируемое предприятие относится к предприятиям с цеховой структурой, которое работает на сырье и полуфабрикатах. В его состав входят следующие цеха: горячий, холодный, мясо-рыбный цех и цех обработки зелени.

Разработка меню – это важный элемент успеха, оно может привлечь или оттолкнуть клиентов. От разработки меню зависит имидж предприятия, это вторая реклама после вывески. Меню дает возможность гостю формировать свой заказ из тех блюд, которые предлагаются в полном объеме. Для каждого блюда в меню указана цена, и выход, поэтому гость может выбрать блюдо по своему усмотрению.

Меню кафе японской кухни представлено в приложении А.

В кафе меню представлено собой сложенный пополам листа плотной бумаги бордового цвета, шероховатой структуры. На лицевой стороне расположен фирменный знак заведения, для описания используются буквы и рисунки красных цветов. Внутри меню располагается перечень всех реализуемых блюд в определенной последовательности. Оформление меню очень сдержанное, без избытка рисунков и другой визуальной информации. Вся информация, указанная в меню, описана на русском языке, более мелким шрифтом дублируется наименование и состав блюд на английском языке.

В данном предприятии используется индивидуальный метод обслуживания официантами. Индивидуальный метод — официант один обслуживает три-четыре столика и выполняет все операции — сервирует столы, встречает гостей, принимает заказы, подает блюда, производит расчет и уборку столов. Так же в проектируемом кафе предполагается наличие барной стойки, за которой будут работать бармены. Они будут заниматься

приготовлением и сервировкой напитков, подготовкой к подаче вина и крепких настоек.

Встречает гостей у входа администратор, которые провожают гостей к столику, подают меню. Администратор следит за процессом обслуживания, контролирует соблюдение официантами стандартов обслуживания, а также за качеством подаваемых блюд и напитков.

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

При обслуживании столов официанты записывают заказ в фирменный блокнот, после чего вбивают в систему R-keeper. После введения заказа, информация сразу же отправляется в холодный и горячий цех, в сервис-бар и за барную стойку, откуда официанты забирают уже приготовленные блюда и напитки. Расчет гостей осуществляет администратор или хостес.

Для выбора оптимального времени работы предприятия, проанализировано время работы близлежащих предприятий, время обеденного перерыва. Рядом с проектируемым кафе располагается большое количество офисных и административных зданий, которые начинают свою работу в 10:00ч и заканчивают работать в 22:00ч. Обеденный перерыв приходится на 12-15 часов. Соответственно, оптимальным временем работы проектируемого кафе станет время с 10:00 до 23:00 ч.

Также данный режим работы кафе 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.

Таким образом, проектируемое кафе - это заведение семейного типа, которое подойдет, как вечно торопящимся студентам и офисным работникам, 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 была разработана концепция предприятия – кафе японской кухни на 50 мест. Наиболее оптимальным районом для размещения кафе является - г. Красноярск, пр-т. Мира, 26.

Современные программы лояльности – это четко разработанная стратегия, подразумевающая определенные действия, целью которых являются формирование у покупателя, клиента привязанности к конкретной компании, продукции. Кафе будет работать над созданием таких условий, чтобы отношения с клиентами были бы не разовыми, а переходили на стабильную и долговременную основу. Одной из самых привычных программ лояльности является дисконтная, когда посетитель при посещении помещения получает определенную скидку и бонусы.

Для проектирования кафе, помимо разработки концепции, разработана производственная программа предприятия в целом. Основным показателем производственной деятельности кафе является выпуск продукции собственного производства. Количество реализуемых блюд в день в кафе японской кухни на 50 мест составит 1766 блюд.

Главным производственным цехом проектируемого кафе является горячий цех. В горячем цехе произведен подбор теплового, механического, вспомогательного оборудования. Общая площадь горячего цеха составит 34 м²

Кафе с полным производственным циклом выполняется все стадии технологического процесса по приготовлению пищи, и ее реализации. На предприятии организуются заготовочные и доготовочные цеха. Приведены схемы расстановки производственного оборудования в цехах. Описана организация обслуживания, интерьер предприятия и фирменная одежда персонала.

Для увеличения ассортимента выпускаемых кулинарных блюд было разработано фирменное блюдо «Рамэн ». Данное блюдо разрабатывалось для рационального питания. Энергетическая ценность составляет 172,2 ккал/100г, богато минеральными веществами: Na=268мг, К = 391,9 мг, Р = 328 мг(на 100г). Так же блюдо содержит витамины PP=2,7, С = 6,1 мг(100г).

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 layout 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 к 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_Тфи_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 : Гидрометиздат, 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. - 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 : ДеЛи 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. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

[изъяты приложения].

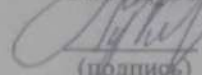
Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Губаненко Г.А.
(подпись) (инициалы, фамилия)

« 10 » 06 2022 г.

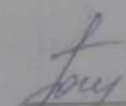
БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта кафе японской кухни на 50 мест

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела


Руководитель

 10.06.2022
подпись, дата

доцент, канд.техн. наук
должность, ученая степень

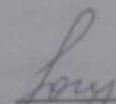
Гоголева О. В.
фамилия, инициалы

Выпускник

 07.06.2022
подпись, дата

Дубинин Д.П.
фамилия, инициалы

Нормоконтролер

 10.06.2022
подпись, дата

Гоголева О.В.
фамилия, инициалы

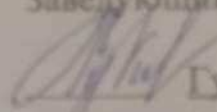
Красноярск 2022

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
Губаненко Г.А. 13 2022г.

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

Студенту

Дубинину Денису Петровичу

(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 кафе японской кухни на 50 мест

Утверждена приказом по университету № 4792/с от 29.03.2022

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

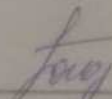
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе японской кухни на 50 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

Д.П. Дубинин
инициалы и фамилия студента

«dd» 03 2022»

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 ресторанного дела»
заочной формы обучения
Дубинина Дениса Петровича
выполненную на тему: «Разработка проекта кафе японской кухни на 50 мест»

Актуальность темы. В структуре предприятий общественного питания г. Красноярска практически не представлены предприятия питания, специализирующиеся на японской кухне, что определяет актуальность и практическую значимость темы бакалаврской работы для сферы общественного питания г. Красноярска.

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 «Рамэн». 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: студент исполнитель, заинтересован в результатах труда.

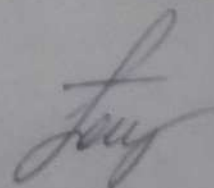
Исполнительская дисциплина студента: бакалаврская работа выполнена с полным соблюдением графика.

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