

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 ресторана немецкой кухни "Deutsch" на 50 мест

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Руководитель \_\_\_\_\_ доцент, канд. техн. наук Никулина Е.О.  
подпись, дата      должность, ученая степень      фамилия, инициалы

Выпускник \_\_\_\_\_ Исмагилов В.В.  
подпись, дата      фамилия, инициалы

Нормоконтролер \_\_\_\_\_ Никулина Е.О.  
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

\_\_\_\_\_ Г.А. Губаненко  
подпись      фамилия, инициалы  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

Студенту Исмагилову Владиславу Вадимовичу

фамилия, имя, отчество

Группа ТТ18-01БПИТ Направление (специальность) 19.03.04

номер код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта ресторана немецкой кухни «Deutsch» на 50 мест

Утверждена приказом по университету № 4512/с от 23.03.2022

Руководитель ВКР: Е.О. Никулина, доцент кафедры ТООП

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта ресторана немецкой кухни «Deutsch» на 50 мест

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

Перечень графического материала: графический материал отсутствует

:

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_

подпись

Е.О. Никулина

инициалы и фамилия

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

В.В. Исмагилов

подпись, инициалы и фамилия студента

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта ресторана «Deutsch» на 50 мест» содержит 121 страницу текстового документа, 12 иллюстраций, 45 таблицы, 15 приложений, 58 использованных источников.

### РЕСТОРАН НЕМЕЦКОЙ КУХНИ.

Объект: ресторан немецкой кухни на 50 мест.

Цель работы: разработать проект ресторана немецкой кухни «Deutsch» на 50 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 цехов ресторана;
- Описать организацию обслуживания посетителей;
- Разработать программу лояльности и продвижения предприятия;
- Разработать охрану труда на проектируемом предприятии;
- Произвести разработку фирменного блюда, с составлением соответствующей документации;
- Разработать элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

Сейчас все более популярными становятся заведения с традиционной кухней. Ресторан немецкой кухни «Deutsch» – это отличное место для отдыха гостей и жителей города Красноярска. Атмосфера и интерьер в зале, которые переносят гостей ресторана на уютные улочки Германии и полностью погружает в традиции немецкой кухни. А в сочетании с блюдами немецкой кухни отдых и погружение в немецкую культуру становится только интереснее.

В результате выполнения работы разработан проект ресторана немецкой кухни «Deutsch», описана концепция заведения, разработана производственная программа предприятия, описана производственно-торговая структура ресторана, рассчитан горячий цех и описана организация производства на предприятии, составлены соответствующие схемы организации рабочих мест, также разработано фирменное блюдо и элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда. Данный проект может послужить основой для открытия нового предприятия общественного питания.

## 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.....	16
2.3 Складская группа помещений.....	16
2.4 Горячий цех.....	21
2.5 Организация работы производства.....	47
2.6 Организация обслуживания посетителей.....	53
2.7 Разработка программы лояльности потребителей .....	55
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания.....	56
3 Охрана труда.....	58
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.....	65
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции.....	65
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции.....	65
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию.....	66
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	67
Заключение .....	75
Список используемых источников .....	76
Приложение А Меню ресторана немецкой кухни «Deutsch» .....	84
Приложение Б Карта пива ресторана немецкой кухни «Deutsch» .....	86
Приложение В Схема взаимосвязи помещений .....	87
Приложение Г Расчет сырья по меню .....	88
Приложение Д Схема организации рабочих мест в овощном цехе .....	99
Приложение Е Схема организации рабочих мест в мясо-рыбном цехе ..	100
Приложение Ж Схема организации рабочих мест в холодном цехе .....	101
Приложение И Компоновка горячего цеха .....	102
Приложение К Проект технологической карты .....	103
Приложение Л Расчет пищевой ценности фирменного блюда .....	106
Приложение М Техничко-технологическая карта на фирменное блюдо ...	109
Приложение Н Описание фирменной продукции .....	114
Приложение П Технологическая схема производства фирменного блюда «BerryFruit» .....	117
Приложение Р Форма рабочего листа ХАССП .....	118

Приложение С	..... Перечень опасных факторов фирменного блюда «BerryFruit» .....	120
--------------	--	-----

## ВВЕДЕНИЕ

Питание – одно из самых главных условий существования человека. Количество потребляемой пищи, ее качество, разнообразие, своевременность и регулярность приема существенным образом влияют на человека и его жизнедеятельность. Именно поэтому искусство приготовления пищи - одна из древнейших областей человеческой деятельности, происхождение которой начинается еще от первобытных людей.

Массовое питание играет важную роль в жизни общества. Оно наиболее полно удовлетворяет потребности людей в питании. Общественное питание в настоящее время представляет собой совокупность предприятий различных форм собственности, объединенных по характеру перерабатываемого сырья (полуфабрикатов), выпускаемой продукции и формой обслуживания населения. В классификации отраслей общественное питание относится к сфере материального производства.

Сфера общественного питания играет важную роль в жизни современного общества и каждого человека. Это обеспечивается, прежде всего, изменением технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья.

Каждое предприятие общественного питания характеризуется определенными признаками. Основными из них являются: тип, основной контингент потребителей, характер суточного рациона, ассортимент продукции и напитков, методы и формы обслуживания потребителей. Широкое распространение ресторанов диктует условия развития индустрии в целом, уже недостаточно шикарного интерьера и красивых названий блюд, чтобы привлечь клиента, ресторанам приходится постоянно развиваться, вносить в свою политику обслуживания всё новые и новые опции, так появились тематические рестораны, выдержанные в определенном стиле, а с учетом моды на глобализацию огромным успехом пользуются рестораны национальных кухонь.

Цель проекта – разработать проект ресторана немецкой кухни на 50 мест. Место проектирования – город Красноярск.

Задачей дипломного проекта является:

- Разработка концепции ресторана немецкой кухни «Deutsch»;
- Разработка производственной программы ресторана немецкой кухни;
- Разработать и описать производственную программу и производственно-торговую структуру предприятия;
- Описать работу цехов ресторана;
- Описать организацию обслуживания посетителей ресторана «Deutsch»;
- Разработать охрану труда в ресторане;
- Разработать и описать фирменное блюдо ресторана, составить соответствующую документацию на него;

- Описать элементы системы обеспечения безопасности, основанных на принципах ХАССП.

## 1 Разработка концепции ресторанный заведения

Концепция — это умозрительная система, выражающая определённый способ представления, понимания, трактовки каких-либо предметов, явлений, процессов и презентующая ведущую идею и/или конструктивный принцип, реализующие определённый замысел в той или иной теоретической практике. Концепция ресторана – это план создания предприятия с требуемой степенью подробности. При разработке концепции необходимо иметь четкое представление о составе будущих потребителей, ассортиментной политике, уровне цен, оснащённости предприятия оборудованием, инвентарем, посудой, мебелью, затратах на организацию производственно-торгового процесса и сроках окупаемости вложенных денежных средств, привлечении квалифицированных работников, заинтересованных в получении максимальной прибыли. Также при разработке концепции одним из главных направлений является выбор темы ресторана.

При разработке концепции предприятия важно провести анализ его будущего местоположения. Для определения наилучшего местоположения был произведен анализ трех вариантов размещения:

1. В районе дома по адресу - г. Красноярск, пр. Мира 112;
2. В районе дома по адресу - г. Красноярск, ул. Алексеева, 49;
3. В районе дома по адресу - г. Красноярск, ул. Парусная, 8.

Также были выбраны следующие факторы, влияющие на выбор того или иного места: оживленность движения пешеходов, наличие парковки, ближайшие конкуренты, удобство входа и выхода, необходимые коммунальные услуги. Для каждого варианта размещения была выставлена оценка по пятибалльной шкале по выбранным факторам.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения предприятия общественного питания

№	Факторы	Варианты размещения ресторана		
		1	2	3
1	Состояние здания	5	5	5
2	Наличие парковки	4	4	5
3	Покупательская активность в этом районе	5	5	5
4	Удобство выхода и входа	5	5	5
5	Ближайшие конкуренты	5	4	3
6	Место для рекламы	4	4	4
7	Стоимость аренды (если здание планируется арендовать)	4	4	4
8	Срок аренды (если здание планируется арендовать)	5	5	5
ИТОГО		37	36	36



По итогам наивысший бал по выбранным критериям у варианта размещения ресторана под №1. Следовательно, выбираем именно этот вариант: в районе дома по адресу - г. Красноярск, пр. Мира, 112.

Формат предприятия представляет собой совокупность условий, его определяющих: тип предприятия, оформление интерьера, особенность кухни, ценовая политика заведения, а также наличие дополнительных услуг и развлечений.

Ресторан немецкой кухни «Deutsch» - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда и изделия; алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, табачные изделия, покупные товары, с высоким уровнем обслуживания, и как правило, в сочетании с организацией отдыха и развлечений.

Ресторан «Deutsch» относится к первому классу. Ресторан первого класса обладает гармоничным интерьером, комфортностью, разнообразным ассортиментом фирменных блюд, а также, напитков сложного приготовления. Мебель в ресторане удобная, прочная, столы имеют полиэфирное покрытие.

Целевая аудитория потребителей данного ресторана – жители и гости Красноярска, которые прогуливаются по центру города. Ресторан находится в очень удачном и проходимом месте, в котором всегда есть большое количество людей.

Ресторан могут посетить все желающие люди - молодые и взрослые, среднего достатка и выше среднего. Средняя цена блюда в ресторане «Deutsch» равна от 400 до 700 руб.

Ресторан «Deutsch» базируется блюдах традиционной немецкой кухни. В меню ресторана входят следующие блюда: холодные блюда и закуски, горячие закуски, супы, вторые блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные изделия и, конечно же, пиво.

Немецкая кухня отличается большим разнообразием блюд из различных овощей, свинины, птицы, дичи, телятины, говядины и рыбы. Овощей потребляется очень много, особенно в отварном виде, в качестве гарнира - цветная капуста, стручки фасоли, морковь, краснокочанная капуста и др. Широко используются также вареные горох и бобы и особенно отварной картофель, который часто заменяет хлеб.

Чрезвычайно популярны у немцев бутерброды с различными продуктами: маслом, сыром, колбасой, сырковой массой, рыбой и др. В ассортименте закусок - салаты из овощей, ветчина, колбасные изделия, шпроты, сардины, блюда из сельди с различными соусами, мясные и рыбные салаты, заправленные майонезом, и т.д.

Из супов широко распространены различные бульоны: с яйцом, клецками, рисом и помидорами, суп-лапша, суп-пюре из гороха, цветной капусты, кур и дичи. В некоторых районах Германии популярны хлебный, пивной супы.

Характерная особенность немецкой кухни - широкое использование колбас, сосисок, сарделек для приготовления закусок, первых и вторых блюд. Среди них суп картофельный с сосисками, суп из гороха с колбасой. Мировую славу завоевали сосиски с тушеной квашеной капустой.

Другая характерная черта немецкой кухни - широкое применение для приготовления вторых блюд натурального мяса. Таковы, например, котлеты и шницели отбивные, бифштекс по-гамбургски, разбраты, шморбратен, шнельклопс, свиная рулька и другие. Несколько меньше используется мясо в рубленном виде. Рыба подается чаще всего в отварном и тушеном виде.

В немецкой кухне очень широк ассортимент блюд из яиц. Среди них яйца фаршированные, запеченные, яйца мясом и овощами, яйца с сыром. Среди сладких блюд очень популярны фруктовые салаты с соусами или сиропами, муссы, мороженое, фрукты, компоты, кисели, желе, муссы,

Национальный немецкий напиток - пиво. Оно было известно еще древним германцам. Из других напитков самый любимый - кофе черный и с молоком. Чай употребляется ограниченно.

В пище немцев до настоящего времени сохраняются некоторые территориальные различия, связанные с особенностями хозяйства и климата. Так, свинина с бобами и картофелем, свиное сало, жирные бобовые супы, ржаной хлеб - обычные блюда в одном районе. В другом часто едят каши и лепешки из гречневой крупы и муки; традиционные сладкие кушанья - кисели и супы из ягод.

Население центральных районов очень любит картофель во всех видах: отварной, жареный, в виде клецек в супах и т.д. Мучные блюда, особенно лапша, клецки, распространены на юге. Меню ресторана представлено в приложении А. Карта пива ресторана немецкой кухни представлена в приложении Б.

Чтобы ресторан имел высокую рентабельность и большое количество посетителей, важно сделать не только качественное и интересное меню. На это влияет очень большое количество факторов, один из которых это конкурентное окружение ресторана «Deutsch».

В радиусе 500 метров от ресторана «Deutsch», находятся следующие рестораны:

1. Рыбный ресторан «Чешуя»;
2. Гастропаб «Свинья и бисер»;
3. Гриль-бар «Толстый край»;

Сравнение ресторанов проводилось по семи критериям – продвижение заведения, местоположение, меню, цены на блюда, сервис, персонал, атмосфера в заведении.

На основании полученных данных построен многоугольник конкурентоспособности, представленный на рисунке 1.1.

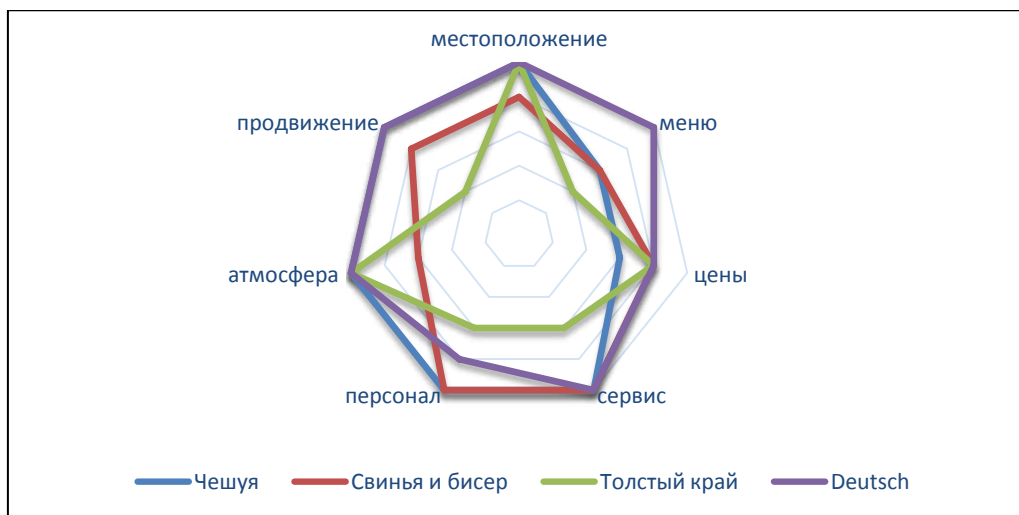


Рисунок 1.1 - Многоугольник конкурентоспособности

В ходе анализа, при построении многоугольника конкурентоспособности, выявлены сильные стороны: оригинальность меню, выгодное местоположение – ресторан «Deutsch» находится в самом центре города, на оживленной улице, по которой очень большое количество жителей и гостей города Красноярска прогуливается каждый день. Атмосфера и интерьер в зале, которые переносят гостей ресторана на уютные улочки Германии и полностью погружает в традиции немецкой кухни. Ресторан «Deutsch» после проведения анализа, был выбран наилучшим среди остальных ресторанов.

Название ресторана «Deutsch» в переводе на русский язык означает – «немецкий». Оно простое и лаконичное, очень легко запоминается. Также оно имеет прямую ассоциацию к концепции самого ресторана.

В ресторане «Deutsch» предусматривается индивидуальный метод обслуживания официантами. Для расчета посетителей будут установлены терминалы для оплаты, бесконтактные платежи и системы «Pay». Так же будет выпущено приложение для смартфонов, что позволит изучить меню и после сделать заказ, не дожидаясь официанта. После завершения заказа, системой автоматически назначается официант, который будет в дальнейшем обслуживать столик с посетителями. В ресторане так же можно будет заказать еду на вынос, для тех, у кого мало времени для приема пищи в ресторане.

Ресторан «Deutsch» будет работать с 12:00 до 23:00. К началу работы ресторана большое количество жителей и гостей города будут находиться в центре города или на работе. Так же сотрудники разных магазинов, офисов, площадок начнут уходить на обеденный перерыв в ресторан «Deutsch» или брать еду на вынос.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В современном мире рестораны являются неотъемлемой частью жизнедеятельности человека. Рестораны нужны не только для того, чтобы вкусно поесть, но также для погружения в атмосферу, тематику заведения и даже просто для отдыха.

В представленной бакалаврской работе была произведена разработка проекта ресторана немецкой кухни «Deutsch» на 50 мест.

В ходе работы были разработаны:

- Концепция заведения – «Deutsch» – ресторан немецкой кухни, попадая в который тут же переносишься в Германию и полностью погружаешься в атмосферу этой страны. Также выбрано местоположение ресторана – он будет находиться в самом центре города Красноярска, что будет способствовать большому количеству гостей в любое время работы ресторана.

- Производственная программа ресторана «Deutsch».

- Производственная структура ресторана.

Описана работа складской группы помещений, овощного, мясо-рыбного, холодного и горячего цехов ресторана. Разработана схема организации рабочих мест в цехах. Рассчитано необходимое количество сырья и необходимое количество покупных товаров для реализации в ресторане. Также немаловажно было подобрать современное и качественное оборудование для ресторана. Именно при правильно подобранном оборудовании в каждом цехе ресторана повара смогут максимально искусно заготавливать продукцию и после готовить блюда высшего качества.

- Организация обслуживания посетителей ресторана, программа лояльности и способы продвижения продукции и услуг ресторана. В обслуживающего персонала ресторана будет стильная форменная одежда, разработанная в традиционном немецком стиле, что будет усиливать немецкую атмосферу.

- Охрана труда на предприятии. Этот пункт является неотъемлемой и очень важной частью каждого предприятия. При правильно разработанной охране труда в ресторане максимально минимизируются риски возникновения критических и экстренных ситуаций.

- Фирменное блюдо ресторана «Deutsch». Разработка фирменного блюда очень важна и необходима для каждого заведения. Ведь именно фирменное блюдо является «Визитной карточкой» ресторана. Для него была составлена технологическая карта, схема, также разработана документация, основанная на элементах системы обеспечения безопасности для фирменного блюда, основанных на принципах ХАССП.

## 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 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") // 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 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 8 декабря 2011 г. № 742-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/1200094463>



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](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/](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 : ГОСКОМАНЭПИДНАДЗОР 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.



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

«14» 06 2022

### БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта ресторана немецкой кухни "Deutsch" на 50 мест

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Руководитель

10.06.22  
подпись, дата

доцент, канд. техн. наук  
должность, ученая степень

Никулина Е.О.  
фамилия, инициалы

Выпускник

10.06.22  
подпись, дата

Исмагилов В.В.  
фамилия, инициалы

Нормоконтролер

10.06.22  
подпись, дата

Никулина Е.О.  
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

 Г.А. Губаненко

подпись      фамилия, инициалы  
« 18 »      03      2022г.

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

Студенту Исмагилову Владиславу Вадимовичу

фамилия, имя, отчество

Группа ТГ18-01БПИТ Направление (специальность) 19.03.04

номер код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта ресторана немецкой кухни «Deutsch» на 50 мест

Утверждена приказом по университету № 4512/с от 23.03.2022

Руководитель ВКР: Е.О. Никулина, доцент кафедры ТООП

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта ресторана немецкой кухни «Deutsch» на 50 мест

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

Перечень графического материала: графический материал отсутствует

Руководитель ВКР

подпись

Е.О. Никулина

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению

подпись, инициалы и фамилия студента

В.В. Исмагилов

« 18 » 03 2022 »



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 4 курса направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология организации ресторанной деятельности» очной формы обучения

**Исмагилова Владислава Вадимовича**

выполненную на тему:

**Разработка проекта ресторана немецкой кухни «Deutsch» на 50 мест**

**Актуальность темы** В последнее время стали очень популярны предприятия питания национальной тематики. Своему успеху этнические рестораны обязаны, прежде всего привлекательному, экзотическому продукту. Другой элемент привлекательности – это атмосфера, при создании которой учитываются классические особенности культуры народа. В создании атмосферы используют мебель, картины, цветные лампы, музыку, традиционную живопись и т.д. Развитие этнических предприятий питания приводит к разнообразию гастрономического продукта.

**Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы:** работа выполнена в полном объеме, соответствует теме

**Полнота раскрытия темы:** обоснована концепция предприятия, разработана производственная программа ресторана с учетом национальных особенностей немецкой кухни, определена производственная структура предприятия, для горячего цеха разработана производственная программа, определена численность производственного персонала, рассчитано производственное оборудование, площадь горячего цеха. Описана организация производства и обслуживания на предприятии, интерьер зала, дополнительные услуги. Требования охраны труда.

**Обоснованность выводов и предложений:** все технологические расчеты обоснованы, и конкретны.

**Практическая значимость и область применения работы:** в виде внедрения фирменного блюда «BerryFruit», разработаны нормативно-техническая документация, определены показатели качества.

**Проявленные профессиональные и личные качества студента:** - Исмагилов В.В. ответственный, исполнительный студент.

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

**Уровень профессиональной подготовки:** теоретические знания.

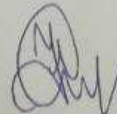
**Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:**

в полной мере владеет EXCEL, WORD.

**Соответствие работы предъявляемым требованиям:** соответствует полностью

**Допуск к защите:** работа допущена к защите

Руководитель ВКР  
канд.тех. наук



Е.О. Никулина, доцент,