



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 Ким Маргарите Викторовне \_\_\_\_\_

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 австралийской кухни «Alia» на 72 места \_\_\_\_\_

Утверждена приказом по университету № 4512/с от 23.03.2022

Руководитель ВКР: Т. Л. Камоза, профессор кафедры ТООП ИТиСУ СФУ \_\_\_\_\_

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта ресторана австралийской кухни «Alia» на 72 места. \_\_\_\_\_

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

Т. Л. Камоза

инициалы и фамилия

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

М. В. Ким

подпись, инициалы и фамилия студента

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

## РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта ресторана австралийской кухни «Alia» на 72 места» содержит 100 страниц текстового документа, 13 иллюстраций, 21 таблицу, 17 приложений, 57 использованных источников.

**РЕСТОРАН, ГОРЯЧИЙ ЦЕХ, ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА, БЕЗОПАСНОСТЬ, ХАССП.**

Целью работы является разработка проекта ресторана австралийской кухни «Alia» на 72 места с учетом современных требований индустрии питания.

Поставленная цель достигается путем решения следующих задач:

- разработка концепции ресторана австралийской кухни «Alia»;
- разработка производственной программы проектируемого предприятия с целью расчета производственных и складских помещений;
- подбор современного технологического оборудования;
- организация обслуживания посетителей;
- разработка программы лояльности потребителей;
- разработка системы продвижения предприятия;
- описание охраны труда в ресторане австралийской кухни «Alia»;
- разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного изделия;
- разработка рекомендаций по работе в условиях COVID-19.

На данный момент австралийская кухня очень популярна в Европе. Но, к сожалению, в России нет ресторанов с данной кухней. Нами было принято решение разработки проекта ресторана австралийской кухни, поскольку она интересная, ее возможности простираются от мясных пирожков и вегетарианских сэндвичей до филе кенгуру с молодыми побегами свекловицы и жареным луком, такое разнообразие и необычные сочетания не могут не заинтересовать потребителей.

Таким образом, в ходе работы была разработана концепция предприятия, разработана производственная программа проектируемого предприятия с целью расчета производственных и складских помещений, описана организация цехов и работы зала. Описаны требования к охране труда. На фирменное блюдо разработана технологическая карта и технологическая документация, произведен расчет пищевой и энергетической ценности, разработана система обеспечения безопасности на принципах ХАССП. Также даны рекомендации по организации работы в условиях сохранения рисков распространения Covid-19.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1 Разработка концепции предприятия .....	4
2 Организационно - технологический раздел .....	12
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия .....	12
2.2 Производственно-торговая структура предприятия .....	23
2.3 Складская группа помещений.....	25
2.4 Горячий цех.....	33
2.5 Организация работы производства .....	53
2.5.1 Организация работы заготовочных цехов .....	54
2.5.2 Организация работы доготовочных цехов .....	57
2.5.3 Организация работы кондитерского цеха .....	60
2.6 Организация обслуживания посетителей .....	62
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	69
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания.....	70
3 Охрана труда.....	73
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.....	79
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции .....	79
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции .....	79
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию ...	80
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	81
4.5 Рекомендации по организации работы предприятия общественного питания в условиях сохранения рисков распространения Covid-19 .....	89
Заключение .....	91
Список используемых источников.....	93
Приложение А-Г.....	101-169

## ВВЕДЕНИЕ

Индустрия ресторанного бизнеса является одной из наиболее быстро развивающихся форм в мировой торговле услугами. Ежегодно в мире увеличивается количество людей, которые предпочитают питаться вне дома. Предприятия питания организует производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах или на вынос.

Предприятия общественного питания играют огромную роль в жизни современного общества, и очень важно то, как они развивались и развиваются в настоящее время, поскольку основная цель предприятий питания – удовлетворение потребностей человека в пище, что является одной из основных причин развития.

Современная австралийская кухня – это экзотика, оригинальность и разнообразие. А также целый калейдоскоп сытных, полезных и невероятно вкусных блюд, привезенных практически со всех уголков планеты и мирно сосуществующих на одном континенте на протяжении сотен лет.

На данный момент австралийская кухня очень популярна в Европе. Но, к сожалению, в России есть только один ресторан с данной кухней. Нами было принято решение разработки проекта ресторана австралийской кухни, поскольку она интересная, ее возможности простираются от мясных пирожков и вегетарианских сэндвичей до филе кенгуру с молодыми побегами свекловицы и жареным луком, такое разнообразие и необычные сочетания не могут не заинтересовать потребителей.

Целью работы является разработка проекта ресторана австралийской кухни «Alia» на 72 места с учетом современных требований индустрии питания.

Поставленная цель достигается путем решения следующих задач:

- разработка концепции ресторана австралийской кухни «Alia»;
- разработка производственной программы проектируемого предприятия с целью расчета производственных и складских помещений;
- подбор современного технологического оборудования;
- организация обслуживания посетителей;
- разработка программы лояльности потребителей;
- разработка системы продвижения предприятия;
- описание охраны труда в ресторане австралийской кухни «Alia»;
- разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда «Свиная шейка в ананасовом соке с овощами припущенными»;
- разработка рекомендаций по работе в условиях COVID-19.

В условиях высокой конкуренции хозяйственная деятельность предприятий требует постоянного совершенствования и обновления, поэтому разработка проекта ресторана с новой концепцией для города Красноярска является актуальной.

## 1 Разработка концепции предприятия

На этапе планирования ресторана, концепция – это самое первое, с чем необходимо определиться ресторатору. Ведь концепция ресторана – это, по сути, упрощенный вариант бизнес-плана, от которого при дальнейшем планировании будут отталкиваться все специалисты, работающие над проектом: от дизайнеров до технологов и шеф-поваров.

Проанализировав рынок ресторанных услуг в городе Красноярске, можно заметить, что большой популярностью пользуются заведения, которые специализируются на кухнях разных стран мира. Так, в городе много заведений восточной, паназиатской, украинской и русской кухонь. Это говорит о том, что жителям важно не только насладиться вкусной едой, но и погрузиться в атмосферу выбранного заведения. Именно с этой задачей рестораны национальной кухни справляются лучше всего.

Но в городе Красноярске нет такого заведения, которое бы разбавило уже привычные для населения вышеперечисленные кухни. Ресторан австралийской кухни отлично справился бы с этой задачей. Не все могут побывать в Австралии, но ресторан «Alia» поможет своим посетителям насладиться капелькой Австралии благодаря уютной атмосфере и изысканным вкусом блюд. Таким образом, проектируемый ресторан австралийской кухни – это то, чего не хватает в данном городе. Ресторан «Alia» - это место, где можно укрыться от ежедневной суеты и насладиться размеренной и непринужденной обстановкой.

Проектируемый ресторан можно отнести к ресторанам первого класса, так как ему присущи следующие признаки:

- оригинальность интерьера;
- широкий выбор услуг;
- комфортность;
- разнообразный ассортимент оригинальных изысканных заказных и фирменных блюд, а также изделий и напитков сложного приготовления;
- заказные и фирменные блюда составляют более 60% ассортимента;
- обслуживание в ресторане осуществляют официанты;
- обслуживающий персонал одет в фирменную одежду и обувь единого образца.

### *Местоположение*

Одним из первых факторов, которые необходимо учитывать при проектировании нового предприятия общественного питания – это месторасположение предприятия. Также при выборе местоположения необходимо обращать на такой фактор, как вид из окон, так как красивый вид на город будет служить прекрасным дополнением к ресторану.

При определении места строительства заведения выбор стоял между тремя районами:

- Центральный район (пр. Мира около площади Революции);

- Кировский район (пр. Красноярский рабочий);
- Октябрьский район (ул. Михаила Годенко).

При оценке местоположения планируемого предприятия общественного питания рассматривались:

- потоки людей (пассажиры-, автопотоки) в непосредственной близости от предполагаемого местоположения;
- конкурентное окружение;
- офисы, магазины, производственные предприятия, жилые кварталы и тому подобное в радиусе предполагаемого действия предприятия;
- удобство прохода/проезда к месту размещения; возможности внешнего оформления (фасад, вывески, наружная реклама и так далее).

При выборе наилучшего месторасположения ресторана, вышеперечисленные факторы были оценены по пятибалльной шкале. Оценка месторасположения ресторана произведена в таблице 1.1.

Таблица 1.1- Определение наилучшего месторасположения предприятия общественного питания

№	Факторы	Варианты размещения бизнеса		
		Центральный район (пр. Мира около площади Революции)	Кировский район (пр. Красноярский рабочий)	Октябрьский район (ул. Михаила Годенко)
1	Покупательская активность в этом районе	5	3	3
2	Удобство подъезда	5	4	4
3	Оживленность движения транспортных средств	5	3	4
4	Оживленность движения пешеходов	5	4	4
5	Наличие парковки	4	4	4
6	Расположение улицы	5	4	3
7	Ближайшие конкуренты	4	5	5
8	Место для рекламы	3	5	5
9	Удобство входа и выхода	5	4	5
10	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	4	5	5
11	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
12	Состояние здания	4	4	4
Итого		54	51	51

При анализе данных, представленных в таблице 1.1, можно сделать вывод, что наилучшим районом для расположения ресторана австралийской кухни «Alia» является Центральный район (пр. Мира около площади Революции).

Наибольшей покупательской активностью обладает центральный район. Это связано с большой концентрацией офисных зданий, предприятий



торговли и обслуживания, магазинов. В Центральном районе также располагается много государственных учреждений. Включает в себя историческую часть города, а значит, имеет большое количество музеев и памятников культуры. Также в этом районе располагается центральный парк, площадь Революции и сквер им. В. И. Сурикова. В Кировском и Октябрьском районах покупательская активность ниже в связи с большим количеством жилых массивов и меньшей концентрацией коммерческих микрорайонов.

Все три района имеет достаточно удобные подъездные пути. Но центральный район удобнее благодаря наличию крупных и оживленных дорог, связывающих весь город.

Наибольшая оживленность транспортных средств, так же как и оживленность движения пешеходов наблюдается в Центральном районе. Это связано с большой концентрацией в Центре офисов, магазинов, предприятий обслуживания, культурных пространств, привлекающих жителей города.

По наличию парковочных мест лидируют Кировский и Октябрьский районы. Это связано с наличием парковок с жилыми и офисными зданиями, особенно недавно построенными. В Центральном районе также есть организованные парковки, но они совершенно не справляются с объемом автомобилей, что затрудняет комфортное перемещение на личном автомобиле для многих предприятий питания, находящихся в центре. Но рядом с местом, планируемым для расположения ресторана, имеется крупная парковка, находящаяся на площади Революции, где люди могут оставить свои личные автомобили и проследовать до ресторана.

При анализе ближайших конкурентов видно, что самая неблагоприятная ситуация в Центральном районе, так как этот район на протяжении многих лет является самой привлекательной площадкой для предприятий питания, именно поэтому там наблюдается наибольшая конкуренция среди ресторанов, кафе, баров и т.д. В Октябрьском и Кировском районах конкуренция ниже, за счёт большого количества спальных жилых массивов и, соответственно, меньшей для рестораторов привлекательности этих районов.

В Центральном районе действуют некоторые ограничения на оформление наружной рекламы, в связи с необходимостью сохранения исторического облика Центра. Поэтому по данному критерию лидируют Кировский и Октябрьский районы.

Для подвоза сырья и продуктов, а также вывоза мусора необходим доступ с тыльной стороны здания. В Кировском и Октябрьском районах с этим проблем не возникает. А вот в центральном районе, в связи с особенностями плотной исторической застройки, данный проезд часто затруднен.

Таким образом, согласно данным, представленным в таблице 1.1, наиболее комфортным для строительства нового ресторана является Центральный район города Красноярска. Рядом с площадью Революции находится малоэтажное здание (пр. Мира 112), в котором возможно снять в аренду помещение для проектируемого ресторана.

### *Целевая аудитория*

Потенциальными клиентами данного ресторана станут посетители центрального парка, площади Революции, сквера им. В. И. Сурикова, кинотеатра, а также жители и гости нашего города, работники администрации и правительства красноярского края.

Основным контингентом посетителей проектируемого ресторана могут стать люди от 20 до 65 лет со средним и высоким уровнем достатка.

Ценовая политика заведения соответствует его классу. Цены на блюда основного меню следующие: холодные закуски и салаты – от 250 до 500 рублей; горячие закуски – от 350 до 450 рублей; супы – от 250 до 600 рублей; вторые горячие блюда – от 400 до 900 рублей; сладкие блюда – от 250 до 400 рублей; мучные кулинарные изделия – от 100 до 300 рублей; горячие и холодные напитки – от 110 до 350 рублей. Средний чек в проектируемом ресторане 1600р.

### *Выбор кухни*

Разрабатываемый ресторан «Alia» специализируется на австралийской кухне. Австралийская кухня - одна из самых экзотических и разнообразных в мире. Сложившиеся традиции австралийской кухни имеют в приготовлении все виды блюд: холодные и горячие закуски, салаты, супы, мясные и рыбные горячие блюда, хлебобулочные и кондитерские изделия, а также различные напитки. Для австралийской кухни характерно приготовление различных блюд из мяса (в основном это говядина, но также используются и свинина с птицей) с добавлением различных маринадов.

Холодные блюда в австралийской кухне представлены салатами из свежих овощей и фруктов (например, салат со свеклой и манго) и с рыбой или морепродуктами (например, салат с креветками и рукколой), а также холодными блюдами (например, «Рулетики Калабрии») и нарезками из гастрономии.

Горячие закуски представляют собой конвертики из бекона на гриле с различными добавками, в нашем случае это филе лосося со спаржей или креветки.

Супы в данной кухне крайне необычны. К примеру, возьмем пивной суп, в котором основой выступает светлое пиво. У него богатый и бархатный вкус. В Австралии им кормят даже детей, поскольку его считают абсолютно безвредным.

Вторые горячие блюда из мяса представляют собой большие куски, которые долгое время мариновались перед приготовлением (например, свиная шейка в ананасовом соке с овощами припущенными или стейк из мраморной говядины с чили сальсой). В качестве вторых горячих блюд из рыбы используют окуня Барамунди. Об окуне Барамунди мир узнал от австралийских аборигенов. Именно этот вид окуня распространен в реках и озерах Австралии. Примечателен Барамунди тем, что обитает на небольшой глубине. Поймать

окуня легко даже голыми руками. Вкусное филе окуня обладает великолепным ароматом и просто готовится. В меню данная позиция обозначена как «Баррамунди с лимоном и каперсами». Также большим спросом пользуется филе лосося, которое можно приготовить под манговой глазурью или запечь на ложе из томатов.

Мучные кондитерские и булочные изделия австралийской кухни в большей степени представлены печеньем с содержанием кокосовой стружки (например, печенье «Анзак»). Интересным примером может служить «Кекс-лягушка» - это самое любимое австралийцами пирожное, форма этого лакомства – еще один символ страны. В прошлом веке, в двадцатые годы, Гордон Бальфур, который приходился племянником Джона Бальфура – известного в Австралии основателя пекарни «Пекарни Бальфура», путешествовал по городам Франции и смотрел, с каким аппетитом французы поедают лягушек, и тут в его голове появилась мысль. В 1922 году Гордон возвратился в Аделаиду и вернулся к прежним делам фирмы Бальфура. Только теперь его пекарня стала печь еще и лягушек, вернее, пирожное в форме лягушек. В те времена кафе и чайные пользовались огромным спросом, так что кекс-лягушка получил огромную популярность. Эти интересные пирожные так приглянулись австралийцам, что вскоре кекс-лягушка стал символом «Пекарни Бальфура».

Также в австралийской кухне распространены горячие напитки, в особенности кофе, который готовят с молоком, сливками, пряностями.

Кроме того, в ресторане алкогольные и безалкогольные напитки. К мясным блюдам очень подходят красные вина. Но помимо них имеются крепленые и игристые вина, и даже пиво, которые австралийцы употребляют абсолютно с любыми блюдами. Все имеющиеся алкогольные напитки прямым из самой Австралии. Меню и карта вин представлены в приложении А.

### *Конкурентное окружение*

Проанализировав конкурентное окружение предполагаемого места строительства ресторана австралийской кухни «Alia» были отмечены следующие предприятия питания: ресторан «Чешуя», гастронаб «Свинья и Бисер», кафе «Элита», столовая «Горожанин». В качестве конкурента можно рассматривать ресторан «Чешуя», так как он наиболее похож по типу и классу предприятия на проектируемый ресторан, а также нацелен на ту же целевую аудиторию. Преимуществом проектируемого ресторана может стать интересное меню австралийской кухни. Список предприятий питания, расположенных неподалеку от ресторана «Alia», представлен в таблице 1.2.

Таблица 1.2 - Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Ресторан «Чешуя»	Ленина, 118а	200	9:00-24:00	Официанты	Рыбная кухня, средний чек 1000р
Гастропаб «Свинья и Бисер»	Красной армии, 16а	55	9:00-24:00	Официанты	Английская кухня, европейская кухня, русская кухня, средний чек 1000-1500р
Кафе «Элита»	Ленина, 135	30	10:00-20:00	Официанты	Европейская кухня, русская кухня, средний чек 200р
Столовая «Горожанин»	Красной армии, 7	40	9:00-20:00	Самообслуживание	Средний чек 210р
Итого	-	325	-	-	-

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1). В качестве параметров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности заведения: местоположение, меню, цены, сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для оценки использована пятибалльная шкала.

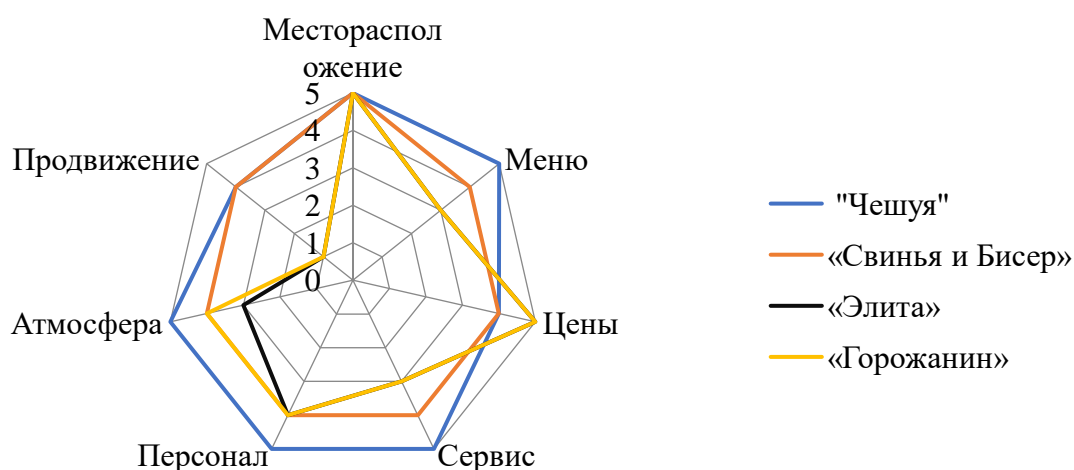


Рисунок 1 - Многоугольник конкурентоспособности

На основании данных, представленных на рисунке 1, можно сделать вывод, что основным серьезным конкурентом проектируемого ресторана является ресторан рыбной кухни «Чешуя». Это заведение достаточно

новое, интересное и атмосферное. Для того, чтобы обеспечить конкурентное преимущество перед другими заведениями, в проектируемом ресторане необходимо заниматься обучением персонала. После обучения и повышения квалификаций необходимо проверять качество усвоения новой информации сотрудниками. Для этого управляющим и администраторами могут проводиться различные тестирования и устные опросы. Также необходимо периодически контролировать качество предоставляемых услуг «тайным покупателем». По итогам контрольных мероприятий управляющий применяет к сотрудникам поощрительные или штрафные меры. Необходимо заниматься продвижением ресторана посредством ведения социальных сетей и официального сайта, а также использование рекламы.

#### *Название предприятия*

Успех предприятия зависит от правильно выбранного названия, которое должно быть тесно связано с избранной темой, отражающаяся в дальнейшем в интерьере, меню, карте вин, формах обслуживания.

Существуют некоторые правила при выборе названия:

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

Было выбрано название «Alia». Поскольку «Alia» является частью слова «Australia», так и ресторан является частичкой самого государства и его колорита.

#### *Формы и методы обслуживания*

Выбранный тип проектируемого ресторана предполагает быстрое и качественное обслуживание гостей. Учитывая количество располагаемых рядом с проектируемым рестораном предприятий питания, оптимальным для данного ресторана выбирается 72 места.

В ресторане австралийской кухни «Alia» планируется использовать индивидуальный метод обслуживания официантами, при котором за каждым официантом закрепляется определенное количество мест (14—15). Встречей и размещением гостей, в основном будут заниматься работники - хостес. При необходимости, встречу и размещение гостей осуществляет администратор. Помимо этого, в обязанности администратора входит контроль процесса обслуживания, контроль соблюдения стандартов обслуживания и подачи блюд и напитков. Также в ресторане предполагается наличие барной стойки, за которой будут работать квалифицированные бармены.

Продукция, вырабатываемая в ресторане, реализуется непосредственно в зале заведения, а также возможна реализация вне заведения (заказ на вынос).

По форме расчетов за отпускаемую кулинарную продукцию и напитки в ресторане используют: наличный расчет и безналичный (по карте).

### *Обоснование режима работы*

При выборе оптимального режима работы предприятия было проанализировано время работы ближайших офисов, административных и коммерческих зданий и время их обеденного перерыва. Практически все офисы и здания начинают работать с 9 – 10 часов утра, а завершают работу в 18 – 19 часов. Обеденный перерыв приходится на 13 – 15 часов. Исходя из этого, оптимальным считается время работы ресторана австралийской кухни «Alia» с 11:00 до 23:00. Данный режим работы будет удобен и гостям, и персоналу. Персонал сможет работать по односменному и полуторасменному режимам со ступенчатым графиком выхода на работу.

[изъята 2 глава], [изъята 3 глава], [изъята 4 глава]

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной работе была разработана концепция ресторана австралийской кухни «Alia», который относится к ресторанам первого класса. Данное заведение предполагается расположить в центральном районе около площади Революции, поскольку там наибольшая покупательская активность и транспортная оживленность, также имеются удобные подъездные пути. Потенциальными клиентами данного ресторана станут посетители центрального парка, площади Революции, сквера им. В. И. Сурикова, кинотеатра, а также жители и гости нашего города, работники администрации и правительства красноярского края. Выбранный тип проектируемого ресторана предполагает быстрое и качественное индивидуальное обслуживание официантами с последующим расчетом.

Была описана производственно-торговая структура предприятия и складская группа помещений. Произведен расчет потребности сырья и покупных товаров, а также определены условия и сроки хранения.

Также в работе было выполнено проектирование горячего цеха в ресторане австралийской кухни «Alia». В ходе работы были произведены:

- разработка производственной программы предприятия;
- расчёт количества потребителей;
- расчёт общего количества блюд по виду и ассортименту;
- составление планово-расчётное меню.
- определение режима работы цеха и численности производственных работников;
- составление таблиц реализации блюд горячего цеха;
- расчёт теплового оборудования;
- подбор механического, холодильного и вспомогательного оборудования;
- расчёт площади горячего цеха;
- требования, предъявляемые к размещению горячего цеха в предприятии и оборудования в нём.

Произведена организация работы заготовочных (овощной, мясо-рыбный), доготовочных (холодный, горячий) и специализированного (кондитерский) цехов.

Также выполнена организация обслуживания посетителей, где был произведен расчет площади зала, представлена организация труда работников обслуживания и график их выхода на работу. Представлены прогрессивные технологии обслуживания, такие как кейтеринг и мерчендайзинг. Помимо этого, описаны современные виды услуг и формы обслуживания. Было произведено создание корпоративного стиля.

Также представлены технологии обеспечения и поддержки лояльности гостей и методы привлечения потребителей и продвижения продукции и услуг предприятий питания.

Кроме того, в данной работе описаны мероприятия, направленные на ми-



нимизацию воздействия на человека вредных факторов производства, противопожарные инструктажи, определены категории по взрывопожарной и пожарной опасности помещений предприятия, а также требования к плану эвакуации.

Произведено описание фирменного блюда, включающее наименование основного сырья и ингредиентов, установлены соответствующие документы. Определены признаки идентификации продукции, показатели качества и безопасности, условия хранения и сроки годности, ограничение по применению, способы использования готовой продукции и метод распространения продукции.

Также составлена блок-схема производственного процесса блюда «Свиная шейка в ананасовом соке с овощами припущенными» в ресторане австралийской кухни «Alia» с учетом всех возможных этапов: приемка пищевой продукции, хранение пищевой продукции, кулинарная механическая обработка, кулинарная тепловая обработка, хранение готовой продукции, порционирование готовой продукции, реализация в зале предприятия питания. На каждом этапе указаны технологические параметры процесса приготовления, условия хранения и реализации, вид оборудования, определяющие безопасность продукции.

Произведена идентификация потенциальных опасностей технологического процесса производства блюда «Свиная шейка в ананасовом соке с овощами припущенными», произведен анализ опасности в зависимости от вероятности проявления и тяжести последствий. Произведено определение контрольных точек и критических контрольных точек отдельно по каждой учитываемой опасности, последовательно рассмотрение всех этапов, включенных в технологическую блок-схему производства блюда. Были выявлены следующие критические контрольные точки: ККТ№1 – наличие нитратов, ККТ№2 – КМАФАнМ. Практическим инструментом для оценки риска выступал метод «Дерева принятия решений». Установлены программы, с помощью которых можно управлять опасностями: программа производственного контроля (ППК), программа обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ), плана ХАССП. Установлены журналы для мониторинга опасностей. Определено предельное значение параметра, контролируемого в каждой критической контрольной точке. Разработан порядок мониторинга критических контрольных точек технологического процесса блюда «Свиная шейка в ананасовом соке с овощами припущенными». Разработан порядок действий в случае отклонения предельного значения параметра в критической контрольной точке. На каждую критическую контрольную точку имеется журнал контроля. Разработаны рабочие листы ХАССП, разработан план ХАССП.

Составлены рекомендации по организации работы предприятия общественного питания в условиях сохранения рисков распространения Covid-19 для ресторана австралийской кухни «Alia».

## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ 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> (дата обращения 16.04.2022).
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> (дата обращения 16.04.2022).
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> (дата обращения 16.04.2022).
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> (дата обращения 16.04.2022).
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> (дата обращения 16.04.2022).

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> (дата обращения 16.04.2022).

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> (дата обращения 16.04.2022).

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> (дата обращения 16.04.2022).

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> (дата обращения 16.04.2022).

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> (дата обращения 16.04.2022).

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> (дата обращения 16.04.2022).

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> (дата обращения 16.04.2022).

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> (дата обращения 16.04.2022).

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> (дата обращения 16.04.2022).

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> (дата обращения 16.04.2022).

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> (дата обращения 16.04.2022).

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> (дата обращения 16.04.2022).

18. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний = Public catering services. Methods

of laboratory control of public catering products. Part 2. Methods of physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1598-ст : введен впервые : дата введения 2014-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200102026> (дата обращения 16.04.2022).

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> (дата обращения 16.04.2022).

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> (дата обращения 16.04.2022).

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> (дата обращения 16.04.2022).

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) (дата обращения 16.04.2022).

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> (дата обращения 16.04.2022).

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. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог\_Тфи\_ф\_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
40. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
41. Ресторан комплект – профессиональное оборудование для ресторанов и кафе [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://r-komplekt.ru/> (дата обращения 16.04.2022).
42. 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.
43. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
44. 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.
45. 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.
46. 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.
47. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.
48. 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> (дата обращения 16.04.2022).
49. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
50. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
51. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
52. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.



53. 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> (дата обращения 16.04.2022).

54. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.

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

56. Abat Профессиональное кухонное оборудование [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://store-abat.ru/> (дата обращения 16.04.2022).

57. ROBOTCOUPE (Робот куп) – официальный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://www.robotcoupe-shop.ru/> (дата обращения 16.04.2022).

[изъяты приложения А-Т]

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 австралийской кухни «Alia» на 72 места

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Руководитель Камоза Т. Л. профессор, д-р пед. наук  
подпись, дата должность, ученая степень

Камоза Т. Л.  
фамилия, инициалы

Выпускник Ким М. В. - 10.06.22  
подпись, дата

Ким М. В.  
фамилия, инициалы

Нормоконтролер Камоза Т. Л. 10.06.22  
подпись, дата

Камоза Т. Л.  
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

« 18 »

03

20 22

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

Студенту Ким Маргарите Викторовне

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 австралийской кухни «Alia» на 72 места

Утверждена приказом по университету № 4512/с от 23.03.2022

Руководитель ВКР: Т. Л. Камоза, профессор кафедры ТООП ИТиСУ СФУ

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта ресторана австралийской кухни «Alia» на 72 места.

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

Т. Л. Камоза

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению

М. В. Ким

подпись, инициалы и фамилия студента

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

**Ким Маргариты Викторовны**

выполненную на тему:

**Разработка проекта ресторана австралийской кухни "Alia" на 72 места**

**Актуальность темы:** мониторинг предприятий общественного питания в городе Красноярске, специализирующихся на австралийской кухне, показал, что подобных заведений нет, следовательно, данное предприятие будет востребовано среди жителей Краевого центра.

**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 австралийской кухни, определена производственная структура предприятия, для горячего цеха разработана производственная программа, определена численность производственной бригады, рассчитано производственное оборудование, площадь цеха. Описана организация производства и обслуживания на предприятии, интерьер зала, дополнительные услуги. Определены требования охраны труда.

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

**Практическая значимость и область применения работы:** в виде внедрения фирменного блюда «Свиная шейка в ананасовом соке с овощами припущенными», разработаны нормативно-техническая документация, определены показатели качества и безопасности.

**Проявленные профессиональные и личные качества студента:** Маргарита Викторовна - инициативный, исполнительный и добросовестный студент.

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

**Уровень профессиональной подготовки:** теоретические знания, практический опыт, приобретенный во время производственной практики.

**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, профессор кафедры ТООП



Т.Л. Камоза