

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 бельгийской кухни «Grusha» на 48 мест

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

| | | | |
|----------------|---------------|--------------------------------|----------------------|
| Руководитель | _____ | <u>доцент канд. техн. наук</u> | <u>Никулина Е.О.</u> |
| | подпись, дата | должность, ученая степень | фамилия, инициалы |
| Выпускник | _____ | | <u>Савицкий И.В.</u> |
| | подпись, дата | | фамилия, инициалы |
| Нормоконтролер | _____ | | <u>Никулина Е.О.</u> |
| | подпись, дата | | фамилия, инициалы |

Красноярск 2022

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

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

_____ Г.А. Губаненко
подпись фамилия, инициалы
« ____ » _____ 20__ г.

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

Студенту Савицкому Ивану Вячеславовичу

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 бельгийской кухни «Grusha» на 48 мест

Утверждена приказом по университету № 4512/с от 23.03.2022

Руководитель ВКР: Е.О. Никулина, доцент кафедры ТООП, канд. техн. наук

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта ресторана бельгийской кухни «Grusha» на 48 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 _____

И.В. Савицкий

подпись, инициалы и фамилия студента

« _____ » _____ 20 ____ г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта бельгийской кухни «Grusha» на 48 мест» содержит 156 страниц текстового документа, 8 иллюстраций, 31 таблица, 15 приложений, 53 использованных источников.

Объект: ресторан бельгийской кухни «Grusha» на 48 мест.

Цель работы: разработать проект ресторана бельгийской кухни «Grusha», рассчитанного на 48 мест.

Задачи:

- разработать концепцию проектируемого предприятия;
- разработать производственную программу предприятия;
- разработать производственно-торговую структуру предприятия;
- организовать работу складских помещений;
- организовать работу горячего цеха;
- организовать работу холодного цеха;
- организовать работу цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени;
- организовать работу мучного цеха;
- организовать обслуживание посетителей;
- разработать программу лояльности;
- организовать продвижение продукции и услуг предприятия;
- разработать требования по охране труда на предприятии;
- разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В настоящее время люди заинтересованы посещать новые специализированные заведения, в которых обстановка, ассортимент блюд и атмосфера смогли бы создать незабываемые впечатления от проведенного времени. Одним из таких заведений является ресторан «Grusha», в котором посетители могут приятно провести время за обедом или ужином, попробовав блюда традиционной бельгийской кухни. Кроме того, в ресторане предусмотрена реализация блюд и кулинарных изделий через доставку, что позволит потребителям насладиться блюдами традиционной кухни в любом удобном месте.

В результате выполнения работы разработан проект ресторана бельгийской кухни, 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..... | 6 |
| 1 Разработка концепции ресторанный заведения | 8 |
| 2 Организационно - технологический раздел | Ошибка! Закладка не определена. |
| 2.1 Производственная программа проектируемого предприятия | Ошибка! Закладка не определена. |
| 2.2 Производственно-торговая структура предприятия | Ошибка! Закладка не определена. |
| 2.3 Складская группа помещений | Ошибка! Закладка не определена. |
| 2.4 Горячий цех | Ошибка! Закладка не определена. |
| 2.5 Холодный цех | Ошибка! Закладка не определена. |
| 2.6 Цех доработки полуфабрикатов и обработки зелени | Ошибка! Закладка не определена. |
| 2.7 Мучной цех | Ошибка! Закладка не определена. |
| 2.8 Организация обслуживания посетителей | Ошибка! Закладка не определена. |
| 2.9 Разработка программы лояльности потребителей | Ошибка! Закладка не определена. |
| 2.10 Продвижения продукции и услуг предприятий питания | Ошибка! Закладка не определена. |
| 3 Охрана труда..... | Ошибка! Закладка не определена. |
| 4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП..... | Ошибка! Закладка не определена. |
| 4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции | Ошибка! Закладка не определена. |
| 4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции | Ошибка! Закладка не определена. |
| 4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию | Ошибка! Закладка не определена. |
| 4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции | Ошибка! Закладка не определена. |
| 4.5 Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19..... | Ошибка! Закладка не определена. |
| Заключение | 13 |
| Список использованных источников | 15 |
| Приложения А-С | Ошибка! Закладка не определена. |

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание одна из самых распространенных в мире отраслей экономики, которая направлена не только на получение дохода и формирования экономических ресурсов страны, но и имеет социальную миссию, которая заключается в удовлетворении потребительского спроса путем оказания услуг общественного питания.

Предприятия питания выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Предприятия питания осуществляют самостоятельную хозяйственную деятельность и в этом отношении они отличаются от других предприятий. Основное место среди предприятий общественного питания занимают рестораны, кафе, бары. Данные заведения посещают с целью получения продукции общественного питания, имеющей высокие вкусовые характеристики и показатели качества, а также удовлетворения социальных потребностей людей в организации отдыха и досуга населения.

Основная задача персонала заведения максимально быстро и качественно обслужить своих гостей и создать все условия для хорошего отдыха. Успех предприятия напрямую зависит от правильной организации работы обслуживающего персонала и является залогом его развития и процветания.

Как известно, для развития предприятия питания необходимо обеспечить стабильное производство высококачественной продукции по оптимальной рыночной цене. Однако, как показывает практика, следует регулярно совершенствовать качество обслуживания и развивать программы лояльности для продвижения личного бренда предприятия и привлечения новых посетителей.

В настоящее время люди заинтересованы посещать новые специализированные заведения, в которых обстановка, ассортимент блюд и атмосфера смогли бы создать незабываемые впечатления от проведенного времени. Одним из таких заведений является ресторан «Grusha», стиль и концепция которого не оставит посетителей равнодушными.

Цель работы: разработать проект ресторана бельгийской кухни «Grusha», рассчитанного на 48 мест.

Задачи работы: разработать концепцию предприятия, разработать производственную программу предприятия, разработать производственно-торговую структуру предприятия, организовать работу складских помещений, организовать работу горячего цеха, организовать работу холодного цеха, организовать работу цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени, организовать работу мучного цеха, организовать обслуживание посетителей, разработать программу лояльности, организовать продвижение продукции и услуг предприятия, разработать требования по охране труда на предприятии, разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

1 Разработка концепции ресторанного заведения

Ресторан «Grusha» - предприятие питания, основной концепцией которого является приготовление и реализация блюд национальной бельгийской кухни. Специфика кухни заключается в приготовлении простых, «домашних» блюд, понятных и доступных потребителю. Для бельгийской кухни характерны блюда из локальных, сезонных продуктов растительного и животного происхождения. Широко используются рыба и морепродукты, свежие овощи и фрукты, а также мясо и птица.

Особенностью ресторана является активное использование такого продукта, как груша. В каждой категории блюд имеются как минимум одна позиция в рецептуре приготовления которой используется этот фрукт. Груша выращивается на плантациях Бельгии и соседних стран, и является достаточно популярным локальным продуктом, используемым для приготовления не только блюд, но и напитков. Фрукт в зависимости от способа обработки, может стать одним из основных компонентов салатов и закусок, использоваться в качестве начинки или гарнира к основным блюдам, ну и конечно используется в приготовлении сладких блюд и десертов.

Основная миссия заведения заключается в осознанном потреблении блюд, приготовленных из свежих качественных продуктов, в комфортной, уютной обстановке. Таким образом формат предприятия представляет собой, небольшое, уютное заведение, в котором посетитель может приятно провести время за обедом или ужином, попробовав блюда традиционной бельгийской кухни. «Grusha» - ресторан «первого» класса[4], предоставляющий услуги общественного питания, рассчитанный на определенный контингент потребителей.

Успех предприятия общественного питания в первую очередь зависит от его правильного расположения. Изучение местоположения необходимо для любого типа предприятий общественного питания. Оценивая местоположение планируемого предприятия общественного питания, необходимо рассмотреть потоки людей, а также автопотоки в непосредственной близости от предполагаемого местоположения; конкурентное окружение; офисы, магазины, производственные предприятия, жилые кварталы и т.д. в радиусе предполагаемого действия предприятия; удобство прохода/проезда к месту размещения; возможности внешнего оформления (фасад, вывески, наружная реклама и т.п.). Для определения наилучшего месторасположения предприятия питания воспользуемся таблицей 1, оценив приведенные факторы по пятибалльной шкале. Те факторы, которые не имеют отношения к конкретному бизнесу не учитываем.

Для анализа наилучшего месторасположения рассмотрим следующие варианты размещения предприятия:

1. Свободный проспект, 53
2. Проспект Мира, 91
3. Проспект им. Газеты Красноярский рабочий, 137

4. Улица Молокова, 17

5. Улица Ширинская. 9а

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения предприятия общественного питания

| Факторы | Варианты размещения предприятия | | | | |
|--|---------------------------------|----|----|----|----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Покупательская активность в этом районе | 3 | 5 | 2 | 5 | 1 |
| Удобство подъезда | 2 | 3 | 3 | 5 | 2 |
| Оживленность движения транспортных средств | 4 | 5 | 3 | 5 | 2 |
| Оживленность движения пешеходов | 3 | 5 | 2 | 3 | 1 |
| Наличие парковки | 1 | 1 | 2 | 5 | 2 |
| Сообщение общественным транспортом | 4 | 5 | 2 | 4 | 1 |
| Расположение улицы | 3 | 5 | 2 | 4 | 1 |
| Ближайшие конкуренты | 3 | 1 | 5 | 3 | 5 |
| Место для рекламы | 5 | 5 | 3 | 5 | 2 |
| Удобство входа и выхода | 5 | 5 | 4 | 5 | 4 |
| Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Необходимые коммунальные услуги | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Состояние здания | 4 | 3 | 4 | 5 | 3 |
| Стоимость аренды | 3 | 1 | 4 | 3 | 5 |
| Итого: | 45 | 52 | 45 | 61 | 38 |

Таким образом лучшим месторасположением для предприятия принято помещение общественного назначения по адресу ул. Молокова, 17, расположенные в Советском районе города Красноярска. Данный район города имеет достаточно развитую инфраструктуру. Вблизи выбранного местоположения находится большое количество жилых домов и офисных зданий, в которых расположены несколько отделений банков, магазины, шоурумы, салоны красоты. Здание также имеет удобный въезд с улицы Молокова и бесплатную парковку.

Ценовая политика ресторана бельгийской кухни «Grusha» довольно демократична и рассчитана на доступность обществу, стоимость блюд и кулинарных изделий в среднем не превышает стоимость блюд заведений такого же класса в г. Красноярске. Средний чек составит 800 - 1200р на человека.

Хотя ресторан имеет демократичную ценовую политику, он все же рассчитан на граждан, имеющих достаточный заработок. Большей частью потенциальных посетителей являются работники ближайших организаций, жители района, а также посетители ближайших магазинов, салонов, шоурумов.

В традиционной бельгийской кухне широко используются рыба и морепродукты – скумбрия, горбуша, сельдь, креветки, мидии и др.; мясо и птица – говядина, свинина, курица, индейка, а также большое количество овощей - картофель, спаржа, цуккини, грибы. При приготовлении используются традиционные способы термической обработки: варка, жарка, тушение. Ассортиментный перечень включает холодные блюда и закуски, горячие закуски, супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда, холодные и

горячие напитки, а также мучные кондитерские изделия. Меню предприятия представлено в приложении А.

Одной из отличительных особенностей кухни является использование в приготовлении такого продукта, как пиво, его используют в качестве маринада, для тушения блюд, а также добавляют в выпечку.

Пиво является традиционным напитком Бельгии и подается к блюдам национальной кухни. В пивной карте ресторана представлено пиво различных сортов и видов брожения, отличающееся между собой по вкусу и крепости напитка. Карта пива представлена в приложении Б.

Заведения общественного питания достаточно распространены в г. Красноярске и пользуются спросом у населения. Большую часть заведений общественного питания составляют рестораны быстрого питания, различные тематические кафе и бары, а также специализированные рестораны. В качестве планируемого месторасположения ресторана выбран советский район г. Красноярска. Этот район имеет развитую инфраструктуру, относительно удобное месторасположение и что не мало важно не большое количество конкурентных заведений.

Для анализа конкурентного положения разрабатываемого предприятия воспользуемся методом построения многоугольника конкурентоспособности. Данный метод позволяет достаточно быстро провести анализ конкурентоспособности предприятия общественного питания в сравнении с ключевыми конкурентами и разработать эффективные мероприятия по повышению уровня конкурентоспособности. Сущность метода заключается в отображении на графике значений различных показателей, за счет чего формируется четкое представление о конкурентоспособности заведения.

На первом этапе определяются непосредственные конкуренты и выбираются параметры для сравнения. В качестве параметров для оценки, как правило, выбираются аспекты, наиболее важные для деятельности заведения. Для предприятий сферы общественного питания оптимальна оценка по элементам комплекса маркетинга («7Р»): местоположение, меню, уровень цен (соотношение цена: качество), сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Оценка проводится по 10 бальной шкале.

В радиусе 500 метров в категории ресторанов с аналогичной ценовой политикой имеется два заведения конкурентов:

1. Бар-ресторан Parallel, ул. Молокова 60 (итальянская кухня, бизнес ланч, доставка)
2. Ресторан Garden Grille & Bar, ул. Молокова 37 (европейская кухня, бизнес ланч)

На основании полученных усредненных результатов построим многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1.1).

Несмотря на ближайшее расположение заведений с аналогичной ценовой политикой и качеством обслуживания, ресторан «Grusha» имеет ряд преимуществ среди ресторанов г. Красноярска. Во-первых – специфика кухни и меню, в г. Красноярске нет заведений, реализующих блюда национальной бельгийской кухни. Во-вторых, авторские блюда с

использованием локальных продуктов. В-третьих, продвижение заведения на интернет платформе путем создания сайта с возможностью просмотра меню, бронирования столов, а также оформления заказа через доставку.

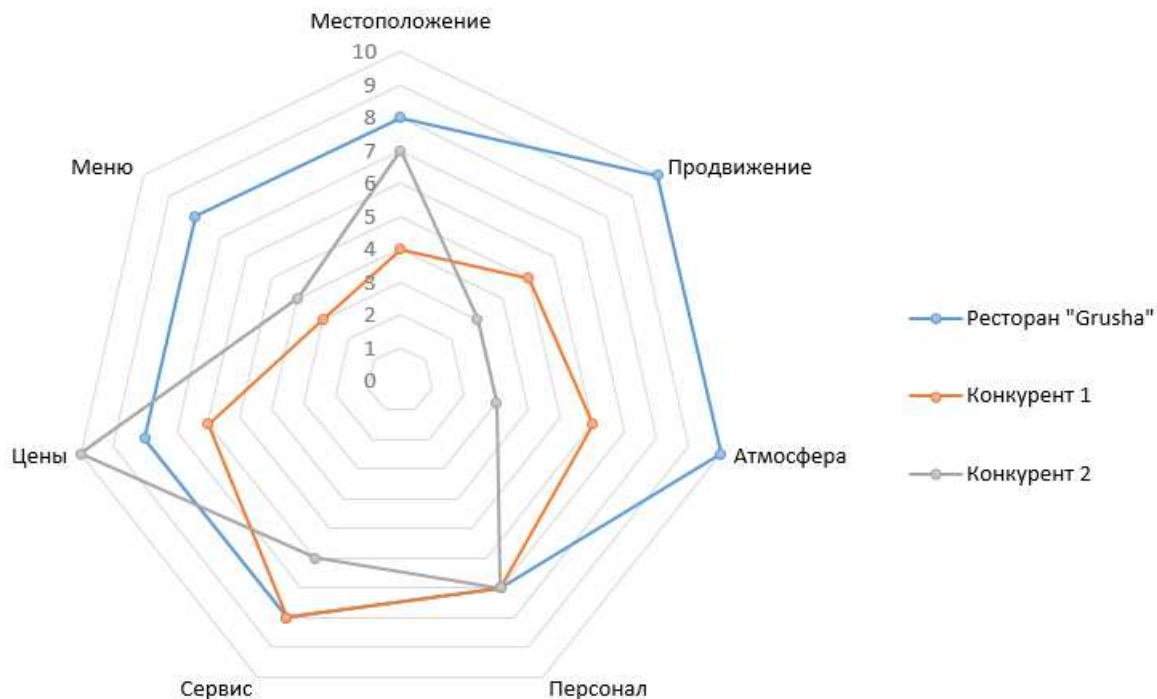


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

Успех предприятия также зависит от правильно выбранного названия, которое должно быть тесно связано с избранной темой предприятия. Хорошее название на высоко конкурентном рынке выделяется среди однородных одноименных товаров и услуг, само привлекает клиентов и тем самым экономит бюджет.

Название ресторана краткое, лаконичное и понятное для посетителя. «Grusha» - говорит сама за себя, посетитель попробует интересные вариации блюд с таким привычным продуктом как груша, притом название также дает отсылку на страну произрастания этих фруктов, что в полной мере раскроет концепцию заведения.

Реализация блюд и кулинарных изделий в ресторане «Grusha», осуществляется двумя способами:

1. Реализация через зал ресторана
2. Реализация через доставку

В первом случае обслуживание гостей осуществляется непосредственно в зале ресторана, официантами, по карте меню со свободным выбором блюд.

При реализации блюд через доставку, клиент оставляет заказ на сайте ресторана, путем добавления в «корзину» выбранных позиций блюд и

производит оплату. Ответственный за обработку заказов на предприятии, оформляет заказ и передает его на кухню, где происходит производство, упаковка, маркировка и хранение блюд. Затем курьер производит доставку заказа потребителю.

Ресторан рассчитан на 48 мест. Относительно небольшое количество мест обусловлено спецификой кухни заведения, ранее отсутствующей в г. Красноярске, а также условиями современных реалий, с учетом которых в ресторане предусмотрена реализация блюд и кулинарных изделий через доставку.

При планировании длительности работы торгового зала учтено соблюдение режимов труда и отдыха работников предприятия общественного питания.

Так как предприятие рассчитано на такие приемы питания как обед и ужин оптимально установить режим работы ресторана с 12:00 до 23:00, и установить полуторасменный режим работы предприятия.

С учетом того, что продолжительность работы зала более 10 часов допускается установить перерывы для уборки зала длительностью не более одного часа, но не ранее 16 часов. Перерыв на предприятии «Grusha» установлен с 17:00 до 18:00.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В бакалаврской работе представлен проект ресторана бельгийской кухни «Grusha», рассчитанного на 48 мест.

Концепция предприятия заключается в организации уютного ресторана с приятным интерьером в эко стиле, в котором посетитель может приятно провести время, попробовав блюда традиционной бельгийской кухни, а также интересные вариации фирменных блюд с грушей.

Предполагаемое место расположения предприятия – город Красноярск, Советский район, Улица Молокова, 17. Ценовая политика ресторана довольно демократична, средний чек составляет 800 - 1200р на человека. Целевая аудитория заведения работники ближайших организаций, жители района, а также посетители соседних заведений.

Реализация блюд и кулинарных изделий в ресторане «Grusha» осуществляется в зале ресторана и с помощью доставки. Ресторан принимает гостей с 12:00 до 23:00, доставка осуществляется в это же время.

Производственная программа предприятия разработана на основе дневного расчетного меню. Исходными данными являются количество питающихся, коэффициенты потребления блюд, примерные нормы потребления покупных товаров, ассортимент блюд, процентное соотношение блюд в ассортименте. Согласно расчетам, в день ресторан обслуживает 194 человека и реализует в среднем 653 блюда.

В ходе работы описана производственно-торговая структура предприятия, в которой раскрыта взаимосвязь всех подразделений.

Организация работы складской группы помещений произведена с учетом расчетов количества сырья, необходимого для реализации дневной производственной программы. Проектируемый ресторан – предприятие с полным производственным циклом, работающее на сырье и полуфабрикатах. Хранение сырья на предприятии осуществляется в кладовых и сборно-разборных охлаждаемых камерах.

Производственная программа горячего цеха разработана на основании плано-расчетного меню. Согласно программе, в день горячий цех производит 437 блюд из которых 17% реализуется через доставку. Также произведен расчет производственного оборудования и количества работников. Общая площадь цеха составляет 23,15 м².

Расчеты холодного, мучного цеха и цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени также включают расчет численности производственных работников, описание рабочих мест и спецификацию используемого оборудования.

В ходе работы также разработана программа лояльности, описана организация обслуживания посетителей, а также способы продвижения продукции и услуг предприятия.

Организация охраны труда на предприятии «Grusha» произведена в соответствии с положением о необходимости проведения тематических

мероприятий. Разработаны они с учётом действующего отраслевого законодательства и утверждены руководством предприятия.

Разработка технологической документации на фирменную продукцию включает разработку технологической карты, технологической схемы производственного процесса, расчет пищевой ценности фирменного блюда.

Для разработки элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП фирменной продукции произведено подробное описание фирменного блюда, определены виды потенциальных опасностей и произведена оценка их влияния на организм человека. Для фирменного блюда составлена блок-схема последовательности выполнения технологических этапов приготовления.

Управление опасностями на предприятии производится с помощью ППК, ПОПМ, плана ХАССП. Мониторинг ККТ производится с помощью рабочих листов ХАССП. В случае отклонения значений контролируемых показателей для работников предприятия предусмотрены корректирующие действия. На каждую критическую контрольную точку определен журнал контроля.

Для проектируемого предприятия «grusha» также предусмотрены рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19.

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 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>
5. 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>

6. 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>

7. 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>

8. 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>

9. 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>

10. 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>

11. 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>

12. 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>

13. 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» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>

14. 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>

15. 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>

16. 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>

17. 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>

18. 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.

19. 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.

20. 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>

21. 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.

22. 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

23. 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/

24. 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>

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

26. 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.

27. 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.

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

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

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

31. 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.

32. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
33. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 206 с.
34. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
35. 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.
36. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
37. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог Тфи_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
38. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
39. 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.
40. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
41. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.
42. Сборник рецептур 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.
43. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. И доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.
44. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиоиздат, 1998. – 296 с.
45. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.
46. 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>
47. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.

48. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
49. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
50. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
51. 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>
52. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
53. 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
«17/11» 06 20__ г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта ресторана бельгийской кухни «Grusha» на 48 мест

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности


Руководитель


подпись, дата

доцент канд. техн. наук
должность, ученая степень

Никулина Е.О.
фамилия, инициалы

Выпускник


подпись, дата

Савицкий И.В.
фамилия, инициалы

Нормоконтролер


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 2022 г.

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

Студенту Савицкому Ивану Вячеславовичу

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 бельгийской кухни «Grusha» на 48 мест

Утверждена приказом по университету № 4512/с от 23.03.2022

Руководитель ВКР: Е.О. Никулина, доцент кафедры ТООП, канд. техн. наук

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта ресторана бельгийской кухни «Grusha» на 48 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

И.В. Савицкий

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

Савицкого Ивана Вячеславовича

выполненную на тему:

Разработка проекта ресторана бельгийской кухни «Grusha» на 48 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 бельгийской кухни, определена производственная структура предприятия, для производственных цехов разработана производственная программа, определена численность производственного персонала, рассчитано производственное оборудование, площадь ресторана. Описана организация производства и обслуживания на предприятии, интерьер зала, дополнительные услуги. Требования охраны труда.

Обоснованность выводов и предложений: все технологические расчеты обоснованы, и конкретны. Разработано архитектурно-планировочное решения ресторана.

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

Проявленные профессиональные и личные качества студента: - Савицкий И.В. ответственный, исполнительный и инициативный студент.

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика.

Уровень профессиональной подготовки: теоретические знания, практический опыт работы в предприятиях питания.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:
в полной мере владеет EXCEL, WORD, КОМПАС.

Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует полностью

Допуск к защите: работа допущена к защите

Руководитель ВКР
канд.тех. наук

Е.О. Никулина, доцент,

