

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 инициалы, фамилия

« ____ » _____ 2022 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта ресторана-караоке «На бис» на 75 мест

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Руководитель	_____	доцент, канд. техн. наук	Е.О. Никулина
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____		Т.С. Багаева
	подпись, дата		инициалы, фамилия
Нормоконтролер	_____		Е.О. Никулина
	подпись, дата		инициалы, фамилия

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

« ____ » _____ 2022 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы

Красноярск 2022

Студентке

Багаевой Татьяне Сергеевне

фамилия, имя, отчество студента

Группа ЗТТ17-02БТ

направление подготовки 19.03.04

код

Технология продукции и организация общественного питания

наименование

профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта ресторана-караоке «На бис» на 75 мест

Утверждена приказом по университету № 4792/с от 29.03.2022 г.

Руководитель ВКР

Е.О. Никулина, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР ресторан-караоке «На бис» на 75 мест

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

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР

подпись

Е.О. Никулина

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению

подпись, инициалы и фамилия студента

Т.С. Багаева

« _____ » _____ 2022 г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта ресторана-караоке «На бис» на 75 мест» содержит 147 страницы текстового документа, 18 иллюстраций, 34 таблицы, 16 приложений, 58 использованных источников.

РЕСТОРАН-КАРАОКЕ, ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ.

Объект: ресторан-караоке на 75 мест.

Цель работы: разработать проект ресторана-караоке «На бис» на 75 мест.

Задачи:

- разработать концепцию проектируемого предприятия;
- разработать производственную программу предприятия;
- описать производственно-торговую структуру предприятия;
- описать работу сотрудников складской группы помещений;
- произвести производственные расчеты горячего цеха;
- описать работу производства;
- описать организацию обслуживания посетителей;
- разработать программу лояльности и продвижения предприятия;
- описать охрану труда на проектируемом предприятии;
- произвести разработку фирменного блюда, с составлением соответствующей документации;
- разработать элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

Сейчас все более популярными становятся заведения, в которых люди могут не только поесть, но и весело провести время. Заведения караоке – это отличное место для веселого отдыха в компании друзей и близких. В уютных залах этих заведений можно исполнить любимые песни, потанцевать, устроить шумное застолье. Под караоке любят петь люди разного возраста, достатка и музыкальных вкусов. А в сочетании с вкусными блюдами европейской кухни отдых становится еще интереснее.

В результате выполнения работы разработан проект ресторана-караоке, 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 предприятия	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 Организация работы производства	Ошибка! Закладка не определена.
2.6 Организация обслуживания	Ошибка! Закладка не определена.
2.7 Разработка программы лояльности потребителей	Ошибка! Закладка не определена.
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	Ошибка! Закладка не определена.
3 Охрана труда.....	Ошибка! Закладка не определена.
4 Научно-исследовательский раздел.....	Ошибка! Закладка не определена.
Заключение	Ошибка! Закладка не определена.
Список использованных источников	18
Приложения А - Т.....	Ошибка! Закладка не определена.-146

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание на протяжении многих столетий является неотъемлемой частью жизни общества. В настоящее время, современные мегаполисы не могут существовать без развитой сферы предприятий общественного питания. С увеличением темпа работы и жизни в городской среде увеличивается и потребность в организации питания вне дома. В этом случае на помощь приходят предприятия питания, которые выполняют функции производства.

Сейчас все более популярными становятся заведения, в которых люди могут попеть песни караоке. Заведения караоке – это отличное место для веселого отдыха в компании друзей и близких. В уютных залах этих заведений можно исполнить любимые песни, потанцевать, устроить шумное застолье. Под караоке любят петь люди разного возраста, достатка и музыкальных вкусов.

Сегодня пение в караоке очень популярно. А ведь по основной версии, современное караоке было изобретено не так уж давно – в начале 1980-ых годов японским барабанщиком Дайсукэ Иноуэ. По легенде, он выступал в одном из баров Токио и так понравился его гостям, что те попросили дать им запись концерта, чтобы упражняться в вокале под его музыку. Дайсукэ Иноуэ оценил эту идею, сделал так, чтобы магнитофон выдавал "минусовку" его хитов, после чего клиенты бара стали платить приличные деньги за возможность попеть под фонограмму. Впоследствии музыкант предлагал свою технику в аренду ресторанам и барам. Сначала в столице Японии, а потом и по всей Юго-Восточной Азии стали открываться "нари-баны" – заведения с небольшими изолированными секциями для поющих компаний.

В начале 1990-ых благодаря производителям электроники караоке окончательно покорили мир, включая Россию. В нашей стране стали появляться специализированные клубы, в том числе на теплоходах, в подвалах гостиниц, парках отдыха. Под караоке стали петь и дома, что обходится гораздо дешевле, но не так интересно.

Цель работы: разработать проект ресторана-караоке «На бис» на 75 мест.

Задачи:

- разработать концепцию проектируемого предприятия;
- разработать производственную программу предприятия;
- описать производственно-торговую структуру предприятия;
- описать работу сотрудников складской группы помещений;
- произвести производственные расчеты горячего цеха;
- описать работу производства;
- описать организацию обслуживания посетителей;
- разработать программу лояльности и продвижения предприятия;
- описать охрану труда на проектируемом предприятии;
- произвести разработку фирменного блюда, с составлением соответствующей документации;

- разработать элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

1 Разработка концепции предприятия

Концепция ресторана – это подробный план создания предприятия. Отчасти, концепция может перекликаться с бизнес-планом, однако, она менее формальна и зачастую составляется из наиболее актуальных и важных для ресторатора разделов. Правильно разработанная концепция на выходе дает возможность получить именно тот продукт, который задумывался изначально. Также концепция объединяет и координирует работу всех участников процесса создания ресторана.

Проанализировав рынок ресторанных услуг в городе Красноярске, можно заметить, что большой популярностью пользуются заведения с какой-либо развлекательной программой, так как процесс принятия пищи, как таковой стал не интересен многим жителям города. Так, очень популярны сегодня заведения, в которых играет живая музыка. Ресторан-караоке – один из видов предприятий общественного питания с интересной развлекательной программой. Тем более заведений такой специализации не так много в нашем городе, а исходя из того, как часто жители Красноярска посещают музыкальные заведения, можно предполагать что такое заведение будет пользоваться популярностью.

В последнее время на российском телевидении всё больше различных музыкальных программ, где простые люди показывают свои вокальные данные, зачастую поют даже лучше известных исполнителей. Такого рода программы порождают интерес у многих жителей нашего города попробовать себя в роли вокалиста, так сказать, почувствовать себя звездой. И испытать себя возможно на сцене современного караоке-ресторана. Красивая, яркая обстановка, мини-сцена, яркие подсветки, прожекторы - все это позволяет приблизиться к столь далекой для многих сценической атмосфере.

В проектируемом ресторане-караоке, помимо возможности спеть любую песнь из каталога в любое время работы заведения, предполагается проведение музыкальных вечеринок с конкурсами и призами, вокальных батлов, вокальных конкурсов. Зал заведения возможно использовать для проведения мини-концертов местных музыкальных групп.

В будние дни в ресторане будут выступать Красноярские музыкальные кавер-группы, под музыку которых можно потанцевать на организованном танцполе. Также по возможности будут организовываться караоке-вечера с живым музыкальным сопровождением.

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 50% ассортимента;

- в ресторане предусмотрены концертные программы;
- обслуживание в ресторане осуществляют официанты, в коктейль-баре – официантами и барменами;
- обслуживающий персонал одет в фирменную одежду и обувь единого образца.

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

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

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

- «Запой»;
- «Лейся песня»;
- «На бис»;
- «Ешь и пой»;
- «Запевала».

Для предложенных названий была составлена матрица ситуаций (таблица 1.1), благодаря которой было выбрано самое оптимальное название для проектируемого заведения.

Таблица 1.1 – Матрица ситуаций для отбора наилучшего названия проектируемого предприятия общественного питания

Критерии оценки	«Запой»	«Лейся песня»	«На бис»	«Ешь и пой»	«Запевала»
Легкость запоминания	5	4	5	4	5
Оригинальность	5	4	5	4	5
Отражение специфики заведения	5	5	5	5	5
Отражение типа целевой аудитории	5	3	5	4	4
Охват предполагаемого рынка	4	4	5	4	4
Конкурентоспособность названия	4	3	5	4	4
Итого	28	23	30	25	27

По данным таблицы 1.3 выбрано название ресторана-караоке «На бис». Данное название является наиболее ёмким, простым, звучным и отражает в полной мере концепцию заведения.

Фразу «на бис» применяют в сфере культуры, когда хотят снова услышать исполнение песни, музыкальный номер или ещё раз увидеть

театральную постановку. И многие повара мечтают, чтобы приготовленное ими блюдо попросили «на бис». Поэтому подобное название для ресторана вполне подходит.

В русский язык слово «bis» (в переводе с латинского «дважды») перекочевало благодаря тому, что в XVIII веке было распространено изучение французского языка. На иностранном ставили и театральные сценки. Когда актёры играли особо хорошо, зритель выкрикивала: «на бис». То есть они давали понять, что хотят посмотреть удивительный номер ещё раз. Посетители ресторана-караоке, выступая на сцене, тоже мечтают услышать заветную фразу «на бис» после своего выступления.

Одним из немаловажных факторов, который необходимо учитывать при проектировании нового предприятия общественного питания – это его месторасположение. Расположить ресторан «На бис» планируется в городе Красноярске, при определении места расположения заведения выбор стоял между тремя районами:

1. Центральный район;
2. Железнодорожный район;
3. Кировский район.

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 т.д. в радиусе предполагаемого действия предприятия;
- удобство прохода/проезда к месту размещения; возможности внешнего оформления (фасад, вывески, наружная реклама и т. п.).

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

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения ресторана «На бис»

№	Факторы	Варианты размещения предприятия		
		Центральный район	Железнодорожный район	Кировский район
1	Покупательская активность в этом районе	5	4	3
2	Удобство подъезда	5	4	4
3	Оживленность движения транспортных средств	5	4	3
4	Оживленность движения пешеходов	5	3	3
5	Наличие парковки	3	4	4
6	Сообщение общественным транспортом	5	4	4

7	Расположение улицы	5	4	3
8	Ближайшие конкуренты	3	5	5

Окончание таблицы 1.1

№	Факторы	Варианты размещения предприятия		
		Центральный район	Железнодорожный район	Кировский район
9	Место для рекламы	4	5	5
10	Удобство входа и выхода	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	4	5	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
13	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5
	Итого	59	57	54

Анализируя данные, представленные в таблице 1.1 можно заметить, что наибольшей покупательской активностью в Красноярске обладает Центральный район. Это связано с тем, что центральный район «связывает» между собой другие районы города благодаря расположению района и наличию в нем крупных дорог. Также в Центральном районе концентрируется наибольшее количество различных магазинов, офисов, коммерческих и культурных пространств, которые благотворно влияют на покупательную активность. Следом за Центральным районом по этому показателю идёт Железнодорожный район. В нем также сконцентрировано большое количество офисов и коммерческих пространств, однако также присутствует жилой массив. Кировский район в большей степени можно отнести к спальному району с низкой покупательской активностью.

Все три анализируемых микрорайона имеют удобные подъездные пути, однако благодаря месторасположению, Центральный район лидирует по данному показателю. В Центральном и Железнодорожном районах также наблюдается высокая оживленность движения транспортных средств, что нельзя сказать о Кировском районе. Наибольшая оживлённость движения пешеходов наблюдается в Центральном районе. Связано это, в первую очередь, с большой концентрацией офисных, коммерческих и культурных пространств, а также предприятий питания.

Что касается парковочных мест, то по данному показателю в городе дела обстоят сложно. В Железнодорожном и Кировском районах ситуация с парковочными местами более благоприятная, чем в Центральном. Это связано с наличием в Железнодорожном и Кировском районах парковочных мест жилых и офисных зданий. В Центральном районе имеющиеся парковки не справляются с потоком автомобилей, а проектирование новых парковок невозможно из-за исторических особенностей застройки Центра. Наилучшее сообщение с общественным транспортом наблюдается в Центральном районе города.

Минимальная конкуренция среди предприятий общественного питания наблюдается в Железнодорожном и Кировском районах, а максимальная в Центральном районе. Но, несмотря на то, что рынок предприятий питания в Центре достаточно насыщенный, данный район является привлекательной площадкой для размещения в нем ресторана. Это связано с большим количеством потенциальных гостей в данном районе.

В связи с наличием у большинства зданий Центрального района определенного исторического облика, расположить вывеску и рекламу на фасаде зданий не просто. Существует ряд требований, которые необходимо соблюдать при размещении в Центре любой наружной рекламы. В Железнодорожном и Кировском районах таких требований нет и размещать рекламу и вывеску можно в свободном порядке.

Здания во всех выбранных районах имеют удобный доступ с тыльной стороны здания для подвоза сырья и вывоза мусора. Однако Центральный район немного отстает по этому показателю за счёт узких улиц, которые могут создавать трудности при подъезде грузовых автомобилей.

По итогам полученных данных можно сделать вывод, что наиболее благоприятным районом для проектирования ресторана «На бис» будет Центральный район Красноярска. Также в связи с особенностями концепции и меню проектируемого заведения, целесообразно расположить ресторан вблизи реки Енисей, напротив набережной.

Предполагаемое месторасположение проектируемого предприятия общественного питания находится в Центральном районе города Красноярска, на улице Дубенского, по адресу Дубровинского, 45А/1, напротив набережной реки Енисей, рядом с Центральным парком. Неподалеку расположена остановка общественного транспорта «Центральный парк» (ул. К.Маркса).

Данное месторасположение целесообразно по нескольким показателям:

- Географическое положение. Центр города, удобство подъездных путей со стороны практически всех районов города;
- Близкое расположение к местам отдыха Красноярцев: Центральному парку и набережной Енисея;
- Близкое расположение к большому количеству хостелов, гостиниц и отелей;
- Близкое расположение к Красноярскому театру Оперы и Балета;
- Наличие большого количества офисных и жилых зданий вблизи выбранного места;
- Красивый вид на набережную Енисея и на сам Енисей.

Так как проектируемое заведение планируется расположить в Центре города, с большой концентрацией офисных и жилых зданий, а так же культурных пространств, гостями заведения могут быть люди разной возрастной категории (от 20 до 50 лет), со средним и высоким уровнем дохода, люди разных профессий и разного социального положения. Ценовая

политика ресторана очень привлекательная. Потенциальными клиентами ресторана будут люди среднего и высокого достатка.

Поблизости от предполагаемого месторасположения ресторана находятся несколько предприятий общественного питания: бар «Папа`s beer garage», ресторан быстрого питания «Грильница», кафе-бар «Mike&Molly», кофейня «GREEN HOUSE», кафе паназиатской кухни «Cannam Asia» и несколько мелких заведений фаст-фуда. Все вышеперечисленные заведения, кроме кафе-бара «Mike&Molly» и бара «Папа`s beer garage» относятся к предприятиям быстрого питания, и досуг в них не организован. Преимущество проектируемого ресторана – это концепция караоке, живая музыка и песни, и конечно же изысканная кухня и комфортным времяпрепровождением.

Список предприятий общественного питания, действующих неподалеку от проектируемого предприятия общественного питания, 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 быстрого питания «Грильница»	проспект Мира, 86	40	9 ⁰⁰ – 00 ³⁰	Самообслуживание	Фаст-фуд. Средний чек 370 рублей
Бар «Папа`s beer garage»	проспект Мира, 91	120	12 ⁰⁰ - 24 ⁰⁰	Официантами	Пивной бар, фаст-фуд. Средний чек 800 рублей
Кафе паназиатской кухни «Cannam Asia»	проспект Мира, 85	36	11 ⁰⁰ - 23 ⁰⁰	Официантами	Азиатская кухня. Средний чек 800 рублей
Кафе-бар «Mike&Molly»	<u>Диктатуры Пролетариата, 32а</u>	40	11 ⁰⁰ - 23 ⁰⁰	Официантами	Итальянская кухня. Средний чек 500 рублей
Кофейня «GREEN HOUSE»	<u>Диктатуры Пролетариата, 28</u>	45	9 ⁰⁰ - 21 ⁰⁰	Самообслуживание	Кофейня. Фаст-фуд. Средний чек 150 рублей.
Итого:		281			

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1.1). В качестве параметров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности заведения:

местоположение, меню, цены, сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для оценки выбрана пятибалльная шкала. Все представленные в таблице 1.2 предприятия питания были оценены и представлены в многоугольнике конкурентоспособности.

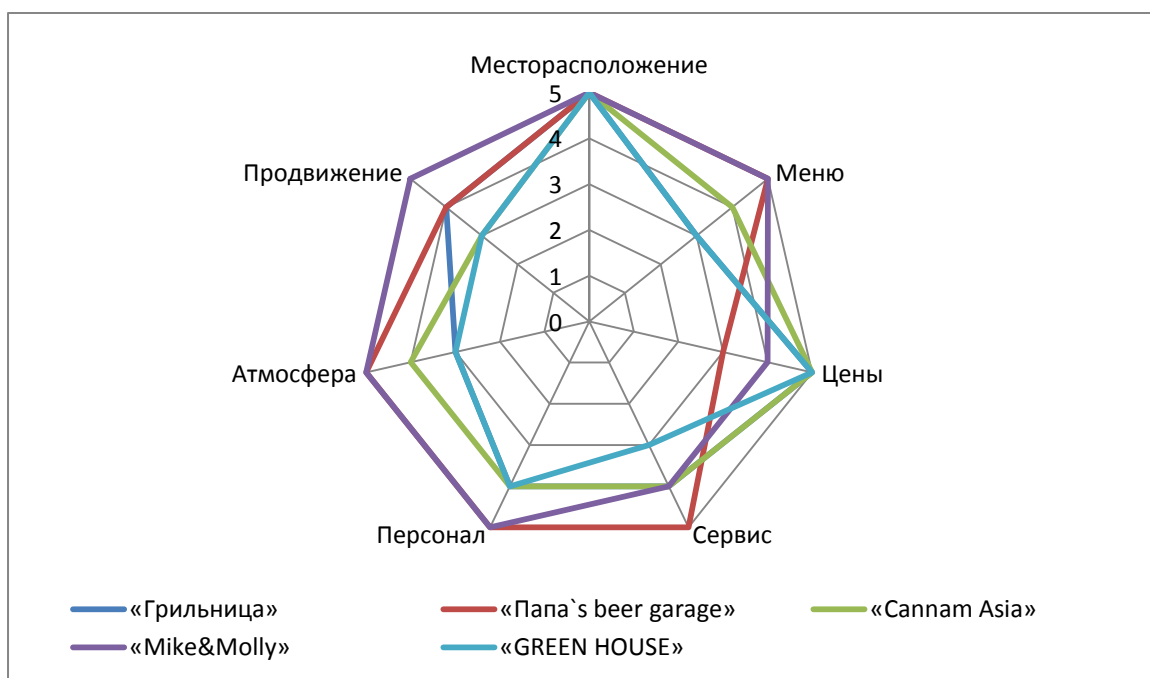


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

Анализируя данные, представленные на рисунке 1.1 можно заметить, что основными конкурентами проектируемого караоке-ресторана «На бис» являются бар «Папа's beer garage» и кафе-бар «Mike&Molly». Стоит отметить, что данные заведения отличаются от концепции проектируемого заведения и ориентированы на итальянскую и американскую кухни. Однако это не отменяет необходимости проработки конкурентных преимуществ перед данными кафе. Так, для обеспечения максимального конкурентного преимущества перед баром «Папа's beer garage», кафе-баром «Mike&Molly» и другими заведениями, в ресторане «На бис» необходимо на регулярной основе проводить обучение персонала. Обучение следует проводить по нескольким направлениям: этапы и шаги сервиса, продажи, применение программ лояльности в заведении, детальное знание меню заведения. После обучения необходимо проводить регулярные проверки знаний работников, в виде тестирований и моделируемых ситуаций, а также периодически проводить проверки тайными покупателями. На основании проведенных проверок необходимо осуществлять поощрительные и штрафные меры. Также обеспечение конкурентного преимущества зависит от эффективности продвижения ресторана. На данном этапе развития общества возможны следующие инструменты продвижения: контекстная реклама на основных поисковых площадках в интернете, наружная реклама в формате листовок и флаеров, реклама в социальных сетях. Также важно вести и продвигать

официальные аккаунты ресторана в социальных сетях, выкладывать посты с новинками, акциями и другой важной информацией.

Ценовая политика заведения, исходя из его класса достаточно демократичная. Потенциальными гостями заведения будут люди среднего и высокого достатка. Цены на блюда меню следующие: холодные закуски и салаты – от 320 до 640 рублей, горячие закуски – от 320 до 450, супы – от 250-390 рублей, горячие блюда 390-720 рублей, сладкие блюда 250-340 рублей, горячие и холодные напитки – 90-230 рублей. Средний чек на одного человека 1400 рублей. Также, помимо стоимости блюд в вечернее время предполагается платное исполнение песен – чтобы спеть караоке гость платит 100 рублей за одну песню.

Традиционно в Красноярске большим спросом пользуются заведения с Европейской кухней. Европейская кухня – одна из самых универсальных, нейтральных и максимально подходящих для любого формата мероприятий, времени года и настроения клиента. И так как предполагаемый контингент достаточно разнообразный, блюда европейской кухни будут наиболее подходящими для удовлетворения потребностей гостей. Кроме того, в Красноярске существует достаточное количество ресторанов, специализирующихся на сибирской («Тунгуска», «Булгаков», «0,75 please», «Хозяин тайги»), итальянской («Trattoria Formaggi»), французской («Fresco»), восточной («Урарту», «Генацвале», «Баран и бисер») и паназиатской кухне («Franky Woo»). Поэтому наличие европейской кухни будет выгодно отличать проектируемый ресторан от других заведений города.

Ассортимент блюд и напитков в проектируемом ресторане широкий и оригинальный. Доля фирменных и заказных блюд составляет более 50%. Меню состоит из холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд, мучных кондитерских изделий и разнообразных горячих и холодных напитков.

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

Меню ресторана «На бис» представлено в форме таблицы А.1 (приложение А). Также в приложении А (таблица А.2) представлена винная карта, включающая вина, крепкие алкогольные напитки и пиво. В винной карте помимо наименований напитков указаны объемы бутылок и страна производитель. В ресторане «На бис» используется классическое текстовое меню, которое располагается на плотных листах с матовой ламинацией, сшитых между собой. Матовый ламинат дает спокойные тона, благодаря чему меню смотрится благородно. Статусность и благородство также подчеркивает оформление меню – приглушенный серо-синий цвет фона, заголовки золотисто-песочного цвета и спокойный серый цвет основного текста. Верхняя и нижняя часть листов обрамлена правильным

геометрическим узором. На первой странице меню располагается логотип заведения. Далее следуют основные страницы меню и карта вин. Вся информация, расположенная в меню представлена на русском языке. Для иностранных гостей в заведении имеется несколько аналогичных по оформлению комплектов меню на английском языке.

В разработанном меню все блюда разбиты по группам. Для каждого блюда указывается его выход и цена. Так же к каждому блюду идет краткое описание состава. Помимо этого в ресторане предполагается наличие меню бизнес-ланча и сезонного меню, дизайн которых будет отличаться от основного дизайна. Для сезонного предложения будут использоваться более красочные и яркие цвета и иллюстрации, фотографии сезонных блюд.

Меню бизнес-ланча будет располагаться на небольшой ламинированной карте, выполненной в сдержанных цветах, отличающихся от основного цветового решения меню. Меню бизнес-ланча представляет собой три комплекса: вегетарианский комплекс «Пой легко», рыбный комплекс «Песнь русалок», мясной комплекс «Баритон». Каждый комплекс состоит из салата, супа, горячего блюда с гарниром и горячего напитка.

Как сезонное, так и меню бизнес-ланча будут вкладываться в основное меню и подаваться гостю с 12:00 до 17:00. После 17:00 гостям будет предложено основное и сезонное предложение.

В стилистике основного меню оформлен и каталог песен, который подается гостям. Караоке-программа в ресторане начинается с 17.00, после окончания бизнес-ланча. Помимо печатного каталога, предполагается электронный каталог (планшет с соответствующим приложением).

Так как заведение принято расположить в центре города, и потенциальных посетителей может быть достаточно много, и отстроенное здание позволяет вместить достаточное количество гостей. С учетом количества располагаемых вблизи ресторана предприятий питания, оптимальным для данного заведения выбирается 75 мест.

В данном предприятии используется индивидуальный метод обслуживания официантами. Индивидуальный метод — официант один обслуживает три-четыре столика и выполняет все операции — сервирует столы, встречает гостей, принимает заказы, подает блюда, производит расчет и уборку столов. В ресторане также предполагается расположить большой и вместительный бар с барной стойкой, за которой будут работать бармены. Бармены будут непосредственно заниматься приготовлением холодных и горячих напитков и подготовкой вина и подходящих к нему винных рюмок. Подачей напитков и вина, как же, как и подачей блюд занимаются официанты.

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

Продукция, вырабатываемая в ресторане, реализуется непосредственно в зале заведения, а также возможна реализация вне заведения (заказ на вынос). Все блюда готовят в доготовочных цехах, и реализуются в зал заведения через окно раздачи.

Несмотря на новые тенденции в обслуживании (прием заказов на смартфон, связанной с системой R-keeper), в данном заведении будет использоваться традиционная запись заказов в блокнот с дальнейшим введением заказа в R-keeper вручную. По завершении введения заказа сразу же отправляются в холодный и горячий цех, в сервис-бар и за барную стойку, откуда официанты забирают уже приготовленные блюда и напитки. Расчет гостей осуществляет администратор или хостес.

Для выбора оптимального времени работы предприятия, проанализировано время работы близлежащих предприятий, время обеденного перерыва, а также учитывается концепция ресторана. Вблизи предполагаемого места строительства располагается очень много крупных предприятий, офисов, начинающих работать с 9 – 10 часов утра, а завершающих работу в 18 – 19 часов, а обеденный перерыв в интервале 13 – 15 часов.

Исходя из вышесказанного, оптимальное время работы ресторана «На бис» – с 12:00 до 01:00 часов. С 12:00 до 17:00- время деловых обедов в ресторане, а с 20:00 до 01:00 – караоке и шоу-программа. Данный режим работы удобен для посещения ресторана в обеденный перерыв и вечернее время, когда в нем проходит шоу-программа. С 11:00 до 12:00 в ресторане и баре предполагается час санитарной обработки.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>
2. ГОСТ Р ИСО 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности = Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2014 г. № 899-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200112674>
3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 743-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1678-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for layout development and composition: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012

г. № 1677-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1674-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1673-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу = Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1674-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО

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

10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования = Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 196-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

13. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition : издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 195-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: издание официальное :

межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

15. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2013 г. № 458-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>

16. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements : государственный стандарт Российской Федерации издание официальное : утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст: введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>

17. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям = Public catering services. Methods of laboratory quality control of catering products. Part 1. Sampling and preparation for physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 741-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200094462>

18. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний к испытаниям = Public catering services. Methods of laboratory control of public catering products. Part 2. Methods of physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 742-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200094462>

Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1598-ст : введен впервые : дата введения 2014-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200102026>

19. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания = Services of public catering. The safety management system of public catering products. Recommendations about application. GOST R ISO 22000-2007 for the food industry : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 2 декабря 2013 г. № 2154-ст : введен впервые : дата введения 2015-09-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>

20. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания : утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2. –URL : <https://docs.cntd.ru/document/573500115>

21. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.

22. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.

23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 N 32 . - URL : <http://docs.cntd.ru/document/566276706>

24. ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании: введен впервые : дата введения 2000- 01-07.- Санкт-Петербург : ЦОТПБСП, 2000. - 80 с.

25. МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации : утвержден руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.07.2021 г. //

КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381

26. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации : утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/

27. СТУ 7.5-07-2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введен 07.12.2021. – Красноярск : СФУ, 2021. – 61 с.- Режим доступа : <https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121>

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

29. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2008. - 557 с.

30. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 320 с.

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

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

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

34. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания" / В. Н. Ловачева. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.

35. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.

36. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.

37. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.

38. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.

39. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.

40. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
41. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Тфи_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
42. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
43. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ ; ред. В. Т. Лапшина. – 2-е изд., изм. и доп. – Москва : Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
44. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
45. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.
46. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
47. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. И доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.
48. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.
49. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиздат, 1998. – 296 с.
50. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
51. Справочник по охране труда. Т. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда / под ред.В.В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - URL : <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>
52. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
53. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
54. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.

55. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.

56. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. – 240 с. - Режим доступа : <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

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

1. 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

 Г.А. Губаненко

подпись, инициалы, фамилия

«10» 06 2022 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта ресторана-караоке «На бис» на 75 мест

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Руководитель


подпись, дата

доцент, канд. техн. наук
должность, ученая степень

Никулина Е.О.

фамилия, инициалы

Выпускник


подпись, дата

Багаева Т.С.

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
«24» 03 2022 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы

Красноярск 2022

Студентке

Багаевой Татьяне Сергеевне
фамилия, имя, отчество студента

Группа ЗТТ17-02БТ

направление подготовки 19.03.04
код

Технология продукции и организация общественного питания
наименование

профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта ресторана-караоке «На бис» на 75 мест

Утверждена приказом по университету № 4792/с от 29.03.2022 г.

Руководитель ВКР

Е.О. Никулина, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР ресторан-караоке «На бис» на 75 мест

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

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР


подпись

Е.О. Никулина
инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению


подпись, инициалы и фамилия студента

Т.С. Багаева

«22» 03 2022 г.

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

ОТЗЫВ

на бакалаврскую работу студентки 5 курса направления подготовки 19.03.04
«Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология
организации ресторанного дела» заочной формы обучения

Багаевой Татьяны Сергеевны

выполненную на тему:

Разработка проекта ресторана-караоке «На бис» на 75 мест

Актуальность темы Сегодня ресторанный бизнес требует профессионализма. Ресторанный бизнес структурируется, появились работающие только на ресторанном рынке дизайнеры, поставщики оборудования, продуктов питания и напитков. Усилилась конкуренция среди ресторанов, появились новые критерии качества оказываемых ресторанных услуг. Ресторанный бизнес России растет, укрепляется и дает ощутимые плоды.

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 особенностей предприятия, определена производственная структура предприятия, для производственных цехов разработаны производственные программы, определена численность производственной бригады, рассчитано производственное оборудование, площадь горячего цеха. Описана организация производства и обслуживания на предприятии, интерьер зала, дополнительные услуги. Требования охраны труда. Хорошо разработана программа лояльности потребителей.

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

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

Проявленные профессиональные и личные качества студента: Багаева Т.С. ответственная, исполнительная студентка

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



Е.О. Никулина, доцент, канд.тех. наук