

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 кафе мясной кухни «Best meat» на 63 места

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанных дел

Руководитель _____ доцент, канд. биол. наук Евтухова О.М.
подпись, дата _____ должность, ученая степень фамилия, инициалы

Выпускник _____ Богачева Е.К.
подпись, дата фамилия, инициалы

Нормоконтролер _____ Евтухова О.М.
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) (инициалы, фамилия)
«__ » ____ 2022г.

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

Студентке Богачевой Екатерины Константиновны

Группа ЗТТ17-02БТ Направление (специальность) 19.03.04

номер (код)

Технология продукции и организация общественного питания

(полное наименование)

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе мясной кухни «Best meat» на 63 места

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

Руководитель ВКР: О.М. Евтухова, доцент кафедры ТООП

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе мясной кухни «Best meat» на 63 места

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

Перечень графического материала: графический материал
отсутствует.

Руководитель ВКР

(подпись)

О.М. Евтухова

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

Е.К. Богачева

(подпись, инициалы и фамилия студентки)

« ____ » 2022 г.

Выпускная квалификационная работа по теме разработка кафе мясной кухни «Best meat» содержит 124 страницы текстового документа, 11 иллюстраций, 14 таблиц, 17 приложений, 58 использованных источников.

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

Объект аудита – кафе мясной кухни «Best meat» на 63 места.

Цели аудита:

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

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

В итоге было разработано кафе мясной кухни «Best meat» на 63 места.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1 Разработка концепции предприятия.....	4
2 Организационно-технологический раздел.....	10
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	10
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	17
2.3 Складская группа помещений	18
2.4 Горячий цех.....	21
2.5 Организация работы производства.....	32
2.6 Организация обслуживания посетителей.....	39
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	45
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятия.....	45
3 Охрана труда.....	47
4 Научно-исследовательский раздел.....	51
4.1 Характеристика сырья, используемого для изготовления фирменной продукции.....	51
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции.....	53
4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирменной продукции..	59
4.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции.....	59
4.5 Разработка технологической документации на фирменную продукцию.....	60
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	61
Заключение.....	66
Список использованных источников.....	67
Приложения А-У.....	74-120

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание является специфической отраслью, которая выполняет три функции - производство, реализацию и организацию потребления.

Основу данной отрасли составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации.

Только с помощью предприятий общественного питания можно наладить питание людей на производстве, в учреждениях, больницах, садах, школах, в высших и средних учебных заведениях, а также организовать специальное лечебное питание.

Ресторанный бизнес отличается от всех остальных видов бизнеса. Это предприятие, которое объединяет в себе искусство и традиции, механизмы деятельности и опыт маркетологов, философию обслуживания и концепцию формирования потенциальной аудитории. В предприятия общественного питания приходят не только для того, чтобы поесть, но и отметить юбилей, важное событие в жизни человека, того или иного коллектива, провести свадебное торжество, деловую или официальную встречу, просто отдохнуть в кругу близких людей.

Данный дипломный проект посвящен проектированию кафе мясной кухни на 63 места. В дипломном проекте представлены 4 раздела, каждый из которых охватывает свою область проектирования.

При разработке концепции предприятия описывается район строительства предприятия, делаются выводы о необходимости в нем проектируемого предприятия, определяется его график работы и составляется дневная производственная программа предприятия.

В рамках технологического раздела составляется планово-расчетное меню, производится расчет необходимых работников производства, количества производственного и складского оборудования, определяются требуемые площади помещений проектируемого предприятия.

Организационный раздел описывает работу складского, производственного и торгового подразделения предприятия.

Разработка фирменного блюда является заключительной частью бакалаврской работы. Его целью является расчет фирменного блюда для проектируемого предприятия, разработка документации плана ХААСП для данной группы продукции, в которую входит фирменное блюдо и контроль качества.

1 Разработка концепции предприятия

Жители Красноярска всегда любили вкусно покушать. Издревле сибиряки ежедневно употребляли в пищу продукты мясо-молочного рациона, так как в нашем регионе они были очень дешевы и доступны даже для небогатых людей. Мяса в Сибири употребляли значительно больше, чем в европейской части страны, поскольку оно было недорогим, а посты сибиряки (кроме старообрядцев) соблюдали не очень строго. Мясо шло в пищу свежее-«свеженина», соленое - «солонина» или вяленое - «провислое». Кроме домашних животных употребляли «зверину» и «дичину».

И сейчас, в каждом заведении большей популярностью пользуются мясные блюда. Проанализировав рынок ресторанных услуг нашего города, можно заметить, что мясных заведений достаточно много: «People's restaurant» (ул. Сурикова, 12), «Балкан Гриль» (ул. Перенсона, 9), «Bistrot de Luxe Home» (ул. Красной Армии, 16А), «Свинья и бисер» (ул. Красной Армии, 16а), «Баран и бисер» (просп. Мира, 19), «Теленок табака» (просп. Мира, 91), «Огонь и лед» (ул. Кирова, 19) и другие. Большинство известных заведений располагаются в Центральном районе города, тогда как в других районах города заведений с такой спецификой не так много [7].

Особой популярностью пользуются демократичные кафе и гриль - бары. Такие заведения популярны как среди молодежи, так и среди взрослого населения. Проектируемое предприятие – кафе общего типа, молодежное, современное, демократичное заведение, в котором возможно не только вкусно покушать, но и весело провести время. В кафе предполагается проведение различных тематических вечеров, юмористических вечеринок, дегустаций, мастер-классов по приготовлению стейков.

Расположить кафе «Best meat» планируется в городе Красноярске. При определении места строительства заведения выбор стоял между четырьмя районами:

- Кировский район (пр.Красноярский рабочий 130);
- Центральный район (пр.Мира 61);
- Советский район (ул.9 Мая 20);
- Октябрьский район (ул.Копылова 74).

Данные районы были выбраны исходя из того, что в них достаточно оживленная инфраструктура, высокая плотность населения. При оценке местоположения планируемого предприятия общественного питания рассматривались:

- потоки людей внепосредственной близости от предполагаемого местоположения;
- конкурентное окружение;
- офисы, магазины, производственные предприятия, жилые кварталы 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 кафе, вышеперечисленные факторы были оценены по пятибалльной шкале. Оценка месторасположения кафе произведена в форме таблицы 1.1.

Таблица 1.1–Определение наилучшего месторасположения кафе

	Факторы	Варианты размещения предприятия			
		Кировский район (Красноярский рабочий 126)	Центральный район (Мира 61)	Октябрьский район (Копылова 74)	Советский район (9 Мая 20)
1	Покупательская активность в этом районе	4	5	4	4
2	Удобство подъезда	5	4	4	4
3	Оживленность движения транспортных средств	4	5	4	4
4	Оживленность движения пешеходов	4	5	3	4
5	Наличие парковки	4	3	4	4
6	Сообщение общественным транспортом	4	5	4	4
7	Расположение улицы	5	5	5	5
8	Ближайшие конкуренты	5	2	3	4
9	Место для рекламы	5	3	5	5
10	Удобство входа и выхода	5	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	4	5	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5	5
13	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5	5
	Итого	73	68	56	71

Анализируя таблицу 1.1 следует, что наилучшим районом для открытия нового кафе является Кировский район, на проспекте Красноярский рабочий, рядом с торговым центром «Красноярье», с большим жилым массивом, сквером Энтузиастов. Рядом расположена остановка общественного транспорта «Торговый центр». Помимо описанных факторов, данное местоположение выгодно еще и тем, что на правом берегу предпрятий общественного питания, реализующих

преимущественно мясные блюда, не так много, а данный район является одним из часто посещаемых жителями правобережья.

Данное месторасположение выгодно и тем, что неподалеку располагается Институт цветных металлов и материаловедения (Сибирский Федеральный университет) - крупное учебное заведение, студенты которого могут быть потенциальными гостями заведения. Специально для студентов в кафе реализуется услуга бесплатной аренды ноутбуков при заказе блюд из меню. Помимо этого, недалеко от проектируемого заведения расположен ЗАГС Кировского района (ул. Коммунальная, 26), и заведение с интересной концепцией сможет стать отличным местом для празднования свадеб и других торжеств, с учетом того, что тематические мероприятия набирают все большую популярность среди жителей города.

Близость к скверу Энтузиастов и набережной реки Енисей тоже является достаточно перспективным, после прогулки возможно зайти в кафе прекрасно отдохнуть.

Контингент посетителей предприятий общественного питания очень разнообразен, и для проектируемого заведения он очень широк - от 18 до 80 и более лет. Предполагаемым контингентом проектируемого предприятия являются работники организаций и учреждений, расположенных вблизи от предприятия, а также люди, проживающие в близлежащих домах.

Ценовая политика заведения очень демократичная. Потенциальными клиентами заведения будут люди среднего и высокого достатка. Цены на блюда меню следующие: холодные закуски и салаты – от 150 до 320 рублей, супы – от 250-370 рублей, горячие блюда 340-580 рублей, десерты 120-160 рублей, холодные блюда и напитки - 120-160 рублей. Средний чек на одного человека 700 рублей.

В нашем городе на протяжении долгих лет не пропадает интерес к блюдам европейской кухни, как самой универсальной и нейтральной, а также самой интегрированной, вобравшей традиции различных стран. Кафе «Best meat» - заведение, ориентированное на различный контингент посетителей, и именно в разнообразии блюд европейской кухни каждый сможет найти что-то для себя.

Ассортимент кулинарных изделий в кафе постоянный. В меню можно заказать холодные закуски, салаты, супы, горячие блюда с гарниром, сладкие блюда. Помимо этого, в меню представлен ассортимент мучных изделий, горячих и холодных напитков. Основной упор в меню делается на мясные блюда.

Разработка меню – это важный элемент успеха, оно может привлечь или оттолкнуть клиентов. Для каждого блюда в меню указана цена, и выход, поэтому гость может выбирать блюдо по своему усмотрению.

В приложении А (таблица А.1) представлена винная карта, включающая вина, крепкие алкогольные напитки и пиво. В винной карте помимо наименований напитков указаны объемы бутылок и страна производитель.

В кафе «Best meat» меню представлено собой как сложенный пополам лист плотной бумаги белого цвета (слоновой кости), шероховатой структуры. На лицевой стороне расположен фирменный знак заведения, для описания используются буквы и рисунки черного цвета. Внутри меню располагается перечень всех реализуемых блюд в определенной последовательности.

Оформление меню очень сдержанное, без изобилия рисунков и другой визуальной информации. Вся информация, указанная в меню, описана на русском языке, более мелким шрифтом дублируется наименование и состав блюд на английском языке. В меню блюда разбиты по группам, для каждого блюда указан выход и цена. Карта напитков является вкладышем в основное меню.

Хорошим дополнением является краткое описание состава каждого блюда, а также указание некоторой дополнительной информации. Меню является удобным для гостя, в поисках интересного блюда гостю не приходится перелистывать множество страниц для сравнения выхода и цены блюд.

Помимо этого, сезонное меню или меню акций располагаются на специальных бумажных подложках, которые подают каждому гостю, когда он присаживается за стол.

Поблизости от предполагаемого места строительства кафе находятся несколько предприятий общественного питания:

- ресторан «BUBO BUBO (Снежная сова)» на 54 места, график работы с 12⁰⁰-21⁰⁰, характеристика предприятия европейская и русская кухня, средний чек 1000 рублей;
- ресторан японской кухни «GU:Ramen» на 53 места, график работы с 10⁰⁰-22⁰⁰, характеристика предприятия японская кухня, средний чек 900 рублей;
- пицца-паста-бар «Перцы» на 60 мест, график работы с 9⁰⁰-01⁰⁰, характеристика предприятия итальянская кухня, средний чек 500 рублей;
- столовая «Съем слона» на 30 мест, график работы 8⁰⁰-20⁰⁰, характеристика предприятия русская кухня, средний чек 200 рублей;
- сеть быстро питания «KFC» на 40 мест, график работы с 10⁰⁰-01⁰⁰, характеристика предприятия фаст-фуд, средний чек 350 рублей.

Перечисленные заведения можно разделить на три формата – заведения премиум-сегмента (рестораны), демократичные заведения («Перцы») и предприятия быстрого питания. Но во всех этих заведениях досуг не организован. Преимущество проектируемого кафе, помимо того, что оно удобное для дневного времязпрепровождения (обед, общение с друзьями, занятие учебой), оно также привлекательно интересной вечерней программой и изысканными мясными блюдами.

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности, представленный на рисунке 1.



Рисунок 1 – Многоугольник конкурентоспособности

В качестве параметров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности заведения: местоположение, меню, цены, сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для оценки выбрана пятибалльная шкала. Основными конкурентами приняты заведения, близкие по формату и среднему чеку: Ресторан «BUBO BUBO (Снежная сова)», Ресторан японской кухни «GU:Ramen», Пицца-паста-бар «Перцы».

Можно заметить, что главным конкурентом, наиболее близким по анализируемым параметрам, является пицца-паста-бар «Перцы» - заведение демократичное, раскрученное, любимое многими. Для получения наибольшего конкурентного преимущества, в проектируемом заведении необходимо проводить регулярное обучение персонала с последующими контролирующими мероприятиями, устраивать проверку работы группы сервиса «тайными покупателями» с применением последующих поощрительных и штрафных мер. Также необходимо заниматься продвижением заведения, используя различные средства массовой информации, социальные сети и т.д.

Тип проектируемого предприятия предполагает достаточно быстрое обслуживание, высокую оборачиваемость мест, и с учетом количества располагаемых в радиусе 500 метров от заведения, оптимальным для данного заведения выбирается 63 посадочных места.

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 предприятии находится барная стойка, за которой работают бармены, которые готовят холодные и горячие напитки, подают алкогольные напитки.

Встречает гостей у входа администратор, которые провожают гостей к столику, подают меню. Администратор следит за процессом обслуживания,

контролирует соблюдение официантами стандартов обслуживания, а также за качеством подаваемых блюд и напитков.

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

Прием заказов происходит на смартфон, связанный с системой R-keerper, и по завершении записи 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 осуществляется администратором или хостес.

Для выбора оптимального времени работы предприятия, проанализировано время работы близлежащих предприятий, время обеденного перерыва. Вблизи предполагаемого места строительства располагается 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 кафе «Best meat» с 10.00 до 22.00 часов. Это время удобно для посещения заведения в обеденный перерыв, а также возможно посетить кафе в вечернее время, когда в нем проходит развлекательная тематическая программа. Данный режим работы заведения удобен и для персонала, полуторасменный режим (11-часовой рабочий день с часом, выделенным на отдых и прием пищи) со ступенчатым графиком выхода на работу.

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

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Спроектировано новое предприятие общественного питания в городе Красноярск, недалеко от ТЦ «Красноярье», с большим жилым массивом, сквером Энтузиастов – кафе мясной кухни «Best meat» на 63 места.

В работе обусловлена целесообразность предприятия кафе мясной кухни «Best meat» на 63 места, последовательно изложены технико-экономическое обоснование кафе, проведен расчет обслуживаемых посетителей.

В технологическом разделе рассчитана производственная программа предприятия, составлена сырьевая ведомость, проведены расчеты складских помещений, производственных цехов, моечных кухонной и столовой посуды, тары, административные и технические помещения. Составлены расчетные таблицы и графики выхода на работу, рассчитана численность производственного персонала, определено количество торгово-технического оборудования.

В организационном разделе представлено подробное описание рабочих мест в цехах, дана характеристика дополнительных услуг и рекламы предприятия, создан корпоративный стиль предприятия, описан интерьер кафе и представлен логотип заведения.

В разделе разработки фирменного блюда, включенного в меню, была представлена характеристика сырья для блюда, разработана технологическая карта и схема блюда, проведен контроль качества и рассчитана пищевая и энергетическая ценность.

Анализируя результаты хозяйственной деятельности спроектированного предприятия, можно сделать вывод, что создание проектируемого кафе мясной кухни на 63 места целесообразно.

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 «Консультант Плюс». – Режим доступа:
[http://www.consultant.ru\(14.04.22\)](http://www.consultant.ru(14.04.22))

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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: [https://docs.cntd.ru/document/1200112674\(15.04.22\)](https://docs.cntd.ru/document/1200112674(15.04.22))

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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: [https://docs.cntd.ru/document/1200093467\(15.04.22\)](https://docs.cntd.ru/document/1200093467(15.04.22))

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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: [https://docs.cntd.ru/document/1200103472\(17.04.22\)](https://docs.cntd.ru/document/1200103472(17.04.22))

5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technologi calinstruction sofpro duct sofcatcatering. General requirements for lay out development and composition: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1677-ст: введен впервые: дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»)//Справочная правовая система «Консультант Плюс». – Режим доступа: [https://docs.cntd.ru/document/1200103473\(20.04.22\)](https://docs.cntd.ru/document/1200103473(20.04.22))

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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474> (22.04.22)

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering service. Enterp risesof publiccatering. 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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>(23.04.22)

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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>(25.04.22)

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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>(27.04.22)

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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>(29.04.22)

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 «Консультант Плюс». – 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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: [https://docs.cntd.ru/document/1200103472\(2.05.22\)](https://docs.cntd.ru/document/1200103472(2.05.22))

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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: [https://docs.cntd.ru/document/1200103473\(2.05.22\)](https://docs.cntd.ru/document/1200103473(2.05.22))

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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: [https://docs.cntd.ru/document/1200103474 \(4.05.22\)](https://docs.cntd.ru/document/1200103474 (4.05.22))

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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: [https://docs.cntd.ru/document/1200111505\(5.05.22\)](https://docs.cntd.ru/document/1200111505(5.05.22))

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. № 31-ст: введен впервые: дата введения 2001-07-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС) // Справочная правовая система «Консультант Плюс». – Режим доступа: [https://docs.cntd.ru/document/1200007424\(5.05.22\)](https://docs.cntd.ru/document/1200007424(5.05.22))

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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: [https://docs.cntd.ru/document/1200094462\(7.05.22\)](https://docs.cntd.ru/document/1200094462(7.05.22))

18. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний испытаниям = Public catering services. Method 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 «Консультант Плюс». – Режим доступа: [https://docs.cntd.ru/document/1200102026 \(8.05.22\)](https://docs.cntd.ru/document/1200102026 (8.05.22))

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 «Консультант Плюс». – Режим доступа:
<https://docs.cntd.ru/document/1200116601> (10.05.22)

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 N2.–URL: [https://docs.cntd.ru/document/573500115\(10.05.22\)](https://docs.cntd.ru/document/573500115(10.05.22))

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. – UR: <http://docs.cntd.ru/document/566276706> (11.05.22)

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. // Консультант Плюс: справочная правовая система. – URL: [http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381\(12.05.22\)](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381(12.05.22))

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. // Консультант Плюс: справочная правовая система. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/ (13.05.22)

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\(14.05.22\)](https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121(14.05.22))

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 ресторанный 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 _Tfi_ 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 рецептур блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
45. 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.
46. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луня. – Москва: Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.

47. 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.
48. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург: ПрофиКС, 2003. – 296 с.
49. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург: Гидрометиоиздат, 1998. – 296 с.
50. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва: ДeЛи 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\(16.05.22\)](http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7(16.05.22))
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: ДeЛи прнт, 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\(19.05.22\)](http://znanium.com/bookread2.php?book=520513(19.05.22))
57. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. Гос. Торг. - эконом. Ин. – т; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
58. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. – 288 с.

[изъяты приложения А-У]

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологий и организаций общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель кафедры
Л.А. Губанова
(подпись, фамилия, факсимиле)
19.06.2022 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта кафе местной кухни «Вестифика» на 65 места

19.03.04 Технология производства и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология приготовления расходного сырья

Руководитель

Л.А. Губанов
кандидат, кириллица, фамилия, отчество, дата

Евтухова О.М.
фамилия, отчество

Выпускник
Л.А. Губанов
подпись, фамилия, отчество, дата

ЗП117-0263
группа

Богачева Е.К.
фамилия, отчество

Нормоконтролер

Л.А. Губанов
подпись, фамилия, отчество, дата

Евтухова О.М.
фамилия, отчество

Красноярск 2022

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

Институтологии и сервиса услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Александр Григорьевич Губанков
декан факультета Факультета
2022г.

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

Студентка Босауова Елизавета Константиновна

Группа ЭП17-625БТ Выражение (спектакльность) 19.03.04

Технология продукции и организация образовательного дизайна

Тема выпускной квалификационной работы: Развитие проекта кафе мюзик «Веселый театр» на базе эстрады

Утверждена приказом по университету № 4792/о/ с от 29.03.2022

Руководитель ВКР: О.М. Елгужина, доцент кафедры ТОДИ

Исходные данные для ВКР: Развитие проекта кафе мюзик «Веселый театр» на базе эстрады

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции, проприетария, Организационно-технологический раздел, Опрос труда, Научно-исследовательский раздел.

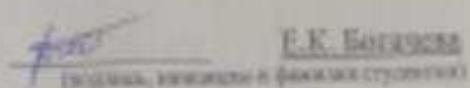
Перечень графического материала: Графической материала

Руководитель ВКР


О.М. Елгужина

О.М. Елгужина
доцент кафедры ТОДИ

Задание приложено к исполнению


Е.К. Богданова
доцент кафедры ТОДИ, научный руководитель студента

11.03.2022 г.

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

Инспекту: передан в архив УОУНХ
2022 г.

Кафедра технологии и организация общественного питания
и сервиса

Отчет о выпускной квалификационной работе

Тема «Разработка проекта кафе-макаронной кухни «Веселка» за 60 минут»

Ф.И.О. студента: Багаев Георгий Константинович

Группа ЭП17-02БТ курс 3

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

специальность

Профиль подготовки 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного обслуживания

специальность

Актуальность темы: тема актуальна, т.к. в настоящее время хочется открыть специализированные предприятия – кафе макаронной кухни. Соответствие содержания работы заявленной теме в плане работы соответствует.

Полнота раскрытия темы: тема раскрыта полностью. Это видно отражено в меню кафе макаронной кухни. В меню кафе включено не менее 60 % блюд соусов на основе макарон.

Использование в работе элементов исследования имеются.

Обоснованность выводов и предложений: выводы обоснованы.

Практическая значимость в области применения работы: разработка фасадных продуктов, из них расчетным путем заложена система обеспечения безопасности питания приготовления ХАСПП.

Исполнительская дисциплина студента: работа исполнена с соблюдением графика.

Уровень профессиональной подготовки: теоретические знания и практические навыки студента на показательном уровне.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации: владеет в полной мере.

Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует.

Допуск к защите: работа допущена к защите.

Руководитель:

Бакалаврский работы

изделий быстрого приготовления

и услуг общественного питания

О.Н. Багаев

« 9 » Июня 2022 г.