

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 русской кухни «Изба» на 75 мест

тема

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код – наименование направления

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Руководитель

\_\_\_\_\_

подпись, дата

профессор, д-р. техн. наук

должность, ученая степень

И.Н. Пушмина

инициалы, фамилия

Выпускник

\_\_\_\_\_

подпись, дата

Д.И. Данюк

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

\_\_\_\_\_

подпись, дата

И.Н. Пушмина

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  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

**в форме бакалаврской работы**

бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации

Красноярск 2022

Студентке

Данюк Дарье Игоревне  
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 кафе русской кухни «Изба» на 75 мест

Утверждена приказом по университету № 4792/с от 29.03.2022

Руководитель ВКР

И.Н. Пушмина, профессор кафедры технологии и организации питания ИТиСУ  
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР кафе русской кухни «Изба» 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 \_\_\_\_\_ И.Н. Пушмина  
подпись инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_ Д.И. Данюк  
подпись, инициалы и фамилия студента

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

## РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме разработка кафе русской кухни «Изба» содержит 126 страниц текстового документа, 10 иллюстраций, 21 таблиц, 15 приложений, 57 использованных источников.

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

Объект аудита – кафе русской кухни «Изба» на 75 мест.

Цель 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: пожарной безопасности, введена и разработана нормативная документация с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В итоге разработано кафе русской кухни «Изба» на 75 мест.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение .....	4
1 Разработка концепции предприятия.....	5
2 Организационно - технологический раздел.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия .....	<b>Ошибка!</b>
<b>Закладка не определена.</b>	
2.2 Производственно - торговая структура предприятия.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.3 Складская группа помещений .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.4 Горячий цех .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.5 Организация работы производства .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.6 Организация обслуживания .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
<b>Закладка не определена.</b>	
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания .....	59
3 Охрана труда.....	61
4 Научно - исследовательский раздел.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
Заключение .....	14
Список использованных источников .....	15
Приложение А –Т .....	<b>Ошибка! Закладка не определена. - 127</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Одной из отличительных черт русского народа всегда была и есть простота, в прежние времена славянские дома и имущество очень часто подвергались разграблению и полному уничтожению, отсюда и идет упрощенное отношение к вопросам быта. И конечно эти испытания, выпавшие на долю многострадального русского народа, только закалили его характер, сделали сильнее и научили с гордо поднятой головой выходить из любых жизненных ситуаций.

Еще одной из черт, преобладающей в характере русского этноса, можно назвать доброту. Всему миру хорошо известно понятие русской гостеприимности, когда «и накормят, и напоят, и спать уложат». Уникальное сочетание таких качеств как сердечность, милосердие, сострадание, великодушие, терпимость и опять же простота, очень редко встречающиеся у других народов мира, все это в полной мере проявляется в той самой широте русской души.

Концептуальное заведение с русской душевностью и добротой всегда интересны и нашему народу, и гостям из разных стран. Таковых заведений хоть и много, но каждое вносит в свой колорит что-то интересной из русской кухни, из русской культуры, ведь вместить всю широту русских кулинарных традиций в одном заведении невозможно.

Цель работы: разработать проект кафе русской кухни «Изба» 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 элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

## 1 Разработка концепции предприятия

В настоящее время общественное питание – это неотъемлемая часть жизни каждого человека, проживающего в мегаполисе. С каждым годом рынок предприятий питания все больше наполняется новыми заведениями. Старые, изжившие себя заведения уступают место новым, интересным проектам, которые готовы предлагать своим гостям все более интересные кулинарные концепции. Красноярск, как один из самых крупных городов Сибири, уже давно не уступает по темпам развития сферы ресторанных услуг городам европейской части России.

При этом, проанализировав рынок общественного питания в Красноярске, можно отметить, что, несмотря на большое количество креативных и модных заведений, жители города на протяжении многих лет отдают свое предпочтение кафе и ресторанам, специализирующимся на национальной кухне. Так, в Красноярске много заведений восточной («Баран и Биссер», «Генацвале», «Чайхона Гранат», «Урарту», «Султан Сулейман»), украинской («Шкварок», «Хмельницкий», «Карпаты»), паназиатской («Панда и гусь», «Kannamchicken», «Yoshi») и русской кухни («Кадриль», «Гадалов», «Распутин», «Суриков»). Это говорит, прежде всего, о том, что жителям нашего города важно не только вкусно покушать, но и погрузиться в уютную атмосферу выбранного заведения. Именно с этой задачей кафе и рестораны национальной кухни справляются лучше потенциальных конкурентов.

Таким образом, проектируемое кафе – это как раз то, чего требует русская душа жителей нашего города. «Изба» – это кафе, в котором будет уютно и комфортно, как вечно торопящемуся на пары студенту, так и большой и дружной семье, приехавшей на вечернюю трапезу.

Кафе – предприятие общественного питания по организации питания и (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки. Тип проектируемого предприятия общественного питания – кафе общего типа.

Одним из первых факторов, который необходимо учитывать при проектировании нового предприятия общественного питания – это месторасположение предприятия.

Расположить кафе «Изба» планируется в городе Красноярске, при определении места расположения заведения выбор стоял между тремя районами:

1. Центральный район – торговый центр (Взлётка Plaza)
2. Советский район – торговый центр (ТРЦ Планета)
4. Ленинский район – отдельное административное здание.

Данные районы были выбраны исходя из того, что в них достаточная плотность коммерческих и жилых пространств (соответственно плотность населения) и оживленная инфраструктура.

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

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 «Изба»

№	Факторы	Варианты размещения предприятия		
		Советский район	Центральный район	Ленинский район
1	Покупательская активность в этом районе	5	5	4
2	Удобство подъезда	5	5	4
3	Оживленность движения транспортных средств	5	5	4
4	Оживленность движения пешеходов	4	5	3
5	Наличие парковки	4	3	4
6	Сообщение общественным транспортом	4	5	4
7	Расположение улицы	5	5	5
8	Ближайшие конкуренты	5	2	4
9	Место для рекламы	5	2	5
10	Удобство входа и выхода	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	3	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
13	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5
	Итого	62	54	57

При анализе данных, представленных в таблице 1.1, можно сделать вывод, что наибольшей покупательской способностью обладают советский и центральный районы города. Это связано, прежде всего, с тем, что в Центральном районе наибольшая концентрация различных офисов и магазинов, а также через него проходят крупные дороги, связывающие между собой весь город.

Ленинский район в этом плане менее оживлен за счет того, что в нем превалирует жилая застройка и меньшая концентрация коммерческих микрорайонов.

Все три выбранных района имеют достаточно удобные подъездные пути. Однако центральный и советский районы все же более удобны в этом плане за счет наличия крупных и оживленных дорог, которые связывают весь город.

Наибольшая оживленность пешеходов наблюдается в Центральном районе, за счёт обилия культурных пространств, привлекающих жителей города. С парковочными местами ситуация сложная во всех районах, однако лидирует по этому показателю Центральный район. Это связано, прежде всего,



с особенностями исторической застройки центра и невозможностью расположения там дополнительных парковок.

Имеющиеся парковки в центре, к сожалению, не справляются с автомобильным потоком, что затрудняет комфортное перемещение на личном автомобиле для многих потенциальных гостей предприятий питания центра. Сообщение с общественным транспортом хорошо налажено во всех районах, однако наибольшее количество транспорта проходит через Центральный район города.

Что касается ближайшего расположения конкурентов, то наиболее благоприятная ситуация в Советском районе, а хуже всего дела обстоят в центре. Центральный район на протяжении многих лет является самой привлекательной площадкой для размещения там предприятий питания.

Именно поэтому там наблюдается наибольшая конкуренция между различными кафе, ресторанами и барами.

В последние несколько лет в Красноярске ужесточаются требования к размещению наружной рекламы на фасадах здания. В большей степени это касается центрального района. Дизайн – код, применяемый в отношении оформления зданий в Центральном районе, ограничивает возможность размещения наружной рекламы, баннеров, вывесок и стендов и обязует предпринимателей согласовывать все предполагаемые варианты оформления с департаментом архитектуры администрации Красноярска.

Поэтому наиболее удобно открывать заведение в другом районе города, не обремененном дизайн – кодом. Это позволит свободно привлекать внимание жителей города к заведению, избегая длительных согласований с администрацией.

Также для нормального функционирования предприятия общественного питания необходимо предусмотреть удобные подъездные пути к нему, в том числе для подвоза сырья и вывоза мусора. Располагаться такие подъездные пути должны с тыльной стороны здания, чтобы не взаимодействовать с парадным входом заведения.

В советском и ленинском районах дела с подъездными путями обстоят хорошо. В центральном районе, в связи с особенностями плотной исторической застройки данный проезд часто затруднен.

Особенно сильно эта ситуация усугубляется тем, что ввиду отсутствия в центре нормальных парковок люди вынуждены оставлять свои машины во дворах зданий, что сильно затрудняет проезд фургонов с сырьем к техническим выходам кафе и ресторанов.

По итогам проведенного на основании данных таблицы 1.1 анализа можно сделать вывод, что наиболее оптимальным районом для размещения кафе является Ленинский район. Проспект имени газеты Красноярский рабочий 74д. Выбор данного места связан с несколькими факторами:

- нежилое помещение, расположенное в большом жилом массиве;
- рядом находится сквер «Семейный», который также каждый день притягивают к себе большое количество людей со всего города;

– помимо этого рядом с предполагаемым местом расположения заведения находится большое количество различных офисных и коммерческих организаций, работники которых нуждаются в предприятии общественного питания, находящемся в шаговой доступности;

– непосредственно в данном районе отсутствуют кафе и рестораны с традиционной кухней. Все заведения, расположенные в данном районе либо предлагают блюда быстрого питания, либо кофе и сэндвичи навынос.

Так как заведение находится в жилом массиве с достаточно большой концентрацией офисных и коммерческих организаций, клиентами проектируемого кафе могут стать люди в возрасте от 20 до 60 лет, различных профессий и социального статуса.

Ценовая политика кафе ориентирована на гостей со средним и высоким уровнем дохода.

В зале кафе планируется реализация бизнес –ланча, что привлечет к себе внимание работников и посетителей, как торгового центра и офисных и коммерческих организаций района, так и жителей ближайших домов. Бизнес –ланч будет реализовываться в виде комплексных предложений: малый, средний и большой бизнес –ланч. Малый бизнес – ланч будет состоять из салата или супа на выбор, горячего с гарниром и напитка.

Средний бизнес – ланч будет состоять из салата или супа, горячего с гарниром, напитка и десерта. И большой бизнес – ланч будет формироваться из салата, супа, горячего с гарниром, напитка и десерта.

Все блюда для бизнес – ланча гости будут выбирать из специального предложения деловых обедов. В каждой категории блюд на выбор будут представлены 3 – 4 позиции блюд. Цена на бизнес – ланч будет варьироваться от 350 до 450 рублей в зависимости от выбранного размера обеда. Цены на блюда основного меню следующие: холодные блюда и закуски – от 250 до 390 рублей; супы – от 290 до 350 рублей; вторые горячие блюда – от 250 до 410 рублей; гарниры – от 85 до 120 рублей; горячие и холодные напитки – от 60 до 120 рублей. Средний чек на одного человека 800 – 1000 рублей.

Культура общественного питания в Красноярске, как и в России в целом стихия непостоянная и довольно изменчивая. На длинном пути развития ресторанной сферы нашего города можно насчитать много этапов.

Все они, в основном, связаны с метанием рестораторов между желанием создать уникальную, аутентичную концепцию и желанием угодить всем запросам гостей, добавляя в меню, состоящее из блюд русской кухни, суши, пиццу и китайские воки.

Начали открываться действительно аутентичные заведения с «чистой», национальной кухней. Ярче всего эта тенденция отображается на заведениях восточной и азиатской кухни. Что касается русской и сибирской кухни, то здесь все еще ситуация не однозначная. Конечно, в Красноярске есть заведения с «чистой» русской кухней.

В таких заведениях действительно все блюда готовятся по традиционным рецептурам и подаются в традиционном стиле. Однако, наряду с этим, в Красноярске так же открываются и успешно функционируют заведения со

«стилизованной» русской кухней. Блюда в таких ресторанах также готовятся по традиционным рецептурам, но имеют много вариаций в виде добавлений различных нетрадиционных для русской кухни ингредиентов и стилей подачи.

Русская кухня – это достаточно емкое явление, которое включает в себя и советскую кухню, и кухню дореволюционного времени (например, имперскую), а также кухни разных регионов России в разные исторические периоды. В целом, русская кухня намного красочнее и многограннее, чем может показаться с первого взгляда. Именно поэтому было решено в проектируемом кафе сделать упор на классическую русскую кухню, не прибегая к нетрадиционным видам сырья и стилям подачи блюд.

В отличие от других кухонь мира, русская кухня включает в себя большое количество различных супов, тушеных блюд, консервированных блюд и солений, а также мучных блюд. Помимо традиционных щей, борщей и пирогов можно выделить еще два главных русских блюда: Пожарские и Киевские котлеты.

Они впервые появились в ресторане на Невском в начале 20 века и по сей день включаются в меню русских ресторанов, как основные блюда.

Если говорить про меню разрабатываемого кафе русской кухни «Изба», то в нем можно встретить холодные блюда и закуски, традиционные русские супы, вторые горячие блюда с гарниром, а так же холодные и горячие напитки, сладкие блюда и мучные кондитерские изделия. Непосредственно само меню представлено в таблице А.1 (приложение А). Также в приложении А представлена винная карта разрабатываемого заведения (таблица А.2).

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 объеме. Для каждого блюда в меню указана цена, и выход, поэтому гость может выбирать блюдо по своему усмотрению.

Меню проектируемого кафе русской кухни будет представлять собой сшитые между собой плотные, матовые листы бумаги. На первой странице меню будет располагаться логотип заведения, на последующих – перечень блюд и напитков.

Страницы меню будут оформлены следующим образом: слева или справа страницы (в зависимости от расположения страниц относительно корешка меню) на 1/3 страницы будут располагаться красочные иллюстрации традиционных русских блюд. Рядом с иллюстрациями будет располагаться текстовая часть меню, состоящая из заголовка раздела меню и списка блюд. Также для каждого блюда будет указываться его выход и цена. Так как все блюда, которые включены в меню, исконно русские и хорошо знакомые гостям проектируемого заведения, красочное описание блюд не предусматривается. При необходимости, все интересующие вопросы относительно состава и особенностей приготовления блюд гости смогут уточнить у официантов.

Само по себе меню будет стильным и лаконичным в своем дизайне. В нем не предусматривается обилие фотографий блюд. Будут присутствовать только

стилизованные профессиональные иллюстрации, отражающие концепцию заведения. Цвета меню спокойные и приглушенные. В качестве цветовой палитры были выбраны нейтрально – бежевые оттенки. Цвет фона меню крем – брюле, основные заголовки выполнены в песочном цвете, а цвет основного текста – графитовый. Все иллюстрации, украшающие меню так же подобраны под общую цветовую гамму, чтобы не нарушать целостности дизайна.

Проектируемое кафе – это «семейное заведение», цель которого вкусно накормить своих гостей качественными традиционными блюдами.

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
Кафе «Фазенда»	Красноярский рабочий, 120	40	12 <sup>00</sup> - 00 <sup>00</sup>	Официантами	Европейская. Средний чек 300-700 рублей
Кафе «Али-Баба»	Красноярский рабочий, 187	35	11 <sup>00</sup> - 22 <sup>00</sup>	Официантами	Кавказская. Средний чек 1000-1500 рублей
Ресторан «Лазат»	Красноярский рабочий, 30а	50	10 <sup>00</sup> - 23 <sup>00</sup>	Официантами	Европейская. Средний чек 200-350.
Кафе «Угольки и мясо»	Красноярский рабочий, 144а	20	11 <sup>00</sup> - 00 <sup>00</sup>	Официантами	Кавказская. Средний чек 700-800 рублей
Ресторан «Бубо-Бубо»	Красноярский рабочий, 116	100	08 <sup>00</sup> - 23 <sup>00</sup>	Официантами	Европейская. Средний чек 1000-1500 рублей

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.

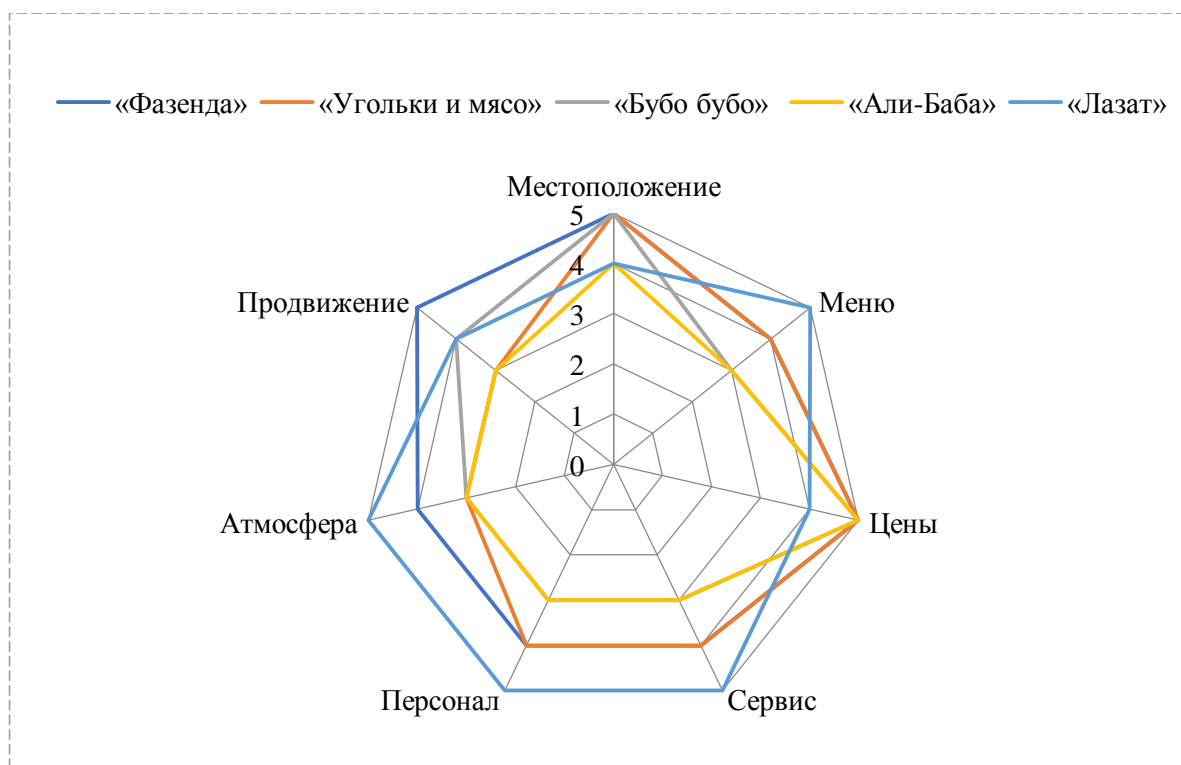


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

Анализируя данные, представленные на диаграмме можно сделать вывод, что основным конкурентом проектируемого кафе русской кухни «Изва» является ресторан «Лазат». Для того, чтобы обеспечить наибольшее конкурентное преимущество перед столь известным и любимым Красноярцами заведением, в проектируемом кафе необходимо проводить регулярное обучение персонала.

Также необходимо вовремя проводить контролирующие мероприятия: тестирования, на знание меню, основ сервиса и действующих программ лояльности заведения. Также регулярно нужно проводить проверку персонала «Тайными покупателями».

Все контролирующие меры должны сопровождаться последующими поощрительными и штрафными мерами. Помимо этого необходимо серьезно заниматься вопросами продвижения проектируемого кафе.

Возможно использовать следующие элементы продвижения: наружная реклама и флаеры, реклама в социальных сетях и сети интернет, ведения официальных групп кафе в различных социальных сетях, а так же создание и ведения сайта кафе.

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:

- «Любить по - русски»
- «Как дома»;
- «Изба»;
- «Русская кухня».

Для предложенных названий была составлена матрица ситуаций (таблица 1.3), благодаря которой было выбрано самое оптимальное название для проектируемого заведения.

Таблица 1.3 – Матрица ситуаций для отбора наилучшего названия проектируемого предприятия общественного питания

Критерии оценки	«Как дома»	«Изба»	«Русская кухня»	«Любить по-русски»
Легкость запоминания	5	5	4	4
Оригинальность	4	5	5	4
Отражение специфики заведения	5	5	4	3
Отражение типа целевой аудитории	4	5	5	3
Охват предполагаемого рынка	4	4	4	4
Конкурентоспособность названия	4	5	5	3
Итого	26	29	27	21

По результатам таблицы 1.3 было выбрано название «Изба». Оно достаточно простое, ёмкое и хорошо описывает специфику заведения. Именно с русских народных сказок начинается знакомство человека и русской культурой, сказки учат важным ценностям.

Тип предприятия предполагает достаточно быстрое обслуживание, высокую оборачиваемость мест, и с учетом количества располагаемых в радиусе 500 метров от заведения, 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. Так же в проектируемом кафе предполагается наличие барной стойки, за которой будут работать бармены. Они будут заниматься приготовлением и сервировкой напитков, подготовкой к подаче вина и крепких настоек.

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 кафе, реализуется непосредственно в зале заведения, а также возможна реализация вне заведения (заказ на вынос). Все блюда готовят в доготовочных цехах (холодном и горячем), и реализуются в зал заведения через окно раздачи, мучные изделия изготавливают в мучном цехе.

При обслуживании столов официанты записывают заказ в фирменный блокнот, после чего вбивают в систему R – keeper. После введения заказа, информация сразу же отправляется 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. Рядом с проектируемым кафе располагается большое количество офисных и административных зданий, которые начинают свою работу в 9 –10 часов и заканчивают работать в 18 – 19 часов.

Обеденный перерыв приходится на 12 – 16 часов. Соответственно, оптимальным временем работы проектируемого кафе станет время с 09:00 до 22:00 часов.

Бизнес – ланч будет проходить с 12:00 до 16:00. Также данный режим работы кафе «Изба» будет удобен и для гостей, и для персонала. С таким режимом работы персонал сможет работать по полуторасменному режиму (8 часовой рабочий день с 1 часом, отведенным на обед) со ступенчатым графиком выхода на работу.

Таким образом, проектируемое кафе «Изба» – это заведение семейного типа, которое может стать любимым местом жителей нашего города, подходящее как для компании друзей, так и семьям с детьми, решившим зайти на вкусный обед перед длительным шоппингом.

*Изъяты из ВКР следующие части: 2 Организационно-технологический раздел, 3 Охрана труда, 4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП; Приложения.*

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе представлен проект кафе русской кухни «Изба» на 75 мест.

На первоначальном этапе описана концепция заведения. Кафе «Изба» – душевное кафе русской кухни. Предполагаемое место открытия кафе – Ленинский район города Красноярск, проспект имени газеты Красноярский рабочий 74д.

В бакалаврской работе разработана производственная программа предприятия. Определена вместимость зала проектируемого предприятия и количество потребителей, рассчитано общее количество блюд и количество блюд по группам в ассортименте, составлено планово-расчетное меню.

В ходе выполнения бакалаврской работы описана производственно-торговая структура предприятия, в которой раскрыта взаимосвязь всех подразделения: административно – бытовых, торговых, производственных, складских и технических.

Описана работа складской группы помещений, рассчитано количество сырья, необходимое для реализации дневной производственной программы. Проектируемое кафе – предприятие с полным производственным циклом, работающее на сырье, крупнокусковых полуфабрикатах. Описаны условия и сроки хранения различных групп сырья.

Рассчитан горячий цех – основной производственный цех. Описана организация работы производства, разработана схема организация рабочих мест в заготовочных, доготовочных цехах, в специализированном мучном цехе. Описан график и функционал работников производственной группы.

Описана организация обслуживания кафе. В соответствии с концепцией описан интерьер заведения, форма персонала. Разработана программа лояльности посетителей, описаны принципы продвижения продукции и услуг предприятия. Описана охрана труда работников предприятия.

В научно– исследовательском разделе разработана технология приготовления фирменного блюда – «Бифштекс из косули с вишнёвым соусом и кедровым орехом», рассчитана пищевая ценность, проведен органолептический и лабораторный контроль качества, разработана нормативная документация (ТТК№1).

На фирменное блюдо разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП, состоящие из двух рабочих листов, которые могут быть внедрены в проектируемом предприятии.



## 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». – URL : <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». – URL : <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». – URL: <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». – URL: <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 lay out development and composition: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. №1677–ст: введен впервые : дата введения 2015– 01– 01 / разработан Открытым

акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL: <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». – URL: <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». – URL : <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». – URL: <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». – URL : <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». – URL : <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». – URL: <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». – URL : <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». URL: <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». URL:<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». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>.

16. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общитребования = 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». – URL: <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. Method sof 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». – URL: <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 и спытаниям = Public catering services. Methods of laboratory control of public catering products. Part 2. Methods of physical and chemical tests: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1598– ст : введен впервые : дата введения 2014 – 01 – 01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно – исследовательский институт сертификации» (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <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». – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>.

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

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

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

23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 . – URL : <http://docs.cntd.ru/document/566276706>.

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

25. МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации : утвержден руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.07.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_395381](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381).

26. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации : утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_378317/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/).

27. СТУ 7.5 – 07– 2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введен 07.12.2021. – Красноярск : СФУ, 2021. – 61 с. URL: <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 среднего профессионального 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 / Красноярский государственный торгово – экономический институт ; 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 ; Красноярский государственный торгово – экономический институт. – 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 – 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 другие]; 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 промышленность, 2000.– 664с.

54. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – Москва :ДеЛипринт, 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. URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>.

57. Типы предприятий общественного питания: справочник / Красноярский государственный торгово-экономический институт – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010.– 107 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  
*И.А. Губаненко*

подпись/инициалы, фамилия

10 » 06 2022 г.

### БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта кафе русской кухни «Изба» на 75 мест  
тема

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
код – наименование направления

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Руководитель

*И.Н. Пушмина*  
подпись, дата

профессор, д-р. техн. наук  
должность, ученая степень

И.Н. Пушмина  
инициалы, фамилия

Выпускник

*Д.И. Данюк*  
подпись, дата

Д.И. Данюк  
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

*И.Н. Пушмина*  
подпись, дата

И.Н. Пушмина  
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  
«24» 03 2022г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

**в форме бакалаврской работы**

бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации

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

**Отзыв**

на выпускную квалификационную работу студента (ки) 5 курса направления подготовки  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»  
профиля 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела»,  
формы обучения – заочной  
/очной, заочной, заочной в сокращенные сроки/

Данюк Дарья Игоревна,  
(фамилия, имя, отчество)

выполненную на тему: «Разработка проекта кафе русской кухни «Изба» на 75 мест».

**Актуальность темы:** Присутствует. Расширение сети специализированных предприятий общественного питания является перспективным направлением развития отрасли.

**Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы:** полностью соответствует.

**Полнота раскрытия темы:** тема раскрыта полностью, произведены все необходимые расчеты.

**Применяемые методы исследования и владение ими:** владеет физико-химическими и расчетными методами в пределах учебной программы.

**Использование в работе элементов исследования:** имеются.

**Обоснованность выводов и предложений:** все выводы обоснованы и конкретны.

**Практическая значимость и область применения работы:** имеется. Область применения – проектирование предприятия общественного питания, расширение ассортимента кулинарной продукции – разработано фирменное блюдо – Бифштекс из косули с вишневым соусом и кедровым орехом.


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

**Уровень профессиональной подготовки:** проявил хорошие знания по общепрофессиональным и специальным дисциплинам.

**Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:** хорошо владеет в требуемом диапазоне программного обеспечения.

**Соответствие работы предъявляемым требованиям:** соответствует полностью.

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

Руководитель ВКР:  И.Н. Пушмина  
подпись

« 16 » июня 2022 г.