

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ Губаненко Г.А.

подпись      фамилия, инициалы

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

Разработка проекта ресторана сибирской кухни "Горница" на 80 мест

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Руководитель \_\_\_\_\_ доцент, канд. техн. наук Никулина Е.О.  
подпись, дата      должность, ученая степень      фамилия, инициалы

Выпускник \_\_\_\_\_ Огурцова Е.С.  
подпись, дата      фамилия, инициалы

Нормоконтролер \_\_\_\_\_ Никулина Е.О.  
подпись, дата      фамилия, инициалы

Красноярск 2022

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ Г.А. Губаненко  
подпись      фамилия, инициалы  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

Студенту Огурцовой Екатерине Сергеевне

фамилия, имя, отчество

Группа ЗТТ17-02БТ Направление (специальность) 19.03.04

номер код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта ресторана сибирской кухни "Горница" на 80 мест

Утверждена приказом по университету № 4792/с от 29.03.2022

Руководитель ВКР: Е.О. Никулина, доцент кафедры ТООП

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта ресторана сибирской кухни "Горница" на 80 мест

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

Перечень графического материала: графический материал отсутствует

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_

подпись

Е.О. Никулина

инициалы и фамилия

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

Е.С. Огурцова

подпись, инициалы и фамилия студента

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

## РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта ресторана сибирской кухни «Горница» на 80 мест» содержит 138 страниц текстового документа, 9 иллюстраций, 19 таблиц, 13 приложений, 58 использованных источников.

**РАЗРАБОТКА КОНЦЕПЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ, ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ, ОХРАНА ТРУДА, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ РАЗДЕЛ.**

Объект разработки – ресторан «Горница» на 80 мест.

Задачи:

- обоснование целесообразности проекта, а также его технико-экономическое обоснование;
- проведение технологических расчетов по проектируемому предприятию;
- разработка организации охраны труда на проектируемом предприятии;
- разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В результате поставленных задач была определена концепция ресторана, произведены технологические расчёты, составлены производственные программы, а также введены мероприятия по обеспечению пожарной безопасности, организационные, технические, санитарно-гигиенические. Кроме того введены и разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В итоге был разработан проект ресторана сибирской кухни «Горница» на 80 мест.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1 Разработка концепции предприятия	4
2 Организационно - технологический раздел	8
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	8
2.2 Производственно-торговая структура предприятия	13
2.3 Складская группа помещений	14
2.4 Горячий цех	17
2.5 Организация работы производства	31
2.6 Организация обслуживания посетителей	39
2.7 Разработка программы лояльности потребителей	43
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	45
3 Охрана труда	47
4 Научно-исследовательский раздел	52
4.1 Характеристика сырья, используемого для изготовления фирменной продукции	52
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции	62
4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирменной продукции	68
4.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции	68
4.5 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	70
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции	70
Заключение	77
Список используемых источников	78
Приложение А - П	86-138

## ВВЕДЕНИЕ

На сегодняшний день общественное питание быстро развивается и имеет большой потенциал. Его социальное и экономическое значение выражается в создании наиболее комфортных условий для жизнедеятельности людей. С каждым годом появляется всё больше новых кафе, ресторанов, баров, закусочных. Рынок общественного питания перестраивается под запросы населения.

Русская кухня очень многогранна и разнообразна. Она складывалась на протяжении многих веков, обогащаясь за счёт заимствований из кулинарных традиций других народов. Блюда и рецепты сильно разнятся в зависимости от конкретного региона.

На качество выпускаемой готовой продукции влияет множество факторов, один из которых напрямую связан с оснащением производственных помещений. Кроме этого, основным фактором является соблюдение санитарных норм и правил, которые ведут к увеличению качества продукции.

Для достижения поставленных целей предприятие должно организовывать свою деятельность так, чтобы держать под контролем все технические, административные и человеческие факторы, влияющие на качество продукции и ее безопасность. Главной задачей организации производства на предприятии является обеспечение эффективности его деятельности. Методы организации производства на предприятии все в большей мере определяют возможность эффективного использования существующей техники, технологии, персонала. Производство при всех условиях не может быть неорганизованным, иначе распадется, перестанет существовать. Поэтому организация производства является неотъемлемой частью любого способа производства, изменяющаяся и совершенствующаяся по мере его развития.

В данной выпускной квалификационной работе описывается проект ресторана сибирской кухни «Горница» на 80 мест, где представлены 4 раздела, каждый из которых охватывает свою область проектирования.

Основная цель данной выпускной квалификационной работы заключается в разработке проекта ресторана сибирской кухни.

Задачами выпускной работы являются:

- провести обоснование целесообразности проекта, а также выполнить его технико-экономическое обоснование;
- осуществить технологические расчеты по проектируемому предприятию;
- раскрыть особенности организации охраны труда на проектируемом предприятии;
- разработать элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

## **1 Разработка концепции предприятия**

В настоящее время город Красноярск продолжает своё развитие в сфере общественного питания, открывая с каждым годом новые заведения. Старые, изжившие себя заведения уступают место новым проектам.

Концепция ресторана первого класса «Горница» тесно связана с Сибирью. Ресторан предусматривает реализацию готовой к потреблению продукции с не полным технологическим процессом приготовления. Данное предприятие будет иметь 80 мест.

Ресторан сибирской кухни «Горница» имеет концептуальное решение и оформлен в народном стиле. Название «Горница» передаёт основную тематику как ресторана, так и ассортимента. Ассортиментный перечень меню включает блюда национальной русской сибирской кухни. Особенностью меню, является наличие в ассортименте блюд из мяса диких животных и дичи, географически обитающих в сибирских местностях, а также и другие ингредиенты сибирского растительного происхождения. В меню ресторана преобладают блюда и напитки национальной русской кухни. Меню ресторана «Горница», а также карта вин представлены в приложении А.

В ресторане обслуживание производится официантами имеющими специальное образование и профессиональную подготовку. Применяется индивидуальный метод обслуживания. В данном предприятии общественного питания предусмотрена наличная и безналичная форма расчета.

Разрабатывая концепцию данного заведения, необходимо расположить его так, чтобы он пользовался спросом у потребителей. Для определения наилучшего месторасположения ресторана было выбрано три варианта: ул. Перенсона,2; ул. Павлова,60; ул. Телевизорный переулок, 6а.

Улица Перенсона относится к центру города, где сосредоточен комплекс общедоступных заведений и мест отдыха, таких как театр оперы и балета, рестораны, кафе, гостиница и благоустроенная набережная на берегу Енисея. Кроме того, в данном районе расположены бизнес-центры и администрация города. Сосредоточено множество заведений общественного питания, что объясняется высоким спросом потребителя. Для конкурентоспособного предприятия важна его концепция, поэтому данные заведения кардинально отличаются друг от друга. Ресторан «Гадаловъ» специализируется только на русской кухне, в то время как ресторан «Фон барон» исключительно на европейской, акцентируя внимание на мясном ассортименте. Кафе бар «NewYork» и ресторан «Бангкок» расположены при гостинице и они также имеют ряд отличий, как в ценовом диапазоне, так и в ассортименте, разделяя паназиатскую кухню и американскую. Анализируя данный район, можно сделать вывод, что для потребителя создано многообразие выбора и ресторан «Горница» не сможет оказать достойной конкуренции, к тому же, здесь уже расположен ресторан русской кухни.

Улица Павлова является менее оживлённой частью города, так как большое пространство занимают только жилые дома. В данном районе расположено кафе «Русский размер», которое специализируется на реализации продукции русской кухни, а также множество кафе быстрого питания и киоски по продаже фастфуда. Также, сосредоточены магазины, салоны красоты, неподалёку расположен продовольственный рынок. Анализируя данный вариант размещения проектируемого предприятия можно сделать вывод, что для ресторана здесь будет маленькая проходимость, а также он не будет востребован.

Телевизорный переулок на данный момент находится на этапе реконструкции, старые постройки подлежат сносу. Поблизости расположены торговые центры, административные и офисные здания, спортивные и жилые комплексы, а также скверы и парки. К предприятиям общественного питания в данном районе относятся столовые с самообслуживанием, множество кафе быстрого питания, а также небольшая часть кафе. Проанализировав данный участок можно сделать вывод, что размещение ресторана в данном районе будет более целесообразным. Кроме того, необходимо учесть, что в настоящее время район благоустраивается, а также ведется реконструкция и застройка новых жилых комплексов, что увеличит число посетителей.

Также, был произведен анализ наилучшего месторасположения ресторана «Горница» по десятибалльной шкале, представленный в таблице 1. Таблица 1 – Определение наилучшего месторасположения ресторана «Горница»

Факторы	Варианты размещения бизнеса		
	Ул. Перенсона,2	Ул. Павлова,60	Ул. Телевизорный переулок, ба
Покупательская активность в этом районе	2	5	5
Удобство подъезда	5	2	5
Оживленность движения транспортных средств	3	2	5
Оживленность движения пешеходов	5	3	5
Наличие парковки	5	1	5
Расположение улицы	5	2	5
Ближайшие конкуренты	4	1	3
Место для рекламы	5	1	4
Удобство входа и выхода	5	1	5
Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	1	5
Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
Состояние здания	5	4	5
Стоимость аренды (если здание планируется арендовать)	-	2	-
Срок аренды (если здание планируется арендовать)	-	1	-



Ограничения на деятельность в районе	0	0	0
Итого	54	30	57

Исходя из факторов определяющих месторасположение ресторана заведения и учитывая описания предполагаемых районов размещения ресторана, наиболее подходящим местом была выбрана улица Телевизорный переулок, ба.

Ресторан будет иметь удобный подъездной путь и пешеходные доступы к входу, близко расположены автобусные остановки. Прилегающая к предприятию территория имеет искусственное освещение в ночное время суток, а также около ресторана находится парковка для автомашин. Общая продолжительность работы зала: понедельник – воскресенье с 11.00 до 24.00 часов. Обеденный перерыв работников предоставляется по графику, не прерывая обслуживание посетителей и длится не более 30 минут. Кроме того, установлен перерыв для уборки зала с 16:00 до 17:00.

Для эффективной работы предприятия, важно расположить его таким образом, чтобы иметь достойную конкуренцию среди таких же заведений общественного питания. [38]Список конкурентоспособных предприятий общественного питания представлен в таблице 2.

Таблица 2 – Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Месторасположение	Целевая аудитория	Средний чек	Тематика кухни
Кафе – столовая «Food Park»	Телевизорная, 1 стр.4	Работники среднего уровня дохода	800	Грузинская, кавказская
Кафе «Славянка»	Высотная, 2 стр.1	Работники среднего уровня дохода	500	Восточная, европейская, русская
Столовая «Съем слона»	Высотная, 2 стр.8, пом. 6	Работники с низким уровнем дохода	200	Русская, европейская
Столовая «Обжорка»	Высотная, 2 стр.8	Работники с низким уровнем дохода	150	Русская, европейская
Столовая «Солянка»	Телевизорная, 8	Работники с низким уровнем дохода	200	Русская

В результате полученных данных, можно сделать вывод, что в данном районе нет ресторанов. Большое число заведений быстрого питания и столовых с самообслуживанием не могут в должной степени конкурировать между собой, так как нет определённой концепции и многообразия выбора для потребителя. Тем не менее, для того, чтобы убедиться в правильном выборе месторасположения ресторана «Горница», необходимо произвести анализ конкурентоспособных предприятий учитывая элементы комплекса маркетинга: местоположение, меню, уровень цен (соотношение цена:

качество), сервис, персонал, атмосфера и продвижение. Многоугольник конкурентоспособности представлен на рисунке 1.

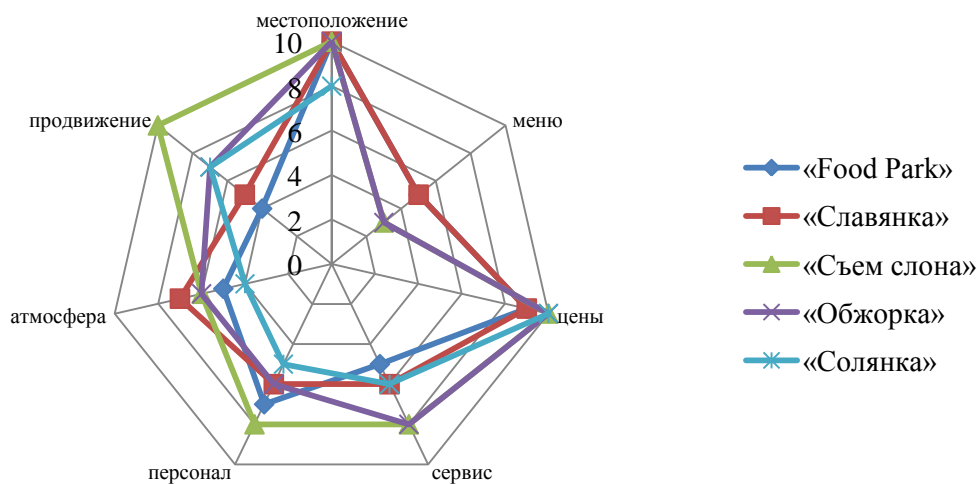


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

Контингент посетителей предприятий общественного питания разнообразен, и для проектируемого заведения он очень широк. Географическое расположение ресторана «Горница» подразумевает посещение людей со средним уровнем образования, средним и высоким уровнем дохода, а также работающие рядом с заведением граждане. Кроме того, посетить данное предприятие могут местные жители, посетители торгового центра и просто отдыхающие туристы. Ресторан предназначен для удовлетворения вкусов и предпочтений гостей разных возрастных категорий, разных половых и национальных принадлежностей. Посещение ресторана особенно увеличивается в летний период, т.к. рядом расположены скверы и парки.

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

В данной выпускной квалификационной работе разработан проект ресторана сибирской кухни «Горница» на 80 мест.

Проведено обоснование целесообразности проекта, а также его технико-экономическое обоснование. Описана производственно-торговая структура предприятия.

В технологическом разделе рассчитана производственная программа предприятия (дневное расчётное меню), составлена сырьевая ведомость, проведены расчеты складских помещений, производственных цехов. Рассчитан горячий цех, описана организация работы производства. Кроме того составлены расчетные таблицы и графики выхода на работу, рассчитана численность производственного персонала, определено количество оборудования.

Раскрыты особенности организации охраны труда.

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. Разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

Анализируя результаты в ходе выполнения выпускной квалификационной работы, можно сделать вывод, что создание проектируемого ресторана сибирской кухни «Горница» на 80 мест 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 «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>
2. ГОСТ Р ИСО 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности = Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2014 г. № 899-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200112674>
3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 743-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1678-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общитребования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements

for lay out development and composition: межгосударственный стандарт :издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1677-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа :<https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт :издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1674-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа :<https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = PubliccateringservicesEnterprisesofpubliccatering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт :издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1673-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа :<https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Productionofthepubliccatering, realizedtothepopulation. Generalspecifications: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу = Servicesofpubliccatering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт :издание официальное : утвержден и

введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1674-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа

: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования = Publiccateringservices. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 196-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
13. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition :издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 195-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-

исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

- 14.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа :<https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
- 15.ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2013 г. № 458-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа :<https://docs.cntd.ru/document/1200111505>
- 16.ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общитребования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements :государственный стандарт Российской Федерациииздание официальное : утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст: введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>
- 17.ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям = Public catering services. Methods of laboratory quality control of catering products. Part 1. Sampling and preparation for physical and chemical tests: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 741-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым



акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200094462>

- 18.ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний = Public catering services. Methods of laboratory control of public catering products. Part 2. Methods of physical and chemical tests: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1598-ст : введен впервые : дата введения 2014-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200102026>
- 19.ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания= Services of public catering. The safety management system of public catering products. Recommendations about application. GOST R ISO 22000-2007 for the food industry: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 2 декабря 2013 г. № 2154-ст : введен впервые : дата введения 2015-09-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>
- 20.СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания : утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2. –URL :<https://docs.cntd.ru/document/573500115>
- 21.СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.
- 22.СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.
- 23.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача



- Российской Федерации от 27.10. 2020 N 32 . - URL :<http://docs.cntd.ru/document/566276706>
- 24.ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании: введен впервые : дата введения 2000- 01-07.- Санкт-Петербург : ЦОТПБСП, 2000. - 80 с.
- 25.МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации : утвержден руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.07.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_395381](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.- Режим доступа :<https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121>
- 28.Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
- 29.Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2008. - 557 с.
- 30.Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 320 с.
- 31.Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
- 32.Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.
- 33.Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. - 82 с.
- 34.Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания" / В. Н. Ловачева. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.

35. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
36. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 206 с.
37. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
38. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
39. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
40. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
41. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог\_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 рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
45. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.
46. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
47. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. И доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.
48. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.
49. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиздат, 1998. – 296 с.

- 50.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
- 51.Справочник по охране труда. Т. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда / под ред.В.В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - URL :<http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>
- 52.Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
- 53.Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
- 54.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
- 55.Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
- 56.Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. – 240 с. - Режим доступа :<http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>
- 57.Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
- 58.Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой  
Губаненко Г.А.  
подпись фамилия, инициалы  
« 10 » 06 2022

### БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта ресторана сибирской кухни "Горница" на 80 мест

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Руководитель	<u>08.06.2022</u> подпись, дата	д-р, к-т, канд. техн. наук должность, ученая степень	<u>Никулина Е.О.</u> фамилия, инициалы
Выпускник	<u>08.06.2022</u> подпись, дата		<u>Огурцова Е.С.</u> фамилия, инициалы
Нормоконтролер	<u>08.06.2022</u> подпись, дата		<u>Никулина Е.О.</u> фамилия, инициалы

Красноярск 2022

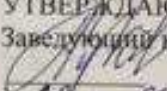
Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Г.А. Губаненко

« 22 » 03 2022 г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

**в форме бакалаврской работы**

Красноярск 2022

Студенту Огурцовой Екатерине Сергеевне

фамилия, имя, отчество

Группа ЗТТ17-02БТ Направление (специальность) 19.03.04

номер код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта ресторана сибирской кухни "Горница" на 80 мест

Утверждена приказом по университету № 4792/с от 29.03.2022

Руководитель ВКР: Е.О. Никулина, доцент кафедры ТООП

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта ресторана сибирской кухни "Горница" на 80 мест

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

Перечень графического материала: графический материал отсутствует

Руководитель ВКР



подпись

Е.О. Никулина

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению



Е.С. Огурцова

подпись, инициалы и фамилия студента

«dd» 03 20dd г.



Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное  
учреждение высшего образования  
**«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
Институт торговли и сферы услуг  
Кафедра технологии и организации общественного питания

**ОТЗЫВ**

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

**Огурцовой Екатерины Сергеевны**  
выполненную на тему:

**Разработка проекта ресторана сибирской кухни «Горница» на 80 мест**

**Актуальность темы** Сегодня, несомненно, сибирская кухня — это уже тренд, включающий фирменные блюда и местные кулинарные традиции. Концепция «Сибирской кухни» признана мировыми экспертами единственной в своем роде. Сибирская кухня разнообразна и интересна и является одной из важнейших сибирских достопримечательностей. Понятие «сибирская кухня» неоднозначно и, на первый взгляд, не может быть самостоятельным явлением в силу многочисленной по национальности и огромной по территориальности Сибири. С одной стороны, это пельмени и блины с чёрной икрой, с другой — «рыба в ящике», сугудай, строганина. С третьей — исключительно таёжные продукты.

**Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы:** работа выполнена в полном объеме, соответствует теме

**Полнота раскрытия темы:** обоснована концепция предприятия, разработана производственная программа ресторана с учетом особенностей сибирской кухни, определена производственная структура предприятия, для производственных цехов разработаны производственные программы, определена численность производственной бригады, рассчитано производственное оборудование, площадь горячего цеха. Описана организация производства и обслуживания на предприятии, интерьер зала, дополнительные услуги. Требования охраны труда. Хорошо разработана программа лояльности потребителей.

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

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

**Проявленные профессиональные и личные качества студента:** -

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

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

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

**Соответствие работы предъявляемым требованиям:** соответствует полностью

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

Руководитель

ВКР



Е.О. Никулина, доцент, канд.тех. наук