

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  
«      »                      2022г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

Разработка проекта кафе «Баланс Вкуса» на 62 места

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Руководитель	<u>                    </u> подпись, дата	<u>доцент, канд. биол. наук</u> должность, ученая степень	<u>Евтухова О.М.</u> фамилия, инициалы
Выпускник	<u>                    </u> подпись, дата		<u>Дядюхина А.А.</u> фамилия, инициалы
Нормоконтролер	<u>                    </u> подпись, дата		<u>Евтухова О.М.</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

подпись фамилия, инициалы

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

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

Студенту

Дядюхиной Анастасии Андреевны  
фамилия, имя, отчество

Группа ЗТТ18-01БТу

Направление (специальность) 19.03.04  
номер кода

Технология продукции и организация общественного питания  
полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе «Баланс Вкуса» на 62 места

Утверждена приказом по университету № 4643/с от 25.03.2022

Руководитель ВКР: О.М. Евтухова, доцент кафедры ТООП  
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе «Баланс Вкуса» на 62 места

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

Перечень графического материала: графический материала отсутствует

Руководитель ВКР

\_\_\_\_\_

подпись

О.М. Евтухова  
инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению

А.А. Дядюхина  
подпись, инициалы и фамилия студента

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

## РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка кафе «Баланс Вкуса» на 62 места» содержит 131 лист текстового документа, 9 иллюстраций, 14 таблиц, 17 приложений, 58 использованных источников.

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

Объект: кафе здорового питания.

Цель работы: разработка кафе «Баланс Вкуса» на 62 места.

Актуальность данной работы заключается в том, чтобы разработать кафе, которое будет отвечать всем требованиям современного, развивающегося, популярного среди населения предприятия питания.

В результате проведения данной работы можно сделать выводы, что представленная работа является достаточно разработанной для реального применения в жизни, на основе данной работы можно открыть кафе, специализированное на здоровом питании, которое будет эффективно работать с выполнением всех существующих в настоящее время норм.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1 Разработка концепции предприятия.....	4
2 Организационно-технологический раздел .....	9
2.1 Производственная программа предприятия.....	9
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	13
2.3 Складская группа помещений.....	13
2.4 Горячий цех.....	15
2.5 Организация работы производства.....	25
2.6 Организация обслуживания посетителей.....	36
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	40
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания .....	43
3 Охрана труда.....	44
4 Научно-исследовательский раздел.....	52
4.1 Характеристика сырья, используемого для изготовления фирменной продукции .....	52
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции.....	55
4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирменной продукции .....	61
4.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции.....	61
4.5 Разработка технологической документации на фирменную продукцию.....	63
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	63
Заключение .....	72
Список использованных источников.....	73
Приложения А- У.....	81-131

## ВВЕДЕНИЕ

В жизни современного общества особое место занимает общественное питание. Общественное питание - это такая отрасль народного хозяйства, основой которой является совокупность предприятий, характеризующаяся единым характером перерабатываемого сырья и выпускаемой продукции, организацией производства и формами обслуживания, различающаяся по типам и специализации, наиболее полно удовлетворяющая потребность населения в питании. Предприятия питания выполняют три связанных между собой функции: производство готовой продукции, ее последующая реализация и организация потребления населением в организованных местах.

Тема бакалаврской работы разработка кафе «Баланс вкуса» на 62 места.

Тенденция к ведению здорового образа жизни прослеживается по всему миру. Он активно пропагандируется, его неотъемлемой составляющей выступает правильное питание, которое должно быть не только полноценным, но и экологически чистым.

Открытие кафе здорового питания поможет решить актуальную на данный момент проблему правильного питания, удовлетворяя потребность жителей города в заботе о здоровье, красоте и долголетию, формируя культуру здорового питания.

Объектом исследования является красноярский рынок услуг предприятий, реализующих концепцию здорового питания. Предметом - возможность открытия в г. Красноярске кафе здорового питания.

Актуальность выбранной темы: приготовление блюд из качественных продуктов является актуальным направлением.

Цели и задачи бакалаврской работы:

- разработка концепции ресторанного заведения;
- организационная структура предприятия;
- создание корпоративного стиля предприятия;
- организация труда работников обслуживания;
- организация бизнес-процесса «Прием и обслуживание гостей»;
- прогрессивные технологии обслуживания;
- современные виды услуг и формы обслуживания;
- программы работы с потребителями;
- продвижение ресторанного заведения.

При выполнении бакалаврской работы были использованы учебники и учебные пособия ведущих специалистов общественного питания, а также нормативные и правовые документы, периодические издания, материалы специализированных интернет-сайтов.

В бакалаврской работе производится расчет технологического оборудования цеха на основе его производственной программы, подбирается соответствующее тепловое, механическое, вспомогательное оборудование. Завершающим этапом является определение площади цеха и его компоновка.

## 1 Разработка концепции предприятия

Концепция основывается на потребностях посетителей заведения, учитывает плюсы и минусы конкурентов, раскрывает идею предприятия, описывает все составляющие его деятельности, интегрируя предприятие в единое целое, как с точки зрения его позиционирования, так и управления.

Концепция является неким общим руководством по созданию предприятия, позволяющим координировать работу процесса, запуска и деятельности предприятия. Концепция - это общее виденье ведения бизнеса.

Концепция работает как на начальных этапах, являясь общим руководством для создания предприятия (это фактически задания на разработку технологических цепочек, дизайнерских решений, стратегии позиционирования, меню, маркетинговых и рекламных программ по привлечению и удержанию клиентов и других составляющих деятельности), так и в дальнейшем, являясь его «техническим руководством».

### *Месторасположение*

Проектируемое кафе «Баланс Вкуса» на 62 мест будет располагаться в строящемся здании по адресу: г. Красноярск, ул. Телевизорная, 1. К месту предполагаемого строительства подведены коммуникации электро-, тепло-, водоснабжения и водоотведения.

Предполагаемая площадь застройки включает:

- подъездные пути;
- хозяйственные зоны;
- само предприятие;
- парковочные места.

Предприятие располагается вблизи ТРК «Торговый комплекс на Свободном». В шаговой доступности - остановки всех видов общественного транспорта. Рядом находятся жилые дома, парки, административные учреждения, магазины, салоны красоты, школа, детские сады, а также большое количество офисных организаций. В радиусе двух километров сконцентрировано малое количество предприятий общественного питания при большой плотности населения.

Для определения наилучшего месторасположения ПОП можно воспользоваться таблицей 1.1, оценив приведенные факторы по трехбалльной шкале.

Таблица 1.1 - Определение наилучшего месторасположения предприятия общественного питания

№	Факторы	Варианты размещения бизнеса		
		1	2	3
1	2	3	4	5
1	Покупательская активность в этом районе	3	2	1
2	Удобство подъезда	3	3	2
3	Оживленность движения транспортных средств	3	3	3

Окончание таблицы 1.1

1	2	3	4	5
4	Оживленность движения пешеходов	3	2	2
5	Наличие парковки	3	3	3
6	Сообщение общественным транспортом	3	3	3
7	Расположение улицы	3	3	3
8	Ближайшие конкуренты	1	1	1
9	Место для рекламы	2	1	2
10	Удобство входа и выхода	3	3	3
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	3	3	3
12	Необходимые коммунальные услуги	3	3	3
13	Состояние здания	3	2	1
14	Стоимость аренды (если здание планируется арендовать)	3	1	3
15	Срок аренды (если здание планируется арендовать)	2	2	3
16	Ограничения на деятельность в районе	1	1	1
	ИТОГО	42	33	37

Вариант размещения: 1 - Октябрьский район, улица Телевизорная, 1; 2 - Советский район, проспект Metallургов, 53; 3 - Ленинский район, проспект Газеты Красноярский Рабочий, 62.

Баллы: 1 - плохо; 2 - среднее; 3 - хорошо.

Предпочтительным вариантом является Октябрьский район, улица Телевизорная, 1.

*Формат предприятия*

Кафе - предприятие общественного питания по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее блюда и напитки.

Проектируемое кафе является демократичным заведением общественного питания г. Красноярска. Средний чек составляет от 400 до 800 руб. на одного человека.

*Целевая аудитория*

На этапе разработки концепции необходимо выделить основные потребительские группы, проанализировать их предпочтения и определиться со спектром предлагаемых услуг.

Проектируемое кафе оценивается по демографическому направлению (пол, возраст, количество членов семьи, наличие детей), а именно:

- люди среднего и выше достатка, посещающие заведения общественного питания. В основном, проживающие, работающие недалеко от кафе;

- основной возраст клиентов от 18 до 55 лет;

- люди, интересующиеся здоровым питанием;

- клиенты с детьми, будущие мамы, семьи;
- вегетарианцы; люди, соблюдающие пост;
- спортсмены, люди, занимающиеся фитнесом и т.п.;
- клиенты с аллергиями, диетами, диабетом, которым не подходит традиционная кухня.

### *Выбор кухни*

В последнее время многие люди, устают от городской суеты и начинают задумываться о правильном питании.

Таким образом, была выбрана разработка именно предприятия с правильным питанием, в городе Красноярске таких заведений не так много и в основном у этих заведений делается акцент на вегетарианство.

Концепция здорового питания учитывает особенности совместимости и сбалансированности продуктов.

В кафе «Баланс Вкуса » гость может узнать о происхождении всей продукции, основных ингредиентах блюд, форме и способе приготовления пищи или об аллергенах, содержащихся в продуктах. Вся информация находится в меню, а также официанты всегда помогут и расскажут гостю о блюде или напитке, включая рекомендации по правильному питанию и информацию о компонентах и пользе каждого ингредиента.

В основу меню входят безалкогольные напитки, безглютеновые мучные кулинарные и кондитерские изделия, легкие супы, рассчитанные по энергетической ценности вторые горячие блюда, в частности это крупяные блюда, которые хорошо усваиваются в организме человека, также в меню присутствуют холодные блюда и закуски - это салаты с легкими заправками и сэндвичами, сладкие блюда являются заключением в меню, которые по составу и приготовлению не являются тяжелыми.

Планово-расчетное меню и покупные товары для кафе «Баланс Вкуса» представлено в приложении А.

### *Конкурентное окружение*

Конкуренция - это соперничество между участниками рыночной экономики за лучшие условия производства, купли и продажи товаров.

В каждом из вблизи находящихся заведений, а именно кафе-пекарня «Синнабон», кафе китайской кухни «Феникс», кофейня «Кофе-terra», фудкорт представлены разные кухни, такие как фастфуд, китайская кухня. Каждое заведение делает акцент на свое ключевое предназначение, такое как:

- количество мест в зале;
- режим работы, в частности все предприятия открываются с открытием торгового комплекса, а именно в 10:00 и работают до закрытия, то есть до 23:00;
- реализацию, в основном данные заведения работают на вынос, присутствуют бизнес-ланчи;
- обслуживание - официантами и самообслуживание.

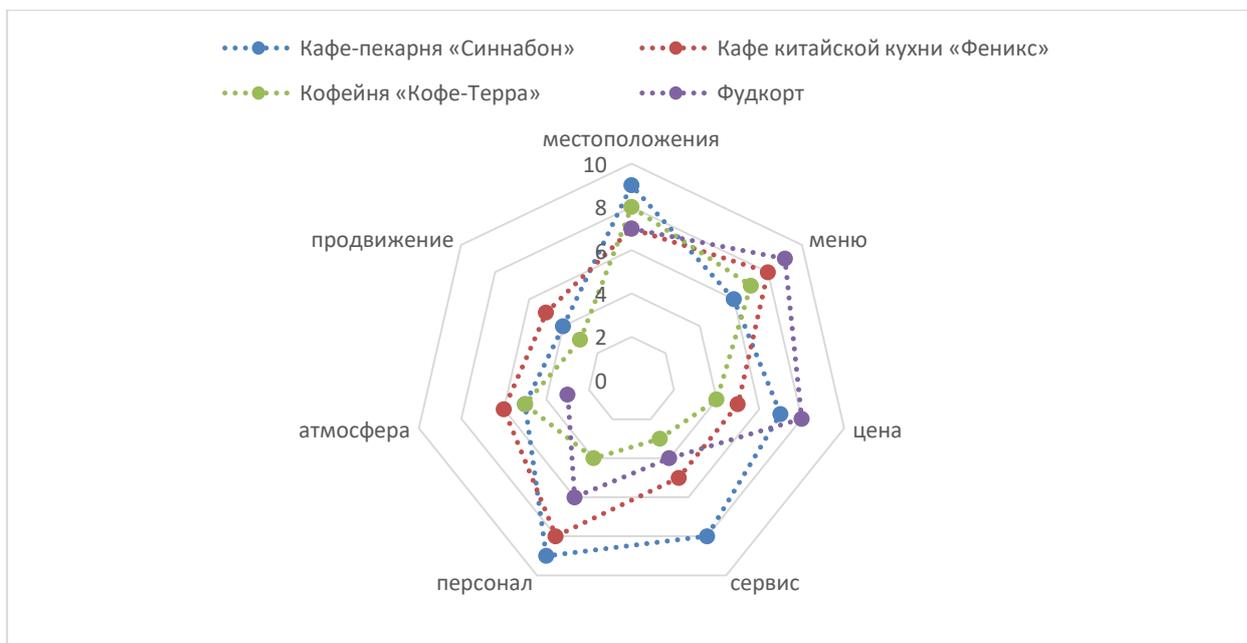


Рисунок 1.1 - Многоугольник конкурентоспособности (при оценке параметров использована 10-балльная шкала)

На рисунке 1.1 видно конкурентное преимущество, так как находящиеся по близости предприятия относятся к другой категории питания и другому ценовому сегменту. Таким образом, проектируемое предприятие в этом районе будет пользоваться спросом. Для того чтобы проектируемое заведение было успешным конкурентом на рынке, нужно развиваться, продвигаться, использовать различные информационные средства и работать над качеством обслуживания гостей.

#### *Формы и методы обслуживания*

На данном предприятии питания методом обслуживания является обслуживание официантами и бариста.

Обслуживание официантами предполагает организацию взаимодействия предприятий питания и посетителей посредством выстраивания отношений. Обслуживание складывается из следующих основных элементов: встреча и размещение посетителей, прием заказа, выполнение заказа, подача блюд и напитков, расчет по окончании обслуживания. Официанты предлагают, рекомендуют, советуют, готовят выбор посетителя, осуществляют обслуживание во время приема пищи и готовят к оплате счета. Уровень профессиональной подготовки официанта, его внешний вид, образованность, культура поведения, общительность являются составляющими успеха этой формы обслуживания. Время обслуживания посетителей будет зависеть от времени, которым они располагают и от технологических возможностей кухни. При приеме заказа у посетителя официант обязательно должен проинформировать гостя о времени, необходимом для приготовления заказываемого блюда.

В кафе «Баланс вкуса» используется индивидуальный метод обслуживания. Каждый официант на отведенном ему участке

торгового зала (3 - 4 столиках) выполняет все операции, связанные с обслуживанием. Официант находится в торговом зале в момент приема заказа, дополнительной сервировки стола, подачи блюд и расчета с посетителями. При этом методе обслуживания акцент делается на большом объеме подготовительной работы. Простые, универсальные операции по скручиванию салфеток, подготовке хлебных корзин, подставок под сахар выполняются официантами в тот момент, когда они не заняты обслуживанием посетителей.

До прихода посетителей в зал официант не осуществляет предварительное обслуживание, сервировка стола, а также расстановка закусок, первых и вторых блюд, десертов осуществляется только при взятом заказе. Блюда официант приносит в руках, и только грязную посуду, может поставить на разнос.

Покупатели могут рассчитываться как наличными деньгами, так и через терминал. Прием пищи осуществляется в просторном и уютном зале, так же можно приобрести еду с собой.

#### *Обоснование режима работы*

Кафе работает с 11 до 23 часов, без выходных. Режим работы данного предприятия устанавливается с учетом типа, месторасположения и контингента потенциальных потребителей.

В соответствии с требованиями рационального питания, прием горячей пищи (обед) должен быть организован через 3 - 4 часа после начала работы. Так как все сотрудники приходят за два часа до открытия кафе, обед начинается с 13 и заканчивается в 14, одному сотруднику дается примерно 20 минут перерыва.

При определении режима работы проектируемого предприятия учитывается режим работы других близ расположенных предприятий общественного питания. Особое внимание обращено на улучшение обслуживания населения в утренние часы до начала работы, а также вечером, когда целесообразно совмещать питание с культурным отдыхом.

При планировании длительности работы торгового зала соблюдается режим труда и отдыха работников предприятия общественного питания.

Предприятие в течение рабочего дня не имеет перерыва в работе. Обеденный перерыв работникам администрация предприятия предоставляет по графику, не прерывая обслуживания посетителей.

При продолжительности работы зала более 10 часов допускается устанавливать перерывы для уборки зала длительностью не более одного часа. Уборка зала происходит с 16 до 17 часов.

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

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Предприятие общественного питания предназначено для производства продукции общественного питания, ее реализации и организации потребления.

Определена организация производства и форма обслуживания на проектируемом предприятии. Особое внимание уделено интерьеру торговых залов.

Разработана рецептура и технология приготовления фирменного блюда. Данное блюдо рекомендуется для всех типов предприятий массового питания. Его отличительной особенностью является доступность сырья и несложность в приготовление. Однако отличается оригинальностью в сочетании ингредиентов и подаче. Данное блюдо характеризуется высокой пищевой ценностью, обусловленной наличием водо- и жирорастворимых витаминов, полноценных легко усвояемых белков животного происхождения.

Выполнены все поставленные цели и задачи бакалаврской работы:

- разработка концепции ресторанный заведения;
- организационная структура предприятия;
- создание корпоративного стиля предприятия;
- организация труда работников обслуживания;
- организация бизнес-процесса «Прием и обслуживание гостей»;
- прогрессивные технологии обслуживания;
- современные виды услуг и формы обслуживания;
- программы работы с потребителями;
- продвижение ресторанный заведения.

Был произведен расчет технологического оборудования цеха на основе его производственной программы, подобрано соответствующее тепловое, механическое, вспомогательное оборудование, определена площадь цеха и его компоновка.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

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

агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1677-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

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

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

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

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

"Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

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

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

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

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

14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции

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

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

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

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

18. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2.

Методы физико-химических испытаний к испытаниям = Public catering services. Methods of laboratory control of public catering products. Part 2. Methods of physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 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 Тфи\_ф\_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
42. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
43. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ ; ред. В. Т. Лапшина. – 2-е изд., изм. и доп. – Москва : Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
44. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
45. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.
46. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
47. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. И доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.
48. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.
49. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиздат, 1998. – 296 с.
50. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
51. Справочник по охране труда. Т. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда / под ред.В.В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - URL : <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>

52. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
53. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
54. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
55. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
56. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. – 240 с. - Режим доступа : <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>
57. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
58. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

[изъяты приложения А-У]

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

Институт туризма и сферы услуг

Кафедра технологий и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

*С.В. Сидорова*  
Сидорова С.В.  
Заведующая кафедрой  
19.03.2022г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта кафе «Баллада Вкус» на 60 мест

19.03.04. Технологии производства и организации общественного питания

19.03.04.01.01 Технологии организации ресторанного дела

Руководитель

*С.В. Сидорова*  
19.03.2022г.

Сидорова С.В.  
Заведующая кафедрой

Сидорова С.В.  
Заведующая кафедрой

Выпускник

*С.В. Сидорова*  
19.03.2022г.

Сидорова С.В.  
Заведующая кафедрой

Нормоконтролер

*С.В. Сидорова*  
19.03.2022г.

Сидорова С.В.  
Заведующая кафедрой

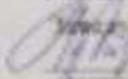
Красноярск 2022

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

Институт торговли и сфер услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

  
Ученый руководитель кафедрой  
Е.А. Губанов  
Должность: профессор, кандидат  
22.05.2022г.

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

Студенту

Давыдовой Анастасии Андреевны  
Фамилия, имя, отчество

Группа ЗЕТ18-01Б13

Направление (специальность) 19.03.04  
Информационные системы в менеджменте

Исходные предания и исходная информация общественно-педагогическая

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе «Белый Ветер» на 62 места

Утверждена приказом по университету № 4647/с от 25.03.2022

Руководитель ВКР: О.М. Егупова, доцент кафедры ГОСЭИ  
Информационные системы в менеджменте

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе «Белый Ветер» на 62 места

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции, проектирование, осуществление - технико-экономический раздел; Оценка затрат. Научно-исследовательский раздел

Перечень графического материала: графический материал отсутствует

Руководитель ВКР

  
Инициалы

О.М. Егупова  
информационные системы

Задание преназ к исполнению



А.А. Давыдова  
Информационные системы в менеджменте студента

«23» 03 2022 г.

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

Институт торговли и сферы услуг  
институт

Кафедра технологии и организации общественного питания  
кафедра

Отзыв на выпускную квалификационную работу

Тема «Разработка проекта кафе «Баланс Вкусов» на 62 места»

Ф.И.О. студента: Дядюкина Анастасия Андреевна

Группа ТСС18-01БТу курс 4

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации  
общественного питания

кафе, общественное

Профиль подготовки 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного  
дела

кафе, общественное

Актуальность темы: тема актуальна, т.к. в настоящее время является актуальной открывать специализированные предприятия – кафе, специализирующихся на принципах здорового питания.

Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы: соответствует.

Полнота раскрытия темы: тема раскрыта полностью. Это видно отражение в меню кафе. В меню кафе включено не менее 60 % блюд, специализирующихся на принципах здорового питания.

Использование в работе элементов исследования имеется.

Обоснованность выводов и предложений: выводы обоснованы.

Практическая значимость и область применения работы: разработка фирменной продукции, на все рассчитаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах HACCP.

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика.

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

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

Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует.

Допуск к защите: работа допущена к защите.

Руководитель

бакалаврской работы,

канд. техн. наук, доцент,

доцент кафедры ТСС18 ИТССУ СОФУ им. М.Е. Ермакова

« 31 » 06 2022 г.