

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 японской кухни "Икигай" на 40 мест»

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Руководитель _____ профессор, д-р техн. наук Губаненко Г.А.
подпись, дата должность, ученая степень фамилия, инициалы

Выпускник _____ Метелева К.А.
подпись, дата фамилия, инициалы

Нормоконтролер _____ Губаненко Г.А.
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

_____ Губаненко Г.А.
подпись фамилия, инициалы

« _____ » _____ 20__ г.

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

Студенту Метелевой Ксении Андреевне

фамилия, имя, отчество

Группа ТТ18-01БПИТ Направление (специальность) 19.03.04

номер код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта ресторана японской кухни "Икигай" на 40 мест

Утверждена приказом по университету № 4512/с от 23.03.2022

Руководитель ВКР: Г.А.Губаненко, доцент, д-р техн. наук

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта ресторана японской кухни "Икигай" на 40 мест

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия; Организационно-технологический раздел; Охрана труда; Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП

Перечень графического материала: графический материал отсутствует

Руководитель ВКР

подпись

Г.А.Губаненко

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению

К.А.Метелева

подпись, инициалы и фамилия студента

« » 20 г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта ресторана японской кухни "Икигай" на 40 мест» содержит 158 страниц текстового документа, 5 иллюстраций, 20 таблиц, 12 приложений, 37 использованных источников, графический материал отсутствует.

ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, РЕСТОРАН, ПРОДУКЦИЯ, ОБСЛУЖИВАНИЕ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

Объект аудита – ресторан японской кухни "Икигай" на 40 мест.

Цели аудита:

- выбор места размещения предприятия и разработка его концепции с учетом наличия предприятий подобного типа в этом районе;
- разработка организационно-технологической структуры предприятия;
- определение условий для обеспечения безопасности работников;
- разработка технологической документации на продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП

В результате проведения аудита была определена концепция предприятия, разработана производственная программа, организация работы производства, выработан процесс обслуживания посетителей, выявлены требования к охране труда, разработана технологической документации на продукцию

В итоге был спроектирован ресторан японской кухни "Икигай" на 40 мест.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	
1 Разработка концепции предприятия.....	
2 Организационно - технологический раздел.....	
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	
2.3 Складская группа помещений.....	
2.4 Горячий цех.....	
2.5 Организация работы производства.....	
2.6 Организация обслуживания посетителей.....	
2.7 Разработка программы лояльности потребителей	
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания.....	
3 Охрана труда.....	
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП	
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции.....	
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции.....	
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию.....	
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	
Список используемых источников.....	
Приложения	

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание играет большую роль в жизни современного общества. Большая часть людей предпочитают питаться вне дома. В сфере услуг общественное питание, находится на особом месте. Этому способствует появление новых технологий переработки продуктов питания, развитие коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов. Развитие данной сферы способствует решению многих социально – экономических проблем: реализует более эффективное использование продовольственных ресурсов, своевременно предоставляет населению питание высокого качества, роста производительности труда.

Предприятия общественного питания выполняют три главные функции: производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции в специально организованных местах.

Сейчас оказанием услуг общественного питания, как одним из видов предпринимательской деятельности, занимается громадное количество организаций и индивидуальных предпринимателей. При этом предприятия общественного питания, предназначенные для удовлетворения потребности в питании и проведении досуга, различаются между собой по типам, по размерам, а также по видам оказываемых услуг.

Экономическая цель рынка услуг общественного питания состоит в обеспечении эффективного использования потребительских ресурсов для удовлетворения потребностей общества. Производство услуг общественного питания исходит из реально изменяющихся рыночных условий и потребностей населения. В сфере предоставления услуг общественного питания все участники рынка оказываются в относительно одинаковых условиях, что соотносит на уровне ценового регулирования производства услуг питания с реально изменяющимися потребностями.

Особое внимание при разработке и производстве пищевой продукции уделяется качеству и безопасности. Уже на начальном этапе подбора сырья оценивается и учитывается уровень безопасности в готовой продукции. Большинство свойств, характеризующих качество готовой продукции (микробиологические, физико-химические, органолептические и другие показатели), формируются в результате проведения технологического процесса. Он является важнейшим критерием, определяющим качество продукции, направленным к сведению до минимума возможности возникновения опасных ситуаций, отрицательно влияющих на качество.

1 Разработка концепции ресторанного заведения

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 всех участников процесса создания, 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

Изучение местоположения необходимо для любого типа предприятий общественного питания. Оценивая местоположение планируемого предприятия общественного питания (как и выбирая его), необходимо рассмотреть:

- потоки людей в непосредственной близости от предполагаемого местоположения; конкурентное окружение;
- офисы, магазины, производственные предприятия, жилые кварталы и т.д. в радиусе предполагаемого действия предприятия;
- удобство прохода/проезда к месту размещения;
- возможности внешнего оформления (фасад, вывески, наружная реклама и т. п.).

Было выбрано три варианта размещения ресторана:

1. перекресток ул. Ладо Кецховели и Свободный проспект
2. перекресток ул. Вейнбаума и ул. Ленина
3. ул. Авиаторов

Для определения наилучшего месторасположения предприятия был использован метод сравнения по определенным параметрам, оцененные по десятибалльной шкале, представленный в таблице 1.

Таблица 1– Определение наилучшего месторасположения предприятия общественного питания

Факторы	Варианты размещения		
	1	2	3
Покупательская активность в этом районе	5	4	4

Окончание таблицы 1

Факторы	Варианты размещения		
	1	2	3
Удобство подъезда	4	3	4
Наличие парковки	5	2	4
Сообщение общественным транспортом	5	4	3
Удобство входа и выхода	4	5	4
Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	4	4	4
Итого	27	22	23

Согласно анализу, проведенному в ходе сравнения трех возможных мест расположения предприятия общественного питания, было выбрано наиболее целесообразное месторасположение – перекресток ул. Ладо Кецховели и Свободный проспект.

Формат заведения

Рестораны первого класса отличаются гармоничностью, комфортностью, широким выбором услуг и ассортиментом заказных и фирменных блюд, которых должно быть не менее 20% от общего числа блюд. Здесь применяется обычная вывеска, могут отсутствовать изысканные декоративные элементы, однако, используются оригинальные элементы в оформлении (светильники, драпировки, новые пластиковые материалы) аналогично «высшему классу».

Допускается отсутствие танцплощадки и эстрады, система приточно-вытяжной вентиляции (вместо кондиционирования).

Целевая аудитория

Основная целевая аудитория, которая наиболее подходит для ресторана – это мужчины и женщины 23-40 лет, которые не готовят самостоятельно или им это не выгодно, проживающие в выбранном районе строительства или по соседству, заказывают доставку еды домой или приходят поесть в ресторан.

Выбор кухни

Предприятия общественного питания принято различать по ассортименту реализуемой продукции. Рестораны – рыбный, вегетарианский, пивной, с национальной или кухней зарубежных стран; кафе – общего типа, молочные, кондитерские; закусочные специализированные - пельменные, пашлычные, чебуречные и т.д. Для данного ресторана была выбрана японская кухня.

Наиболее характерные особенности японской кухни:

– использование преимущественно свежих продуктов, обязательно высокого качества. практически не применяются продукты «длительного хранения», за исключением риса и соусов;

– огромная номенклатура морепродуктов, используемых для приготовления блюд;

– стремление сохранить первозданный внешний вид и вкус ингредиентов в блюде. этим японская кухня отличается от большинства азиатских, где продукты в процессе приготовления нередко изменяются до неузнаваемости;

– сезонность питания;

– небольшие порции. количество еды набирается за счёт большего разнообразия блюд, а не размера порций;

– специфические столовые приборы – большинство блюд нужно есть с помощью палочек, некоторые можно есть руками, ложки применяются крайне редко, вилки и ножи не используются вообще. по этой причине большинство блюд подаётся в виде небольших кусочков, которые удобно брать палочками и не нужно делить;

– резко отличающиеся от европейских принципы оформления блюд, сервировки. делается больший, чем в европейской кухне, упор на эстетичный внешний вид блюд и стола в целом;

– специфический застольный этикет.

При составлении меню был разработан ассортимент блюд и напитков, содержащий традиционные, новые и фирменные блюда. Меню и карта напитков представлено в приложении А.

Конкурентное окружение

Одним из методов анализа конкурентного положения разрабатываемого предприятия является построение многоугольника конкурентоспособности. Данный метод позволяет достаточно быстро провести анализ конкурентоспособности предприятия общественного питания в сравнении с ключевыми конкурентами и разработать эффективные мероприятия по повышению уровня конкурентоспособности.

Сущность метода заключается в отображении на графике значений различных показателей, за счет чего формируется четкое представление о конкурентоспособности заведения. На первом этапе определяются непосредственные конкуренты и выбираются параметры для сравнения.

В непосредственной близости с предполагаемым местом размещения проектируемого предприятия находится заведение «Стерео суши» и чуть дальше от месторасположения находится ресторан «Сёгун». Именно эти предприятия общественного питания были выбраны для анализа конкурентно способности, представленного на диаграмме 1.

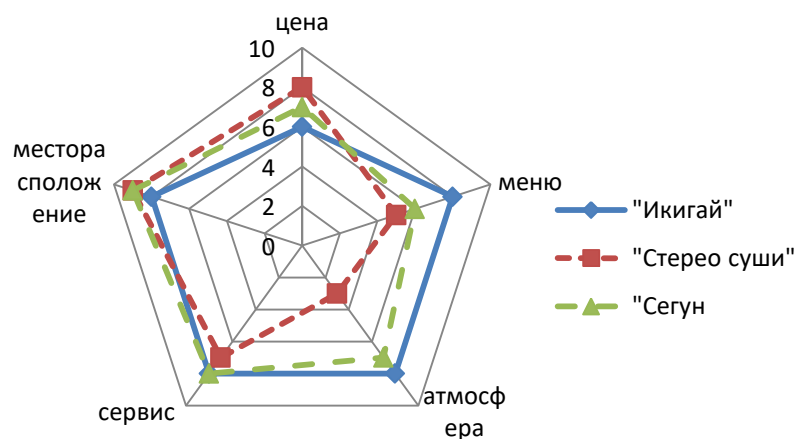


Диаграмма 1 – Оценка конкурентно способности

Название предприятия

Успех предприятия зависит от правильно выбранного названия, которое должно быть тесно связано с избранной темой, отражающаяся в дальнейшем в интерьере, меню, карте вин, формах обслуживания.

Существуют некоторые правила при выборе названия:

- Имя должно вызывать положительную ассоциацию;
- Легко запоминаться;
- Заметно отличаться от известных брендов.

Как правило, окончательное название определяется после тестирования на потенциальной целевой аудитории. Хорошее название на высококонкурентном рынке выделяется среди однородных одноименных товаров и услуг, само привлекает клиентов и тем самым экономит бюджет.

При выборе имени возможно использование матрицы ситуаций, чтобы решить, какие критерии названия наиболее приоритетны, а какими можно пренебречь.

Для выбора потенциального названия было придумано 6 имен предприятия:

1. kuchisabishii — переводится как "рту одиноко"
2. wabi-sabi — это такой японский стиль искусства, основанный на простоте и сдержанности, при этом, внушающий чувство спокойствия
3. betsu bara — это как бы тайное место для еды. Иными словами, когда к примеру сладкожка находит место для десерта
4. ukio — дословно "плавающий мир", жить моментом, отстранившись от мирской суеты
5. ikigai — причина жить, смысл жизни. Что заставляет тебя просыпаться по утрам
6. kuidaore — ешьте пока не упадете. Питаться так, что довести себя до банкротства

В результате сравнения имен наиболее привлекательным и легко произносимым, в результате чего наиболее запоминающимся, было выбрано название – «Икигай».

Форма обслуживания

В зависимости от типа и профиля проектируемого предприятия, конкретных условий его деятельности, особенностей обслуживаемого контингента выбирают метод и форму обслуживания потребителей. При этом учитывают:

- где будет потребляться продукция (в залах предприятия, на рабочих местах или в домашних условиях);
- способ получения (отпуска) продукции;
- степень участия персонала в обслуживании;
- применение средств механизации и автоматизации;
- способ расчета за продукцию.

В настоящее время большинство предприятий общественного питания, которые предусматривают употребление пищи потребителем непосредственно в заведении, переходят на доставку данной услуги. Пытаясь тем самым увеличить товарооборот или удержать количество «посетителей» в условиях ограничительных мер, которые запрещают посещение данного предприятия общественного питания.

Доставка еды по заказу стала актуальна, так как после пандемии возрос спрос на оказание удаленных услуг, в число которых входит доставка еды, когда у конечного потребителя нет необходимости посещать заведение.

Таким образом, организуя доставку блюд на дом посетителями заведения могут быть не только люди непосредственно находящиеся в заведении, но и те кто не может его посетить.

В предприятии организована форма обслуживания гостей полностью официантами.

Обоснование режима работы

Режим работы ресторана японской кухни «Икигай» обоснован графиком загрузки зала. Согласно данному графику основной поток потребителей приходится на периоды с 13⁰⁰-15⁰⁰ и с 19⁰⁰-21⁰⁰. Также при учете типа предприятия, его местоположение, состав потенциального контингента потребителей был установлен режим работы предприятия с 12⁰⁰-00⁰⁰.

В соответствии с требованиями рационального питания прием горячей пищи (обед) был организован 16⁰⁰-17⁰⁰. Обеденный перерыв работникам администрация предприятия предоставляет по графику, не прерывая обслуживания посетителей.

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной работе была тщательно проработана концепция предприятия общественного питания, где были подробно прописаны, подобраны и проанализированы: месторасположение, формат заведения, кухня, целевая аудитория, конкурентное окружение, название, форма обслуживания, ценовая политика, удобство подъезда и парковки.

Был создан корпоративный стиль предприятия, для которого были разработаны логотип и интерьер предприятия, а также корпоративный стиль форменной одежды, полностью отражающий концепцию и тематику заведения.

Прописаны также были прогрессивные технологии обслуживания: организация обслуживания по системе кейтеринг и виды и приемы мерчандайзинга. Выбраны современные виды услуг и формы обслуживания: шведский стол, бизнес–ланч, happy hour.

Разработана программа лояльности для посетителей. Прописаны условия предоставления и использования данной программы. Методы продвижения предприятия, реклама предприятия общественного питания были подобраны, проанализированы и выбраны для проектируемого ресторана.

Было подобрано оборудование и размещено согласно технологическому процессу. Рабочие места были организованы в соответствии с технологическим процессом. Расстановка оборудования правильная, подготовка рабочих мест, а также оснащение необходимым инвентарем, посудой обеспечивает снабжение в течение смены сырьем и бесперебойное выполнение работы.

Затем было определено количество потребителей на основе графика загрузки зала. В день ресторан посещают 204 человека. Затем, зная количество потребителей было определено общее количество реализуемых блюд. Для расчета количества блюд в групповом ассортименте были определены процентное соотношение блюд и коэффициент их потребления. На данном предприятии супы реализуются только в дневное время, а в вечернее увеличивается спрос на холодные блюда и закуски, вторые блюда, сладкие блюда и горячие напитки. На основании этих расчетов составлялось планово–расчетное меню в него вошли 56 позиций, а также было рассчитано количество покупных товаров.

Опираясь на планово–расчетное меню была составлена производственная программа горячего цеха. Для определения численности производственной бригады было рассчитано количество блюд с учетом коэффициента трудоемкости, так количество человек, работающих в горячем цехе, составило 2.

Для расчета был составлен оборудования график реализации блюд в обеденный период, и определен максимальный час загрузки – 13⁰⁰–14⁰⁰.

Также был разработан Технологический график тепловой обработки и приготовления 1х и 2х блюд.

На основании всех расчетов определено количество теплового, механического, холодильного и вспомогательного оборудования.

Для определения и выбора теплового оборудования были рассчитаны объем наплитных котлов, кипятильника, площадь жарочной поверхности плиты.

Также в горячем цехе была предусмотрена установка вспомогательного оборудования: производственных столов, стеллажей, моечных ванн, раковина для мойки рук, весы.

После расчета всего оборудования, которое необходимо в горячем цехе, была определена общая площадь горячего цеха с учётом площади занятой под оборудованием и числа одновременно работающих производственных работников. Таким образом компоновочная площадь горячего цеха составила 18,54 м².

Было рассмотрено формирование требований безопасности к пищевой продукции на основании технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", на примере продукции группы «Салаты из сырых овощей или фруктов с заправками (майонез, соусы и др.)» продукции ресторана японской кухни «Икигай».

Разработана блок-схема технологического процесса производства продукции группы «Салаты из сырых овощей или фруктов с заправками (майонез, соусы и др.)» и план предприятия с указанием движения потоков сырья, готовой продукции, персонала и посетителей с целью выявления последовательности и поточности технологических операций и исключения перекрестных загрязнений.

Были реализованы 7 принципов ХАССП: составлен перечень потенциальных опасностей, произведена их оценка с помощью диаграммы анализа рисков, определены 2 критические контрольные точки с помощью дерева принятия решений: наличие камней в рисе и КМАФАнМ в готовой продукции группы «Салаты из сырых овощей или фруктов с заправками (майонез, соусы и др.)», определены критические пределы для них.

Для каждой критической контрольной точки установлены:

1) Контролируемый параметр и его предельные значения:

– наличие камней: количественное содержание камней в рисе, предельные значения по ТР ТС 021/2011: не допускается;

– наличие КМАФАнМ: температура хранения на охлаждаемом прилавке: $4 \pm 2^\circ\text{C}$, время хранения: не более 12 ч, количественное содержание КМАФАнМ, предельные значения по ТР ТС 021/2011, приложение 2, группа 1.8 не более $5 \cdot 10^4$.

Для каждой критической контрольной точки составлены формы рабочих листов ХАССП с описанием процедур мониторинга и корректирующих действий. Совокупность листов ХАССП представляют

собой план ХАССП, который является основным документом системы обеспечения безопасности на основе принципов ХАССП.

Были разработаны рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19.

Было выявлено, что в связи с быстрыми темпами изменения всех сфер человеческой деятельности, необходимо регулярно пересматривать и усовершенствовать стандарты и регламенты, ужесточать требования к пищевой продукции.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ 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> (дата обращения: 03.06.2022)

2. 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> (дата обращения: 03.06.2022)

3. 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> (дата обращения: 03.06.2022)

4. 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> (дата обращения: 03.06.2022)

5. 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> (дата обращения: 03.06.2022)

6. 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> (дата обращения: 03.06.2022)

7. 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> (дата обращения: 03.06.2022)

8. 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> (дата обращения: 03.06.2022)

9. 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> (дата обращения: 03.06.2022)

10. 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> (дата обращения: 03.06.2022)

11. 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> (дата обращения: 03.06.2022)

12. 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> (дата обращения: 03.06.2022)

13. 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> (дата обращения: 03.06.2022)

14. 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> (дата обращения: 03.06.2022)

15. 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> (дата обращения: 05.06.2022)

16. 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> (дата обращения: 05.06.2022)

17. 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> (дата обращения: 05.06.2022)

18. 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> (дата обращения: 05.06.2022)

19. 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> (дата обращения: 06.06.2022)

20. 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.

21. 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.

22. 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> (дата обращения: 06.06.2022)

23. 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.

24. 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 (дата обращения: 06.06.2022)

25. 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/ (дата обращения: 06.06.2022)

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

27. 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.

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

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

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

31. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.

32. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.

33. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.

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

35. 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> (дата обращения: 09.06.2022)

36. 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-М]

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

«14»

06 2022 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

«Разработка проекта ресторана японской кухни "Икигай" на 40 мест»

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Руководитель

[подпись]

подпись, дата

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

Губаненко Г.А.
фамилия, инициалы

Выпускник

[подпись]
подпись, дата

Метелева К.А.
фамилия, инициалы

Нормоконтролер

[подпись]
подпись, дата

Губаненко Г.А.
фамилия, инициалы

Красноярск 2022

Сибирский федеральный университет
Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

ОТЗЫВ

на бакалаврскую работу студента 4 курса очной формы обучения
направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания,
Метелевой Ксении Андреевны
разработка проекта ресторана японской кухни «Икигай» на 40 мест

Актуальность темы: обоснована растущим количеством открывающихся предприятий индустрии питания, выбирающих национальную кухню в основу концепции заведения, в том числе японскую кухню.

Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы:
Содержание бакалаврской работы полностью соответствует заявленной теме.

Полнота раскрытия темы:

Тема выпускной работы раскрыта полностью.

Использование в работе элементов исследования:

Метелева К.А. исследовала конкурентное окружение, предприятия общественного питания, расположенные в зоне проектирования ресторана японской кухни «Икигай» и его предполагаемый контингент. Разработала концепцию проектируемого предприятия, производственную программу предприятия; описала производственно-торговую структуру предприятия; произвела производственные расчеты горячего цеха; описала работу производства заготовочных и доготовочных цехов, организацию обслуживания посетителей; разработала программу лояльности и продвижения предприятия; описала охрану труда на проектируемом предприятии. Произвела разработку фирменного блюда, с составлением технологической документации на фирменное блюдо «Салат из баклажанов и тофу с имбирно-соевым соусом», составила блок-схему его приготовления, сделала описание фирменного блюда, разработала элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

Обоснованность выводов и предложений:

Все выводы теоретически и практически обоснованы, предложения носят конкретный характер и доказывают целесообразность применения разработанной концепции ресторана, изучения потребительских предпочтений с целью формирования ассортиментной политики, проектирования логистических процессов.

Практическая значимость и область применения работы:

Практическая значимость работы заключается в разработке концепции ресторана японской кухни «Икигай» на 40 мест, проектировании логистических процессов производства продукции ресторана, технологической документации на фирменное блюдо «Салат из баклажанов и тофу с имбирно-соевым соусом».

Проявленные профессиональные и личные качества студента

Метелева К.А. проявила себя как ответственный, самостоятельный исполнитель, творчески подходящей к выполнению квалификационной работы, умеющий определить цель, реализовать задачи исследования, провести анализ полученных результатов и сформулировать выводы.

Исполнительская дисциплина студента:

Работа выполнена с полным соблюдением графика, в срок представлена на кафедру. Работа подготовлена к защите.

Уровень профессиональной подготовки:

При работе над проектом Метелева К.А. показала практические навыки, полученные в процессе обучения и прохождения всех видов практической подготовки. Студент хорошо владеет профессиональной терминологией и ориентируется в тексте бакалаврской работы.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации: Студент свободно владеет компьютером в рамках пользователя – программами «Word», «Excel», «Компас».

Соответствие работы предъявляемым требованиям:

Выпускная квалификационная работа выполнена в полном объеме, грамотно, с соблюдением требований действующих методических рекомендаций и норм НТД. Графический материал выполнен при помощи программы компьютерного проектирования КОМПАС.

Допуск к защите:

Выпускная квалификационная работа может быть рекомендована к защите.

Руководитель
бакалаврской
работы

профессор, д.т.н. Г.А. Губаненко

« 14 » 06 2022г.

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

« 18 »

05

20 22

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

Студенту Метелевой Ксении Андреевне

фамилия, имя, отчество

Группа ТТ18-01БПИТ Направление (специальность) 19.03.04

номер код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта ресторана японской кухни "Икигай" на 40 мест

Утверждена приказом по университету № 4512/с от 23.03.2022

Руководитель ВКР: Г.А.Губаненко, доцент, д-р техн. наук

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта ресторана японской кухни "Икигай" на 40 мест

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия; Организационно-технологический раздел; Охрана труда; Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП

Перечень графического материала: графический материал отсутствует

Руководитель ВКР

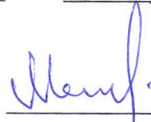


подпись

Г.А.Губаненко

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению



К.А.Метелева

подпись, инициалы и фамилия студента

« 18 » 03 20 22 г.