

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
\_\_\_\_\_ Г.А.Губаненко  
(подпись) (инициалы, фамилия)  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Разработка проекта кафе русской кухни на 50 мест

Руководитель	_____	<u>профессор, д-р техн. наук</u>	<u>Губаненко Г.А.</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	фамилия, инициалы
Выпускник	_____		<u>Зайцева Н.О.</u>
	подпись, дата		фамилия, инициалы
Нормоконтролер	_____		<u>Губаненко Г.А.</u>
	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

Зайцевой Наталье Олеговне.  
(фамилия, имя, отчество студента)

Группа ЗТТ17-02БТ      Направление (специальность) 19.03.04  
номер код

Технология продукции и организация общественного питания  
полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе русской кухни на 50 мест

Утверждена приказом по университету №4792с от 29.03.2022

Руководитель ВКР: Г.А. Губаненко, профессор кафедры ТООПИТиСУ  
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР Разработка проекта кафе русской кухни на 50 мест  
Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия; Организационно-технологический раздел; Охрана труда; Научно-исследовательский раздел .

---

---

---

---

---

---

---

---

Перечень графического материала: графический материал отсутствует .

---

---

---

---

---

---

---

---

Руководитель ВКР

\_\_\_\_\_

(подпись)

Г.А. Губаненко

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

\_\_\_\_\_

(подпись, инициалы и фамилия студента)

Н.О. Зайцева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

## РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме разработка кафе русской кухни «У Пруда» содержит 112 страницы текстового документа, 10 иллюстраций, 19 таблиц, 14 приложений, 57 использованных источников.

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

Объект – кафе русской кухни «У Пруда» на 50 мест.

Задачи:

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

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

В итоге было разработано кафе русской кухни «У Пруда» на 50 мест.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1 Разработка концепции предприятия	4
2 Организационно - технологический раздел	12
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	12
2.2 Производственно-торговая структура предприятия	18
2.3 Складская группа помещений	19
2.4 Горячий цех	22
2.5 Организация работы производства	29
2.6 Организация обслуживания посетителей	38
2.7 Разработка программы лояльности потребителей	42
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	44
3 Охрана труда	46
4 Научно-исследовательский раздел	48
4.1 Характеристика сырья, используемого для изготовления фирменной продукции	48
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции	49
4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирменной продукции	58
4.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции	58
4.5 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	59
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции	60
Заключение	64
Список использованных источников	66
Приложение А-П	70-111

## ВВЕДЕНИЕ

Массовое питание играет важную роль в жизни общества. Оно наиболее полно удовлетворяет потребности людей в питании. Предприятия питания выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Предприятия питания осуществляют самостоятельную хозяйственную деятельность и в этом отношении ни отличаются от других предприятий.

Питание является необходимой жизненной потребностью большинства рабочих, служащих, учащихся и значительного количества других групп населения страны.

Индустрия массового питания находится в процессе развития – растет как число заведений, так и качество обслуживания.

С каждым годом массовое питание все больше внедряется в быт широких масс населения, способствует решению многих социально-экономических проблем; помогает лучше использовать продовольственные ресурсы страны, своевременно предоставляет населению качественное питание, имеющего решающего значения для сохранения здоровья, роста производительности труда, повышению качества учебы; позволяет более эффективно использовать свободное время, что в наши дни является немало важным фактором для населения. Спрос на продукцию и услуги массового питания непрерывно изменяется и растет.

Цель работы: разработать проект кафе русской кухни «У Пруда» на 50 мест.

Задачи:

- разработать концепцию проектируемого предприятия;
- разработать производственную программу предприятия;
- описать производственно-торговую структуру предприятия;
- описать работу сотрудников складской группы помещений;
- произвести производственные расчеты горячего цеха;
- описать работу производства;
- описать организацию обслуживания посетителей;
- разработать программу лояльности и продвижения предприятия;
- описать охрану труда на проектируемом предприятии;
- произвести разработку фирменного блюда, с составлением соответствующей документации;
- разработать элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

## 1 Разработка концепции предприятия

Общественное питание становится в наше время очень активно развивающейся отраслью. Если раньше кафе и рестораны располагались в основном только в больших городах, то сейчас тенденция изменилась, и рестораторы активно открывают новые заведения в маленьких городах.

Проектируемое кафе предполагается построить в городе Железногорск, Красноярского Края. Маленький город со своими сложившимися традициями. В Железногорске нет большого количества заведений, поэтому у нового заведения будет не так много конкурентов.

Для разработки нового заведения в небольшом городе, нужно определиться с концепцией, выбрать кухню. Проанализировав рынок общественного питания в нашей стране, можно заметить, что очень популярны заведения с русской кухней, и среди блюд самыми популярными являются блюда русской кухни. Поэтому открыть в небольшом городе кафе с русской кухней – вполне разумная идея.

Русская кухня очень многогранна и разнообразна. Она складывалась на протяжении многих веков, обогащаясь за счёт заимствований из кулинарных традиций других народов.

Традиционные блюда русской кухни готовятся из привычных и известных в нашей полосе продуктов. Основу русской кухни составляют разнообразные каши, пироги, блюда из мяса, дичи, рыбы и грибов. По мере проникновения новых продуктов на территорию нашей страны традиционные русские блюда приобрели новые ингредиенты, без которых сложно представить застолье. Такими «гостями», например, стали картошка, помидор и кабачок. В современные рецепты все чаще приникают доступные приправы, специи и масла, привезенные из других стран.

Блюда русской кухни, конечно же, потеряют свое очарование без ароматных разносолов. Соление и мочение, как раньше, так и сейчас, служит способом сохранить любимые продукты и витамины для холодной зимы и разнообразить привычные блюда и угощения.

Тип проектируемого предприятия общественного питания – кафе. Так как проектируемое кафе располагается в маленьком городе, предполагается формат демократичного заведения, с невысокими ценами, но обладающее специфической концепцией и широким ассортиментом блюд.

Для начала подберем место расположения для проектируемого предприятия. Железногорск официально разделен на четыре микрорайона: Девятый район, поселок Заозерный, Ленинградский и Центр. Для проектируемого предприятия необходимо подобрать район с развитой инфраструктурой, высокими потоками людей. Из перечисленного стоит рассмотреть два территориальных объекта: ул. Ленинградский проспект 37 и ул. Парковая.

Улица Парковая – центральная улица города. Неподалеку располагаются здание администрации города, городской парк. Это район достаточно оживленный.

Ленинградская улица располагается в спальном районе города. Здесь располага

ется крупный торгово-развлекательный центр – место, где концентрируется много молодежи и других жителей города.

При оценке местоположения планируемого предприятия общественного питания рассматривались:

- 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; возможность внешнего оформления (фасад, вывески, наружная реклама и т.п.).

При выборе наилучшего месторасположения кафе, вышеперечисленные факторы были оценены по пятибалльной шкале. Оценка месторасположения кафе произведена в форме таблицы 1.1.

Таблица 1.1 –

Определение наилучшего месторасположения нового предприятия общественного питания

№	Факторы	Варианты размещения предприятия	
		Парковая	Ленинградская
1	Покупательская активность в этом районе	5	5
2	Удобство подъезда	4	5
3	Оживленность движения транспортных средств	5	3
4	Оживленность движения пешеходов	5	5
5	Наличие парковки	5	5
6	Сообщение общественным транспортом	5	3
7	Расположение улицы	4	5
8	Ближайшие конкуренты	3	4
9	Место для рекламы	5	5
10	Удобство входа и выхода	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	3	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5
13	Состояние здания	5	5
14	Стоимость аренды (если здание планируется арендовать)	3	4
15	Срок аренды (если здание планируется арендовать)	5	5
16	Ограничения надежности в районе	5	5
	Итого	72	74

По данным, представленным в таблице 1.1, можно заметить, что на наибольшей покупательной способностью обладают ул. Парковая (так как это центр города) и Ленинградская (так как рядом располагается крупный торговый центр).



Все два выбранных месторасположения обладают достаточно удобными подъездными путями. Так как город Железногорск не такой большой, в нем не бывает таких пробок, как в крупных городах. На улице Парковая достаточно оживленное движение транспортных средств пешеходов, району улицы Ленинградской отдаленный от центра, там поток транспортных средств невелик, но достаточно много пешеходов. С парковочными местами ситуация достаточно благополучная, в любое время можно найти места для парковки, но их не много. За счет широких улиц и широких дворовых проездов, жители всегда могут найти, где припарковаться.

Сообщение общественным транспортом лучше всего организовано на улице Парковая, там проходят 10 автобусных маршрутов, тогда как на ул. Ленинградской всего 4 маршрута.

Если говорить о конкурентном преимуществе, стоит заметить, что предприятия общественного питания есть во всех выбранных районах, но это логично, так как если бы их не было, то скорее всего, там посетители не стоило бы ожидать. Меньше конкуренция среди предприятий общественного питания на улице Ленинградской, там поблизости всего 3 точки общественного питания, и все они являются предприятиями быстрого питания. В центральном районе на улице Парковая располагается 8 предприятий.

В городе нет строгих правил оформления фасадов, поэтому расположить наружную рекламу можно в любом районе города, используя любые формы: баннеры, плакаты, рекламу на фасаде. Также при планировании предприятий можно без проблем организовать вход в заведение с нужной стороны, также крупные дворовые проезды позволяют организовать подъезд с тыльной стороны. Также в данных районах проведены все необходимые коммуникации (водопровод, канализация, электроснабжение).

Строить новое здание для предприятий общественного питания в наше время достаточно проблематично и дорого. В каждом районе есть достаточно зданий для переделки под предприятие питания, которые можно снять в аренду. Только стоимость существенно отличается, чем ближе к центру, тем дороже. Поэтому по данному параметру наиболее удачное расположение в районе ул. Ленинградской (там цена аренды наименьшая).

Итак, проанализировав все факторы, можно сделать вывод, что несмотря на конкуренцию, все же самым лучшим районом из выбранных является ул. Ленинградская. Удобное место для открытия нового кафе располагается по адресу проспект Ленинградский, 37.

Дом, в котором планируется открыть новое заведение, находится рядом с городским озером. Недалеко от проектируемого предприятия расположена остановка общественного транспорта, на которой останавливаются 8 автобусных маршрутов.

Контингент посетителей проектируемого кафе будут люди в возрасте от 16 до 60 лет. Это могут быть работники администрации города и других близлежащих организаций, студенты, жители района и гости города. Цены на блюда основного

меню следующие: холодные закуски и салаты – от 170 до 260 рублей, горячие закуски – от 99 до 349 рублей, супы – от 249 до 360 рублей, горячие блюда – от 249 до 579 рублей, сладкие блюда – от 150 до 250 рублей. Средний чек на одного человека 600-1000 рублей.

Ассортимент кулинарных изделий в кафе постоянный. Меню кафе разделено на несколько разделов: холодные блюда и закуски, горячие закуски, супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки. Также в кафе будет реализовываться большой ассортимент алкогольных напитков.

Весь ассортимент блюд кафе оформляется в меню (таблица А.1, приложение А). В кафе меню располагается на развороте сложенного пополам листа формата А3, плотной текстурированной бумаги кремового цвета. На обложке меню указан логотип предприятия и название.

Все блюда имеют названия, отражающие тематику заведения, все они представляют традиционную русскую кухню. Меню является удобным для гостя, в поисках интересного блюда гостю не приходится перелистывать множество страниц для сравнения выхода и цены блюд.

На обратной стороне меню располагается информация об истории кафе, легенда заведения.

Во многом, успех предприятия зависит от правильно выбранного названия. Хорошее название на высоко конкурентном рынке выделяется среди однородных одноименных товаров и услуг, само привлекает клиентов и тем самым экономит бюджет. Существуют некоторые правила при выборе названия:

- имя должно вызывать положительную ассоциацию;
- легко запоминаться;
- заметно отличаться от известных брендов.

Для подбора оптимального названия заведения был проведен «мозговой штурм», в результате которого были предложены следующие имена для заведения:

- «Имба»;
- «Ваша кухня»;
- «У пруда»;
- «Русская душа»;
- «Дворянское Гнездо».

Для предложенных названий была составлена матрица ситуаций (таблица 1.2), благодаря которой было выбрано самое оптимальное название для проектируемого заведения.

Таблица 1.2 –

Матрица ситуаций для отбора наилучшего названия проектируемого предприятия общественного питания

Критерии оценки	«Имба»	«Ваша кухня»	«У пруда»	«Русская душа»	«Дворянское Гнездо»
1	2	3	4	5	6
Легкость запоминания	5	5	5	3	3

Окончание таблицы 1.2

1	2	3	4	5	6
Оригинальность	3	4	5	4	5
Отражение специфики Заведения	4	3	4	5	5
Отражение типа целевой аудитории	4	4	5	5	4
Охват предполагаемого рынка	4	4	5	5	5
Конкурентоспособность названия	3	4	5	5	3
Итого	23	24	29	27	25

По данным таблицы 1.2 выбрано название кафе русской кухни «У Пруда».

Несмотря на то, что предполагаемое место открытия заведения находится не в центре города, конкуренция достаточно не высокая, заведений подобного формата нет. Предприятия конкуренты представлены следующими заведениями: кафе «Облако», бар-ресторан «Море на углях», сеть ресторанов быстрого питания «Денер», кафе-бар «Дикий Запад», кафе быстрого питания «Суши Бургер Пицца Тут».

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1.1). В качестве параметров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности заведения: местоположение, меню, цены, сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для оценки выбрана пятибалльная шкала.

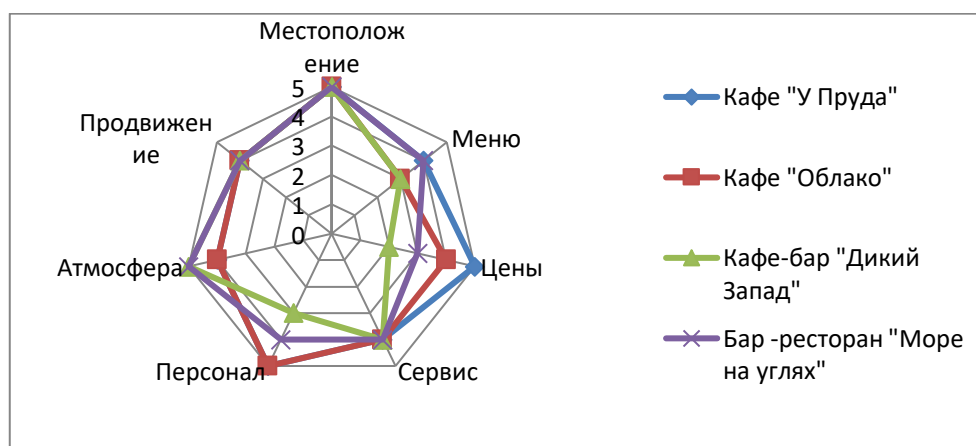


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

По данным рисунка 1.1 можно заметить, что главным конкурентом, наиболее близким по анализируемым параметрам, является кафе «Облако». Для получения наибольшего конкурентного преимущества

в проектируемом заведении необходимо усилить меры по продвижению заведения, разработать интересную рекламу для заведения.

Так как проектируемое кафе располагается в небольшом городе, для того, чтобы заведение было рентабельным, не имело простаивающих столиков, и в то же время могло разместить достаточно много гостей – принимаем 50 посадочных мест.

В проектируемом предприятии будет применяться индивидуальный метод обслуживания официантами. Индивидуальный метод — официант один обслуживает три-четыре столика и выполняет все операции — сервирует столы, встречает гостей, принимает заказы, подает блюда, производит расчет и уборку столов.

Продукция, вырабатываемая в кафе, реализуется непосредственно в зале заведения. Все блюда готовят в доготовочных цехах, и реализуются в зал заведения через окно раздачи.

Прием заказов осуществляют официанты, записывают в блокнот, затем переносят в компьютер. Автоматическая система распределяет заказ по разным цехам и отделениям.

Продукция, вырабатываемая в кафе, реализуется непосредственно в зале заведения. Все блюда готовят в доготовочных цехах, и реализуются в зал заведения через окно раздачи.

Прием заказов осуществляют официанты, записывают в блокнот, затем переносят в компьютер. Автоматическая система распределяет заказ по разным цехам и отделениям.

Расчет гостей осуществляет администратор.

Время работы кафе 11.00 до 22.00 часов. Данный режим работы оптимален для посещения кафе в обеденное время и проведения ужина в компании друзей или всей семьей.

Исходя из данного режима, удобно построить график выхода на работу сотрудников, которые могут работать по 1 час в часовой обеденный перерыв, поступенчато му графику.

Итак, проектируемое предприятие – кафе русской кухни

«У Пруда» – сможет стать достойным заведением города Железногорска, способным стать любимым заведением жителей города.

**[Изъята 2 глава]**

**[Изъята 3 глава]**

**[Изъята 4 глава]**

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Спроектировано новое предприятие общественного питания в городе Железногорск - кафе русской кухни «У Пруда» на 50 мест.

В работе обусловлена целесообразность предприятия кафе русской кухни «У Пруда» на 50 мест, последовательно изложены технико-экономическое обоснование кафе, проведен расчет обслуживаемых посетителей.

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

В организационном разделе представлено подробное описание рабочих мест в цехах, дана характеристика дополнительных услуг и рекламы предприятия, создан корпоративный стиль предприятия, описан интерьер кафеи представлен логотип заведения. В разделе разработки фирменного блюда, включенного в меню, была представлена характеристика сырья для блюда, разработана технологическая карта и схема блюда, проведен контроль качества и рассчитана пищевая и энергетическая ценность.

Анализируя результаты хозяйственной деятельности спроектированного предприятия, можно сделать вывод, что создание проектируемого кафе русской кухни на 50 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 3972-2005 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности. – Введ. 01.01.2007. – Москва :Стандартинформ, 2006. – 7 с.
3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2013. – Москва :Стандартинформ, 2012. – 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва :Стандартинформ, 2014. – 15 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва :Стандартинформ, 2014. – 17 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва :Стандартинформ, 2014. – 14 с.
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва :Стандартинформ, 2015. – 11 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – Москва :Стандартинформ, 2015. – 10 с.
9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва :Стандартинформ, 2015. – 15 с.
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва :Стандартинформ, 2014. – 11 с.
11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва :Стандартинформ, 2014. – 15 с.
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва :Стандартинформ, 2014. – 15 с.
13. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва :Стандартинформ, 2014. – 15 с.

14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва :Стандартинформ, 2014. – 14 с.
15. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Введ. 01.01.2016. - Москва :Стандартинформ, 2015. – 16 с.
16. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования . – Введ. 01.07.2001. –Москва :Стандартинформ, 2009. –12с.
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. – Введ. 01.01.2013. – Москва :Стандартинформ, 2012. – 16 с.
18. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний. – Введ. 01.01.2014. – Москва :Стандартинформ, 2014. – 35 с.
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. – Введ. 01.09.2015. - Москва :Стандартинформ, 2015. – 50 с.
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 [Электронный ресурс] : утв. постановлением Гл. гос. санитарного врача Рос. Федерации от 27.10. 2020 N 32 . - Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/566276706>
23. ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. – Введ. 01.07.2000. - Санкт-Петербург : ЦОТПБСП, 2000. - 80 с.
24. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации [Электронный ресурс] : утв. руководителем Федер. службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_378317/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/)



25. СТУ 7.5–07–2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности [Электронный ресурс]. – Введ. 07.12.2021. – Красноярск : СФУ, 2021. – 61 с. - Режим доступа : <http://about.sfu-kras.ru/node/8127>
26. Выпускная квалификационная работа: пособие для выполнения выпускной квалификационной работы / Сиб. федер. ун-т, ин-т торг.и сферы услуг; сост.: Е. О. Никулина, Г.А. Губаненко, О.М. Евтухова, Т.А. Балябина, – Красноярск : СФУ, 2021. – 88 с.
27. Гайворонский, К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 128 с.
28. 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.
29. 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.
30. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
31. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб.пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово :КемГУ, 2019. – 90 с.
32. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. – 82 с.
33. 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.
34. Лоусан, Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
35. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб.пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. - 206 с.
36. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
37. 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.
38. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
39. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва :Госкомсанэпидемнадзор России, 1996. – 64 с.
40. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог\_Тфи\_ф\_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.

41. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
42. 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.
43. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
44. 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.
45. 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.
46. 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.
47. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург :ПрофиКС, 2003. – 296 с.
48. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург :Гидрометиздат, 1998. – 296 с.
49. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва :ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
50. Справочник по охране труда. Т. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда [Электронный ресурс] / под ред.В.В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - Режим доступа : <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>
51. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва :КолосС, 2003. – 608 с.
52. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
53. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва :ДеЛипринт, 2007. – 276 с.
54. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
55. 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>

56. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.

57. Ястина, Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

**[Изъятые приложения А-П]**



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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

  
Г.А.Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 10 » 06 2022 г.

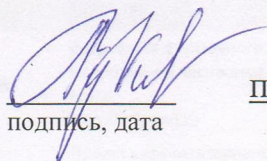
**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Разработка проекта кафе русской кухни на 50 мест

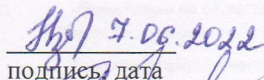
Руководитель

  
подпись, дата

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

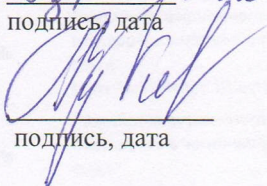
Губаненко Г.А.  
фамилия, инициалы

Выпускник

  
подпись, дата

Зайцева Н.О.  
фамилия, инициалы

Нормоконтролер

  
подпись, дата

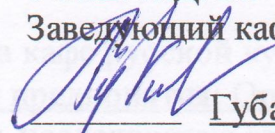
Губаненко Г.А.  
фамилия, инициалы

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 » 03 2022 г.

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

Руководитель ВКР



Г.А. Губаненко  
(подпись и фамилия)

Задание принял к исполнению



Н.О. Зайцева  
(подпись, инициалы и фамилия студента)

« 20 » 03 2022 г.

Студенту

Зайцевой Наталье Олеговне.

(фамилия, имя, отчество студента)

Группа ЗТТ17-02БТ

Направление (специальность) 19.03.04

номер код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе русской кухни на 50 мест

Утверждена приказом по университету №4792с от 29.03.2022

Руководитель ВКР: Г.А. Губаненко, профессор кафедры ТООП ИТиСУ

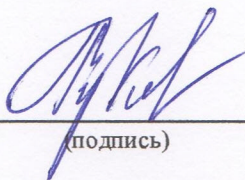
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР Разработка проекта кафе русской кухни на 50 мест

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

Перечень графического материала: графический материал отсутствует

Руководитель ВКР

  
\_\_\_\_\_

(подпись)

Г.А. Губаненко

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

  
\_\_\_\_\_

(подпись, инициалы и фамилия студента)

Н.О. Зайцева

«22» 03 2022 г.



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

**ОТЗЫВ**

на бакалаврскую работу студента 5 курса заочной формы обучения  
направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания,  
Зайцевой Наталье Олеговне,  
разработка проекта кафе русской кухни на 50 мест

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

Зайцева Н.О. исследовала конкурентное окружение, предприятия общественного питания, расположенные в зоне проектирования кафе русской кухни в г. Железногорске и его предполагаемый контингент. Разработала концепцию проектируемого предприятия, производственную программу предприятия; описал производственно-торговую структуру; произвела производственные расчеты горячего цеха; описал работу производства заготовочных и доготовочных цехов, организацию обслуживания посетителей; разработала программу лояльности и продвижения предприятия; описал охрану труда на проектируемом предприятии. Произвела разработку фирменного блюда, с составлением технологической документации на фирменное блюдо, составила блок-схему его приготовления, сделал описание фирменного блюда, разработала элементы 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 кафе, изучения потребительских предпочтений с целью формирования ассортиментной политики, проектирования логистических процессов.

**Практическая значимость и область применения работы:**

Практическая значимость работы заключается в разработке концепции кафе русской кухни на 50 мест, проектировании логистических процессов производства продукции кафе, технологической документации на фирменное блюдо свинина в чесночно-грибном соусе в горшочке.

**Проявленные профессиональные и личные качества студента**

Зайцева Н.О. проявила себя как 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 Зайцева Н.О. показала практические навыки, полученные в процессе обучения и прохождения всех видов практической подготовки. Студентка хорошо владеет профессиональной терминологией и ориентируется в тексте бакалаврской работы.

**Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:** Студентка 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

« 10 » 06 2022г.