

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 рыбного ресторана «Breeze» на 65 мест»

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Руководитель	_____	<u>доцент, канд. техн. наук</u>	<u>Кольман О.Я.</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	фамилия, инициалы
Выпускник	_____		<u>Степанова З.А.</u>
	подпись, дата		фамилия, инициалы
Нормоконтролер	_____		<u>Кольман О.Я.</u>
	подпись, дата		фамилия, инициалы

Красноярск 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1 Разработка концепции предприятия.....	5
2 Организационно - технологический раздел.....	12
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	12
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	20
2.3 Складская группа помещений.....	23
2.4 Горячий цех.....	32
2.5 Организация работы производства.....	57
2.5.1 Организация работы заготовочных цехов.....	58
2.5.2 Организация работы доготовочных цехов.....	60
2.5.3 Организация работы кондитерского цеха.....	64
2.6 Организация обслуживания посетителей.....	67
2.7 Разработка программы лояльности потребителей .....	71
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания.....	72
3 Охрана труда.....	74
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП .....	80
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции.....	80
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции.....	80
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию.....	81
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	81
Заключение.....	87
Список используемых источников.....	90
Приложения А-Е.....	97-151

## ВВЕДЕНИЕ

Питание в жизни человека играет одну из важнейших ролей. С пищей человек получает различные питательные вещества, которые используются организмом для покрытия энергетических затрат, строительных целей, а также для регуляции обменных процессов, происходящих в организме. Важно чтобы рацион был разнообразен, богат необходимыми для жизни и нормального функционирования организма веществами.

В настоящее время жители г. Красноярск употребляют в рацион небольшое количество блюд из рыбы, отдавая предпочтение другим блюдам. Это происходит из-за сложности приготовления блюд из данного вида сырья, а также специфического запаха рыбы. Не каждый человек может приготовить в домашних условиях блюда из морепродуктов быстро, качественно и вкусно. Многие люди просто не имеют столько свободного времени для обработки продуктов, их приготовления в современных условиях темпа городской жизни. Но употребление рыбы полезно для организма, так как в ней содержится не только легкоусвояемый полноценный белок, но и насыщенные жирные кислоты, минеральные вещества, витамины А и D и не только. Для того чтобы восполнить недостающие в рационе питания населения города вещества и разнообразить привычный рацион, было принято разработать ресторан, специализирующийся на выпуске блюд из морепродуктов.

Кроме особенности кухни, предприятие общественного питания должно обеспечить постоянный интерес со стороны клиентов. Это возможно при правильной организации обслуживания, а также внедрении прогрессивных форм сервиса. Каждое заведение самостоятельно выбирает принципы работы, опираясь на ассортимент, площадь зала, уровень дохода посетителей, наличие средств автоматизации производственных процессов.

В условиях современной конкуренции занимают лидирующие позиции те предприятия, которые смогли выявить требования своего привередливого клиента и удовлетворить все его запросы, а также предложить что-то новое, что смогло заинтересовать гостя. Большую роль в этом деле играют стандарты клиентского обслуживания. Организация обслуживания в ресторане отличается от организации обслуживания кофе или бара. Идя в ресторан, человек хочет не только вкусно поесть, но и насладиться высоким уровнем обслуживания, атмосферой и др.

Именно поэтому проектируемым предприятием является рыбный ресторан «Breeze». Приятная, спокойная обстановка, вид на Енисей будут отличным отдыхом для людей, находящихся в постоянном движении и городской суете. Данное предприятие общественного питания будет востребовано т.к. большинство людей данного региона не часто употребляют в рацион рыбу, а качественно и вкусно приготовленные блюда станут визитной карточкой ресторана «Breeze». И для успешного функционирования ресторана важно провести все расчеты, необходимые для бесперебойной работы основного цеха предприятия – горячего цеха.

Кроме того, для успешной работы предприятий питания, необходимо постоянно оснащать производство новейшей техникой, внедрять передовые технологии, автоматизировать производственные процессы и совершенствовать организацию труда.

Техническая база важная составляющая качественного приготовления блюд, но также всегда нужно помнить, что при производстве пищевой продукции первостепенное значение имеют требования ее безопасности для потребителя. В данный момент для всех предприятий индустрии питания важным элементом в организации работы является обеспечить безопасность пищевой продукции. Анализ рисков и критические контрольные точки ХАССП(НАССР), позволяет предприятию выйти на новый уровень в плане обеспечения безопасности пищевой продукции.

В связи с образованием Таможенного Союза были заложены системы стандартов пищевой безопасности. Главной ее задачей является жесткий контроль, сопровождающий любую точку производственного процесса, где может возникнуть опасная ситуация, а также места хранения и реализации продукции, создающие угрозу безопасности пищевых продуктов.

Внедрение системы ХАССП позволяет продемонстрировать конечным потребителям, а также бизнес-партнерам ресторана «Breeze», что предприятие контролирует риски, которые могут возникать в процессе производства товаров, связанных с пищевой сферой, или же непосредственно продуктов питания.

В связи с этим внедрение ХАССП станет гарантией безопасности для потребителей и привлечет в предприятие больше клиентов, партнеров и заказчиков, которые заинтересованы в качестве потребляемых блюд.

Целью выпускной квалификационной работы является разработка проекта рыбного ресторана «Breeze» на 65 мест.

Для выполнения поставленной цели, необходимо сначала выполнить следующие задачи:

1. Разработать концепцию ресторана «Breeze».
2. Создать организационно-технический раздел производства ресторана.
3. Обозначить необходимые мероприятия по охране труда персонала и посетителей ресторана.
4. Разработать фирменное блюдо и составить для него технологическую и технико-технологическую карты.
5. Разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

[изъята 1 глава]

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе проделанной работы был разработан проект ресторана «Breeze» на 65 мест, следовательно выполнена поставленная цель работы.

Для проектируемого ресторана определена концепция. Его местоположение - набережная Енисея (г.Красноярск, ул. Дубровинского, 1И). Целевая аудитория потребителей данного ресторана будет представлена жителями города Красноярск, посещающими набережную Енисея, а также музей Площадь мира. Представлено обоснование выбора названия ресторана, а также полное меню ресторана состоящие из холодных блюд и закусок, супов, первых блюд, сладких блюд, мучных кондитерских изделий, напитков холодных и горячих. Составлена винная карта ресторана.

Определено конкурентное окружение ресторана «Breeze» (рестораны «Tommy House», «Вечерний Шанхай» и «Урарту»), выявлены сильные и слабые стороны проектируемого ресторана.

Составлен организационно-технический раздел производства ресторана «Breeze». Для горячего цеха ресторана, первоначально, было определено количество потребителей на основании графика загрузки зала с учетом оборачиваемости мест. Расчетное количество посетителей составило 274 человека. После этого было определено количество реализуемых блюд за весь день, оно составило 945 блюда. Расчеты были проведены согласно процентному соотношению блюд и коэффициенту их потребления. В представленное количество блюд входят: холодные и горячие закуски, супы (реализуемые только в дневное время), вторые блюда, мучные блюда, сладкие блюда, холодные и горячие напитки. Перечисленные группы вошли в планово-расчетное меню, в котором находится 60 позиций, кроме этого также был произведен расчет покупок товаров, реализуемых в зале ресторана.

На основании планово-расчетного меню составлена производственная программа горячего цеха. Реализация блюд будет происходить только через зал ресторана. После чего определена численность работников цеха. В одну смену количество человек, работающих в цехе - двое. Для работников составлен график выхода на работу с восьмичасовым рабочим днем и перерывом в один час.

Далее был составлен график реализации первых и вторых блюд и определен час максимальной загрузки: 13:00-14:00. Кроме этого составлен график тепловой обработки и приготовления первых и вторых блюд.

После всех ранее произведенных расчетов, было произведено определение количества оборудования разных видов: теплового, механического, а также вспомогательного.

В рыбном ресторане «Breeze» организовано питание на 65 мест. Производство условно разделено на цеха: овощной, рыбный, холодный, горячий, кондитерский. Оборудование в цехах размещено согласно технологическому процессу, как и рабочие места. Для работников составлен график выхода на работу. Все цеха обеспечивают должную подачу

произведенных полуфабрикатов и блюд на производстве. Работа цехов прописана и проверена, согласно производственной программе. Данную структуру размещения цехов можно использовать по назначению и выполнять в ней все необходимые технологические процессы без серьезных производственных потерь и риска получения вреда здоровью.

В работе прописаны все необходимые требования к организации ресторана, для обеспечения безопасных условий труда работников. Составлены требования к плану эвакуации, выбраны огнетушители порошкового типа. Предусмотрено проведение различных инструктажей для предотвращения возникновения травм во время работы персонала.

Разработан фирменный стиль ресторана: логотип интерьер, фирма рабочего персонала.

Принято, что обслуживание в ресторане будет осуществляться официантами, определен их ступенчатый график выхода на работу.

В ресторане принято проведение кейтеринга: выездное обслуживание вне помещения, в помещении. Этапы проведения этих видов обслуживания подробно раскрыты в работе.

В ресторане организован современный вид обслуживания потребителей - бизнес-ланч, состоящих из трех комплексных обедов. Для посетителей ресторана разработаны свободные скидки и клубная система на основе карт (подарки, бонусы и скидки), благодаря которым ресторан сможет получить постоянных клиентов и привлечь новых.

В ресторане «Breeze» будут использованы следующие методы продвижения: стимулирование сбыта, личные продажи и прямой маркетинг, связи с общественностью, реклама. Реклама будет представлена в виде баннеров, яркой вывески, SMS рассылка, а также ведение различных соц. сетей.

Разработана технологическая карта фирменного блюда «Крокеты из горбуши с начинкой из яблок и мускатного ореха»;

Рассчитаны пищевая и энергетическая ценность фирменного блюда «Крокеты из горбуши с начинкой из яблок и мускатного ореха»;

Разработана нормативно-технологическая документация на фирменное блюдо, в которой представлена область применения документации, перечень используемого сырья, рецептура, технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению, перечислены показатели безопасности и рассчитана пищевая ценность.

Соотношение белков жиров и углеводов, по расчетам составило 1,25:1,33:1. Блюдо богато белками, их количество составляет 15 г. или 20% от суточной нормы. Это связано с тем, что в основе котлетной массы была взята горбуша, имеющая высокий показатель белка. Также блюдо содержит значительное количество клетчатки: 10,39 г. или 33%. Этот показатель находится на таком значительном уровне из-за входящих в начинку яблок входящего в котлетную массу хлеба. Кроме этого блюдо содержит витамины Ca, P, Mg (1:10:1,49).

По энергетической ценности блюдо можно считать довольно калорийным (837,36 кДж). Несмотря на свою большую калорийность, оно довольно полезно из-за содержащихся в его составе витаминов, белка, клетчатки и т.д.

Для группы блюд определены потенциальные опасные факторы производства: химические, физические и биологически, определено их негативное влияние на организм. Самые опасные факторы – это химические. Химические вещества «оставляют» самые тяжелые последствия для организма, т.к. большинство из них влияют на ДНК человека и могут вызвать изменение структуры белка.

Выявлены 2 ККТ: содержание бен(а)пирена в копченой рыбе и удельная активность стронция-90 и цезия-137, определены из допустимые значения и обозначены журналы для записи их количественного содержания. Составлена последовательность действия при превышении количественного содержания данных веществ в поступающей от поставщика продукции. Составлен рабочий план ХАССП.

Также представлены рекомендации из 14 пунктов для ресторана «Breeze» по организации работы в условиях сохранения рисков распространения COVID-19.

## 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 01.06.2022)
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> (дата обращения 01.06.2022)
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> (дата обращения 01.06.2022)
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> (дата обращения 01.06.2022)
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г.

№ 1677-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473> (дата обращения 01.06.2022)

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> (дата обращения 01.06.2022)

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> (дата обращения 01.06.2022)

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> (дата обращения 01.06.2022)

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> (дата обращения 01.06.2022)

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> (дата обращения 01.06.2022)

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> (дата обращения 01.06.2022)

12. 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 01.06.2022)

13. 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 01.06.2022)

14. 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 01.06.2022)

15. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний = Public catering services. Methods of laboratory control of public catering products. Part 2. Methods of physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1598-ст : введен впервые : дата введения 2014-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200102026> (дата обращения 01.06.2022)

16. 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 01.06.2022)

17. 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 01.06.2022)

18. 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. (дата обращения 01.06.2022)

19. 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.

20. 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 01.06.2022)

21. 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.

22. 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) (дата обращения 01.06.2022)

23. 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/) (дата обращения 01.06.2022)

24. 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> (дата обращения 01.06.2022)

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

26. 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.

27. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.

28. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.

29. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. – 82 с.
30. 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.
31. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
32. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 206 с.
33. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
34. 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.
35. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
36. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
37. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог\_Тфи\_ф\_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
38. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
39. 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.
40. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
41. Сборник рецептур 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.
42. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиздат, 1998. – 296 с.
43. 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> (дата обращения 01.06.2022)
44. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.

45. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
46. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
47. 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-Е]

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

«17»

06

2022

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

Разработка проекта рыбного ресторана «Breeze» на 65 мест»

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Руководитель

Кольман О.Я.  
09.06.22

подпись, дата

доцент, канд. техн. наук

должность, ученая степень

Кольман О.Я.

фамилия, инициалы

Выпускник

Степанова З.А.  
09.06.22

подпись, дата

Степанова З.А.

фамилия, инициалы

Нормоконтролер

Кольман О.Я.  
09.06.22

подпись, дата

Кольман О.Я.

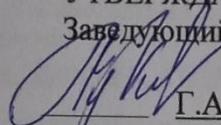
фамилия, инициалы

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  
« 18 »      03      20 \_\_ г.

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

Студенту Степановой Зое Александровне

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 рыбного ресторана «Breeze» на 65 мест

Утверждена приказом по университету № 4512/с от 23.03.2022

Руководитель ВКР: О.Я. Кольман, доцент кафедры ТООП

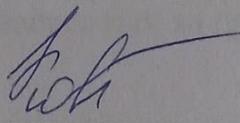
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта рыбного ресторана «Breeze» на 65 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

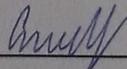


подпись

О.Я. Кольман

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению



подпись, инициалы и фамилия студента

З.А. Степанова

«18» 03 2022