

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

« _____ » _____ 2023г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и направления подготовки

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Разработка проекта кафе «Восток» на 50 места

тема

Руководитель	_____	<u>профессор, д-р тех. наук</u>	<u>И.Н.Пушмина</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____		<u>А.С.Аманкулова</u>
	подпись, дата		инициалы, фамилия
Нормоконтролер	_____	<u>доцент, канд. биол. наук</u>	<u>Н.Ю.Теплюк</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия

Красноярск 2023

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
« ____ » _____ 2023 г.

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

Студенту

Аманкуловой Айсулуу Салаватовне

фамилия, имя, отчество

Группа ТТ19-01БПИТ Направление (специальность) 19.03.04

номер код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе «Восток» на 50 места

Утверждена приказом по университету № 5267/с от 03.04.2023

Руководитель ВКР: И.Н. Пушмина, профессор, д-р техн. наук кафедры ТООП

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе «Восток» на 50 места

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: план размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР

И.Н.Пушмина

подпись

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению

А.С.Аманкулова

подпись

инициалы и фамилия студента

« ____ » _____ 20 ____ г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта кафе «Восток» на 50 места» содержит 103 страниц текстового документа, 5 иллюстраций, 29 таблицы, 8 приложений, 41 использованных источников, 1 лист графического материала.

РАЗРАБОТКА КОНЦЕЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ, ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ, ОХРАНА ТРУДА, РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА ФИРМЕННУЮ ПРОДУКЦИЮ С ЭЛЕМЕНТАМИ СИСТЕМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП.

Объект исследования - кафе «Восток» на 50 места.

Цели исследования:

- разработать концепцию предприятия;
- составить производственную программу предприятия;
- рассчитать количество сырья складских помещений;
- рассчитать производственную программу горячего, холодного, доготовочного цехов;
- писать организацию работы производства;
- МДМ разработать программы лояльности потребителей;
- разработать продвижение продукции и услуг предприятия;
- дать описание мероприятий, обеспечивающих безопасные и комфортные условия труда в проектируемом предприятии, меры противопожарной безопасности.
- разработка технологической документации на фирменную продукцию заведения, основанную на принципах ХАССП.

В результате проведения исследования была определена концепция разрабатываемого предприятия, разработана производственная программа, организованы цеха, рабочие места для организации питания, разработана документация по безопасности изготавливаемой продукции на предприятии общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Разработка концепции предприятия	5
2 Организационно-технологический раздел	10
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	19
2.2 Производственно-торговая структура предприятия	16
2.3 Складская группа помещений.....	18
2.4 Горячий цех.....	20
2.5 Холодный цех	23
2.6 Доготовочный цех.....	24
2.7 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические	25
2.8 Организация обслуживания посетителей	29
2.9 Разработка программы лояльности потребителей	33
2.10 Продвижение продукции и услуг предприятий питания	35
3 Охрана труда.....	45
4 Разработка технологической карты фирменной продукции	48
4.1 Разработка технологической документации на фирменную продукцию.....	50
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции.....	51
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	52
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	52
Заключение.....	53
Список использованных источников	80
Приложения А-М.....	103

ВВЕДЕНИЕ

Восточная культура, существующая уже тысячелетия, славится своим богатством и разнообразием в религии, искусстве, архитектуре и кулинарии. В географическом контексте, Восток находится на востоке от определенного места, а в культурном смысле он ассоциируется с уникальными традициями, языками и обычаями Азии и Ближнего Востока.

Восточная кухня является одной из самых разнообразных и вкусных в мире.

Который отличается от западной кухни своими уникальными особенностями, включая удивительное сочетание вкусов и ароматов, которые отражают богатую историю и культуру региона.

Одной из особенностей восточной кухни является сохранение натурального вкуса и вида продуктов, которые используются в блюдах.

К примеру, мучные изделия являются важной частью восточной кухни и используются в различных блюдах и выпечках, таких как лепешки, блины, пироги и сладости.

Одной из особенностей восточной кухни является сохранение натурального вкуса и вида продуктов, которые используются в блюдах.

Кухня Востока использует множество уникальных продуктов такие как; рис, нут, лимон, фрукты и овощи, мясо и специи, придавая блюдам этого региона уникальный вкус, аромат и текстуру. Это лишь некоторые из продуктов, которые используются в кухне Востока.

Каждая страна и регион имеет свой уникальный набор продуктов и рецептов, делая восточную кухню разнообразной и интересной для изучения.

Целью выпускной квалификационной работы является разработка проекта кафе «Восток» на 50 мест.

В результате поставленной цели, необходимо реализовать следующие задачи:

- разработать концепцию предприятия;
- организационно-технологический раздел
- производственная программа проектируемого предприятий
- производственно-торговая структура предприятия
- складская группа помещений
- рассчитать производственную программу горячий цех
- рассчитать производственную программу холодный цех
- рассчитать производственную программу овощной цех
- разработка программы лояльности потребителей
- продвижение продукции и услуг предприятий питания
- разработка технологической документации на фирменную продукцию

1 Разработка концепции предприятия

Концепция предприятия общественного питания – эта важная часть в планировании нового заведения. Концепция помогает определить вектор развития, координирует работу специалистов, участвующих в создании заведения, а также помогает не отклоняться от выбранного курса. Концепция строится на проведенных маркетинговых и статистических исследованиях и помогает наиболее удачно адаптировать идею к реальным условиям рынка.

В настоящее время в Красноярске отрасль общественного питания представлена множеством предприятий, которые отличаются по уровню обслуживания, качеству продукции и используемому оборудованию.

Это направление пищевой промышленности является весьма перспективным и активно развивается. Количество предприятий общественного питания постоянно растет, а их ассортимент значительно расширяется.

Месторасположение будущего кафе планируется в городе Красноярск в Советском районе. Советский район находится на левом берегу Енисея, ниже по течению, чем центральная часть города, и граничит с территорией Центрального района.

Для определения наилучшего месторасположения предприятия проведем оценку различных факторов по 5-бальной шкале, результаты представлены в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения кафе

Факторы	Варианты размещения предприятия		
	Октябрьский район (Копылова)	Октябрьский район Октябрьская 8	Центральный район (Ленина)
Покупательская активность в этом районе	4	5	3
Удобство подъезда	4	4	4
Оживленность движения транспортных средств	4	5	3
Оживленность движения пешеходов	5	5	4
Наличие парковки	4	4	4
Сообщение общественным транспортом	4	5	4
Расположение улицы	4	5	5
Ближайшие конкуренты	5	4	4
Место для рекламы	4	5	3
Удобство входа и выхода	4	5	4
Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	3	4	3
Необходимые коммунальные услуги	4	5	5

Окончание таблицы 1.1

1	2	3	4
Стоимость аренды	4	3	5
Срок аренды	4	4	4
Ограничения на деятельность в районе	4	6	5
Итого	65	67	64

Произведя оценку по наиболее значимым факторам, которые являются определяющими для выбора дальнейшего месторасположения предприятия, вариант 5, набравший наибольшую сумму баллов по следующим факторам: покупательская активность в этом районе, удобство подъезда, оживленность движения пешеходов, наличие парковки, сообщение общественным транспортом, расположение улицы, место для рекламы, ближайшие конкуренты, доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья и необходимые коммунальные услуги, является предпочтительным.

Так как сам по себе район большой было решено выбрать место по адресу ул. Октябрьская 8. Так же рядом с данным местом расположения Ледовая арена «Кристалл», Взлетка Плаза, Международный выставочный-деловой центр «Сибирь» и парк им.400летия города Красноярска, где часто гуляют люди и подразумевает под собой большой поток людей.

Исходя из всего вышеперечисленного месторасположение предприятия выбрано крайне удачно непосредственной вблизи с потоками людей (авто - и пассажиропотоками), имеются пешеходные дорожки, удобные парковки, остановки, рядом расположены торговые площади, офисы и жилые дома.

Формат предприятия

В наше время кафе стали очень популярными местами отдыха. Хотя эти заведения в основном связаны с организацией питания, их особенности привлекают посетителей не только этим. Атмосфера уюта и комфорта, разнообразие ассортимента и доступность цен, а также приятное обслуживание притягивают желающих провести вечер или отпраздновать какое-либо событие.

Кафе — это предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные блюда, безалкогольные напитки, покупные товары.

Кафе восточной кухни будет располагаться по ул. октябрьская 8, в шаговой доступности от остановки общественного транспорта.

Величина среднего чека варьируется от 600 до 1300 руб. за одного посетителя.

Целевая аудитория

Важно на этапе разработки концепции выделить основные потребительские группы, проанализировать их предпочтения и определиться со спектром предлагаемых услуг. Для выявления потенциальной аудитории в данном случае применяли метод наблюдения за аудиторией других

предприятий общественного питания в целом по городу.

Для выбора ценовой политики заведения были оценены потребителем по трем направлениям:

- социально – экономическое (образование, уровень дохода, процент работающих);
- географическое (традиции конкретного района, «спальные» районы, районы с большой концентрацией офисных зданий, престижные жилые комплексы);
- демографическое (пол, возраст, количество членов семьи, наличие детей).

Анализ наблюдений за аудиторией других заведений позволил нам выявить предполагаемую целевую аудиторию это семьи с детьми, молодые люди от 20 до 40 лет и офисные работники.

Предприятие общественного питания находится в «спальных» районах.

При оценке будущей целевой аудитории на вопрос выбора ценовой политики заведения было выявлено, что заведение должно быть демократичным для посетителей с уровнем дохода от 15-20 тыс. руб.

Выбор кухни

Специализироваться данное кафе будет на национальной на восточной кухне. Кухня Востока характеризуется использованием множества специй, трав и ароматных ингредиентов, таких как чеснок, лук, имбирь, зира и многое другое. Она также известна своим богатством мясных и рыбных блюд, кебаба, шашлыками, бараниной, говядиной, и рыбой.

Кроме того кухня Востока включает в себя множество вегетарианских блюд, таких как хумус, фалафель, мусакка. Также известны различные мучные изделия, лаваш, наан, самса в разных видах и бейглы.

Кухня востока также известна своими сладостями и десертами. Каждая страна и регион имеет свой уникальный набор блюд и рецептов, что делает кухню Востока такой разнообразной и интересной.

Конкурентное окружение

Рынок общественного питания в Советской районе достаточно сильно развит, с каждым годом открываются новые заведения различного уровня. Но при этом довольно мало стоящих мест с хорошим обслуживанием, сервисом, разнообразным меню.

В непосредственной близости с предполагаемым местом размещения проектируемого предприятия на ул. Октябрьская 8 находятся заведения общественного питания сети такие как «Аммта» бурятской и монгольской кухни и «Мама Рома» ресторан итальянской кухни.

Аммта предлагает своим посетителям окунуться в атмосферу вкусной еды и прохладных напитков. Меню состоит из традиционных бурятской закусок, блюд бурятской и монгольской кухни (мясное ассорти, салаты, рыбные закуски, бузы, манты, хинкали). Интерьер в целом достаточно демократичен. Ключевая часть – барная стойка - предмет гордости заведения, который служит не только столом для подачи напитков и закусок, но и

разделяет помещение на две функциональные зоны: зону для посетителей и зону для бармена. Данное заведение имеет средний чек на сумму 750 руб.

«Мама Рома» это ресторан итальянской кухни. Для посетителей проводится различные сезонные и праздничные акции. В меню представлены пиццы, салаты, основные блюда и закуски. Данное заведение имеет средний чек на сумму 1800 руб.

Одним из методов анализа конкурентного положения, разрабатываемого кафе, 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.

Для выбранных предприятий – конкурентов построим многоугольник конкурентоспособности для того, чтобы определить сильные и слабые стороны каждого из них. Данный метод позволяет достаточно быстро провести анализ конкурентоспособности предприятия общественного питания в сравнении с ключевыми конкурентами и разработать эффективные мероприятия по повышению уровня конкурентоспособности.

В качестве ключевых аспектов оценки были выбраны такие критерии, как местоположение, меню, цены, атмосфера и персонал.

Каждый критерий был оценен по 5- бальной шкале. Полученный результат представлен на рисунке 1.1.

Проведя оценку, проектируемого предприятия кафе «Восток» и конкурентов по выбранным критериям, можно отметить, что «Аммта» уступает по всем критериям и, следовательно, как таковым конкурентом не является, а сеть быстрого питания «Мама Рома» превосходит по критерию цены.

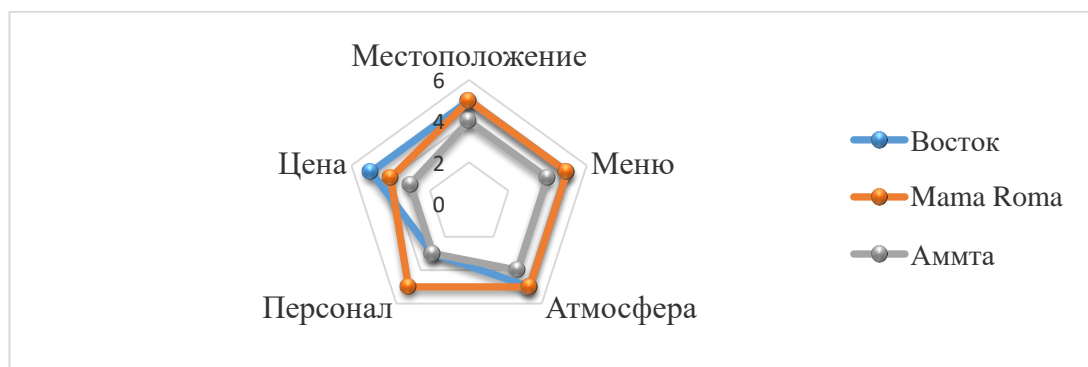


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

Название предприятия

Название предприятия играет немалую роль на пути к его успеху. При выборе названия предприятия общественного питания учитывается, что оно соответствует следующим критериям:

- отражать концепцию предприятия;
- быть легким и запоминающимся;
- вызывать положительные эмоции и ассоциации;

- быть не похожим на другие предприятия с подобной концепцией.

Благодаря правильно выбранному названию, которое будет соответствовать всем перечисленным критериям, предприятие привлекательно для потребителей и выделяться среди конкурентов.

Когда мы слышим о Востоке, первое что приходит на ум- ковров, шелковые изделия и разнообразные блюда, такие как плов, манты, лагман. Однако наше кафе предлагает не только кухню одного региона, но и блюда из ближнего и среднего Востока. Исходя из этого, мы решили назвать кафе «Восток».

Формы и методы обслуживания

Предполагается, что в кафе посетители обслуживаются официантами, т.е. все операции по обслуживанию потребителей (получение продукции собственного производства и покупных товаров, доставка их в зал и подача на обеденный стол, обслуживание за столом, уборка посуды и последующий расчет) осуществляют официанты.

Способ расчета для удобства посетителей будет как наличный, так и безналичный. Для автоматизации процесса будет задействована система g-keeper, которая позволит увеличить качество сервиса и скорость обслуживания клиентов. Так же неоспоримыми плюсами является отсутствие ошибок при оформлении заказа, обработка и передача заказа в автоматическом режиме, абсолютный контроль всех процессов от момента приема заказа до его исполнения, возможность непрерывно отслеживать финансовые результаты работы заведения. Предполагаемое предприятие является уникальным по своей кухне, типу обслуживания для данного города.

На данном предприятии небольшой зал на 65 мест, интенсивность потока потребителей возрастает в обеденные часы или же ближе к вечеру, исходя из этих данных, было принято ввести метод обслуживания посетителей официантами.

Обоснование режима работы

При разработке режима работы предприятия, были проанализированы часы работы конкурентных заведений. Продолжительность работы зала у конкурентов в среднем составила 14 часов. Для улучшения обслуживания населения в утренние часы было принято решение взять продолжительность работы зала 12 часов, то есть планируемое предприятие будет работать с 10:00 до 22:00 часов без выходных.

Для соблюдения режима труда и отдыха работников предприятия общественного питания принят двухсменный режим работы зала. Предприятие работает без перерыва, обеденные перерывы для сотрудников предприятия администрация предоставляет по графику, не прерывая обслуживания посетителей. Уборка в зале так же производится до открытия и после закрытия.

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе представленной бакалаврской работы было спроектировано новое предприятие общественного питания – кафе «Восток» на 50 мест, которое располагается в г. Красноярск.

Была разработана концепция предприятия, составлена производственная программа, рассчитаны складские помещения и производственная программа горячего цеха, произведена организация работы производства. Было представлено полное описание рабочих мест в цехах, также разработана программа лояльности потребителей.

В разделе по охране труда, дали подробное описание мероприятий, которые обеспечивают комфортные и безопасные условия труда, меры противопожарной безопасности.

Все составляющие раскрывают и описывают деятельность предприятия.

В разделе разработки фирменного блюда, включенного в меню, была подробно описана характеристика сырья блюда, разработана схема и технологическая карта блюда, провели контроль качества и рассчитали пищевую и энергетическую ценности, согласно всем нормам и правилам.

Подводя итог, можно отметить, что кафе «Восток» отвечает всем заявленным нормам и требованиям.

Однако, из результатов анализа предприятию необходимо уделить внимание конкурентам и потребителям.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. 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».-URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>

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»)//Справочнаяправоваясистема.«КонсультантПлюс». –URL:<https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

2. 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».-URC: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

3. 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».-URC: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

4. 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 научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

8. 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». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

9. 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». - URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

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 научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

11. 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». - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

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

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

14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

15. 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». - URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

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».- URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>

17. 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 научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>

18. 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 научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200094462>

19. 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». - URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200102026>

ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством

20. 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». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

21. 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». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

22. 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 научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

23. 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». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

24. 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». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

25. 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 научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

26. 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». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

27. 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». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

28. 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». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>

29. 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 научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>

30. 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 научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200094462>

31. 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 : 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». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200102026>

32. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.

33. Хмырова, С. В. Ресторанный маркетинг : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии ", "Менеджмент в сфере услуг", "Управ : Учебное пособие / С.В. Хмырова. - 1. - Москва : Издательство "ЮНИТИ-ДАНА", 2017. - 255 с. – URL : <https://bik.sfu->

kras.ru/elib/view?id=LANY-38.03.02/X%20672-627353604

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

Технология продукции общественного питания: Учебник / А. С.

35. СТО 4.2-07-2014. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введ. 09.01.2014. – Красноярск : ИПК СФУ, 2014. – 60 с.- URL : <http://about.sfu-kras.ru/node/8127>

36. Справочник по охране труда. Том. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда под ред. В.В. Дрозд.– Москва:Энергия,2013.–464с.-

URL:<http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>

37. 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». - URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>

38. 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 научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>

39. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с

40. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования . – Введ. 01.07.2001. –Москва : Стандартиформ, 2009. –12с.

[изъята 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

Г. А. Губаненко

подпись инициалы, фамилия
«16» 06 2023г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и направления подготовки

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Разработка проекта кафе «Восток» на 50 мест

тема

Руководитель

И.Н.Пушмина
подпись, дата

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

И.Н.Пушмина
инициалы, фамилия

Выпускник

А.С.Аманкулова
подпись, дата

А.С.Аманкулова
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

Н.Ю.Теплюк
подпись, дата

доцент, канд. биол. наук
должность, ученая степень

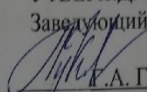
Н.Ю.Теплюк
инициалы, фамилия

Красноярск 2023

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
« 03 » 04 2023 г.

ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
в форме бакалаврской работы

Студенту Аманкуловой Айсулуу Салаватовне
фамилия, имя, отчество

Группа ТТ19-01БПИТ Направление (специальность) 19.03.04
номер код

Технология продукции и организация общественного питания
полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе «Восток» на 50 мест

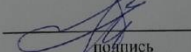
Утверждена приказом по университету № 5267/с от 03.04.2023

Руководитель ВКР: И.Н.Пушмина, профессор, д-р техн. наук кафедры ТООП
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе «Восток» на 50 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: план размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР 
подпись

И.Н. Пушмина
инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению

 А.С.Аманкулова
подпись, инициалы и фамилия студента

«03» 04 2023 г.

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

Отзыв

на выпускную квалификационную работу студента (ки) 4 курса направления подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
профиля 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности»,
формы обучения – очной
/очной, заочной, заочной в сокращенные сроки/

Аманкуловой Айсулуу Салаватовны,
(фамилия, имя, отчество)

выполненную на тему: «Разработка проекта кафе «Восток» на 50 мест».

Актуальность темы: Присутствует. Расширение сети специализированных предприятий общественного питания является перспективным направлением развития отрасли.

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

Полнота раскрытия темы: тема раскрыта полностью, произведены все необходимые расчеты.

Применяемые методы исследования и владение ими: хорошо владеет физико-химическими и расчетными методами в пределах учебной программы.

Использование в работе элементов исследования: имеются.

Обоснованность выводов и предложений: все выводы обоснованы и конкретны.

Практическая значимость и область применения работы: имеется. Область применения – проектирование предприятия общественного питания, расширение ассортимента кулинарной продукции – согласно концепции проектируемого предприятия разработано фирменное изделие – Самса с овощами.

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика.

Уровень профессиональной подготовки: проявил хорошие знания по общепрофессиональным и специальным дисциплинам.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации: хорошо владеет в широком диапазоне программного обеспечения.

Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует полностью.

Допуск к защите: работа допущена к защите.

Руководитель ВКР:



подпись

И.Н. Пушмина

« 10 » июня 2023 г.