

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 наименование направления подготовки

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

«Разработка проекта кафе белорусской кухни на 53 места»

тема

Руководитель	_____	<u>доцент, канд. биол. наук</u>	<u>Н.Ю. Теплюк</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____		<u>О.Д. Князева</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

Князевой Ольге Дмитриевне

фамилия, имя, отчество

Группа ТТ19-01БПИТ Направление (специальность) 19.03.04

код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе белорусской кухни на 53 места

Утверждена приказом по университету № 5267/с от 03.04.2023

Руководитель ВКР: Н.Ю. Теплюк, доцент кафедры ТООП

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе белорусской кухни на 53 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 \_\_\_\_\_

подпись

Н.Ю. Теплюк

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_

О.Д. Князева

подпись, инициалы и фамилия студента

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта кафе белорусской кухни на 53 места» содержит 106 страниц текстового документа, 5 иллюстраций, 37 таблиц, 8 приложений, 64 использованных источника, 1 лист графического материала.

СЫРЬЕВАЯ ВЕДОМОСТЬ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ, ПЛАНОВО-РАССЧЕТНОЕ МЕНЮ, ГОРЯЧИЙ ЦЕХ, ВАРЕНИКИ, ОХРАНА ТРУДА, БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ, РАЗРАБОТКА ПРОЕКТА КАФЕ.

Объект ВКР – Кафе белорусской кухни «Талака».

Цели ВКР:

- разработка проекта кафе белорусской кухни «Талака» на 53 места.

В результате выполнения выпускной квалификационной работы была разработана концепция предприятия, разработаны мероприятия по охране труда, организована работа производственных цехов, разработана производственная программа предприятия. Разработана технологическая документация на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В итоге был разработан проект кафе белорусской кухни на 53 места. Концепция данного предприятия является актуальной, так как в последнее время в обществе возрастает интерес к специализированным предприятиям общественного питания.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Разработка концепции ресторанный заведения.....	5
2 Организационно - технологический раздел.....	8
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	8
2.1.1 Определение количества потребителей.....	8
2.1.2 Определение общего количества реализуемых блюд и количество блюд в групповом ассортименте.....	9
2.1.3 Составление планово - расчетного меню.....	10
2.2 Производственно - торговая структура предприятия.....	13
2.3 Складская группа помещений.....	14
2.3.1 Расчет потребности сырья и покупных товаров.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4 Горячий цех с отделением холодных закусок.....	21
2.4.1 Режим работы цеха. Определение численности производственной бригады.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4.2 График реализации блюд.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4.3 Разработка технологического графика тепловой обработки кулинарной продукции.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4.4 Расчет технологического оборудования.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4.5 Подбор теплового оборудования.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4.6 Расчет механического оборудования.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4.7 Расчет холодильного оборудования.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4.8 Расчет и подбор вспомогательного оборудования.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4.9 Определение площади горячего цеха.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4.10 Организация работы горячего цеха с отделением холодных закусок.....	39
2.6 Мучной цех.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

2.6.1 Производственная программа мучного цеха.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.6.2 Расчет выхода теста и отделочных полуфабрикатов.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.6.3 Составление технологических схем производства.....	46
2.6.4 Расчет и подбор механического оборудования.....	47
2.6.5 Расчет и подбор холодильного оборудования.....	49
2.6.6 Расчет и подбор тары.....	50
2.6.7 Расчет и подбор немеханического оборудования.....	51
2.6.8 Расчеты площадей помещений цеха.....	53
2.6.9 Организация работы мучного цеха.....	57
2.7 Вспомогательные производственные помещения, административно - бытовые и технические.....	58
2.8 Организация обслуживания посетителей.....	61
2.9 Разработка программы лояльности покупателей.....	62
2.10 Продвижение продукции и услуг предприятия.....	63
3 Охрана труда.....	65
3.1 Организационные мероприятия.....	65
3.2 Санитарные мероприятия.....	65
4 Формирование документации по разработке и внедрению на предприятии питания системы обеспечения безопасности пищевой продукции на принципах ХАССП.....	66
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции.....	69
4.1.1 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда.....	69
4.1.2 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	71
Заключение.....	81
Список использованных источников.....	82
Приложения А-И.....	90-106

## ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание занимает одну из главных частей жизни общества, так как одной из основных потребностей людей является пища. Не во всех случаях мы можем питаться дома, и тогда на помощь приходят предприятия питания, которые выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах.

Заведения общественного питания с каждым годом становятся все популярнее. Это объясняется все ускоряющимся темпом жизни. Из-за постоянной спешки у людей остается мало времени для приема пищи. За последнее время возросло количество точек питания, где можно быстро поесть, но они соответствуют запросам далеко не всех групп населения.

На данный момент наблюдается рост числа предприятий общественного питания и вследствие чего повышается конкуренция в данной отрасли. В результате конкурирующим предприятиям необходимо разрабатывать и внедрять новые рецептуры, создавать и применять новые технологии для производства своей продукции, приобретать новые виды оборудования.

Кафе белорусской кухни предполагает формат заведения, где можно насладиться национальными блюдами в уютной домашней атмосфере.

Целью выпускной квалификационной работы является разработка проекта кафе белорусской кухни «Талака» на 53 места.

При этом ставятся следующие задачи:

- разработать концепцию предприятия;
- составить производственную программу предприятия;
- рассчитать количество сырья складских помещений;
- рассчитать производственную программу горячего, холодного, мучного, доготовочного цехов, цеха по обработке зелени;
- описать организацию работы производства;
- дать описание мероприятий, обеспечивающих безопасные и комфортные условия труда в проектируемом предприятии, меры противопожарной безопасности.

Актуальность выпускной квалификационной работы заключается в том, что в современном обществе все больше возрастает интерес к специализированным предприятиям общественного питания.

## 1 Разработка концепции ресторанного заведения

Кафе белорусской кухни является заведением с простой, домашней атмосферой и качественной едой с высоким качеством обслуживания.

Концепция кафе народной кухни является очень перспективной. Поэтому было принято решение о разработке кафе белорусской кухни в Красноярске.

Оценка месторасположения кафе белорусской кухни

Предположительное месторасположение ул. Кирова, 23. Оценка места расположения представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Оценка месторасположения кафе

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

По оценке данных таблицы можно сказать, что расположение является коммерчески выгодным для предприятия общественного питания. Расположение в центре города на одной из прогулочных улиц позволит привлечь интерес потребителей.

Планируемый формат заведения – кафе с залом для посетителей. В заведении 53 посадочных места, 13 из которых располагаются за барной стойкой, обслуживание осуществляют бармены.

Любое предприятие общественного питания создается для людей, поэтому важно оценить целевую аудиторию и понять, что больше нравится той или иной группе населения.

Основной контингент заведения – семейные пары, молодежь.



Уникальность разработанного заведения заключается в том, что подобные заведения совмещают в себе элементы нескольких культур: интересное меню с домашними блюдами национальной белорусской кухни высокого уровня дополненное картой бара, в которую включены не только крепкие напитки и разнообразные коктейли, но и обширный выбор пивных напитков. Меню представлено в приложении А.

Кафе оборудовано барной стойкой, столиками для посетителей.

Кафе предназначено для приготовления горячих блюд и закусок ресторанного уровня.

Данное местоположение является наиболее выгодным для кафе, так как имеет большую проходимость, находясь в центре города. Выбранное расположение является культурно-историческим центром города, что собирает большое количество людей, как при проведении общегородских мероприятий, так и в любой другой день. Наличие большого количества предприятий общественно питания в выбранном районе не конкурентно, так как они являются предприятиям среднего класса.

Выбираем наиболее опасных и ближайших конкурентов. В нашем случае это будут два заведения, работающие в том же сегменте ресторанного рынка, что и наше кафе. Затем оцениваем каждый из параметров и заносим результаты в таблицу 2.

Таблица 2 – Оценка конкурентов

Элементы комплекса маркетинга	«Талака»	Kiko Ramen Izakaya	Mama Roma
Местоположение	7	5	6
Меню	9	8	3
Цены	8	5	9
Сервис	5	7	9
Персонал	7	4	6
Атмосфера	7	3	8
Продвижение	5	7	9
<b>Итого</b>	<b>48</b>	<b>39</b>	<b>50</b>

По общему количеству баллов исследуемые заведения распределяются следующим образом:

1. Mama Roma;
2. Кафе «Талака»;
3. Kiko Ramen Izakaya.

Изображая на одном рисунке многоугольники конкурентоспособности для разных предприятий, легко провести анализ уровня их конкурентоспособности по разным факторам.

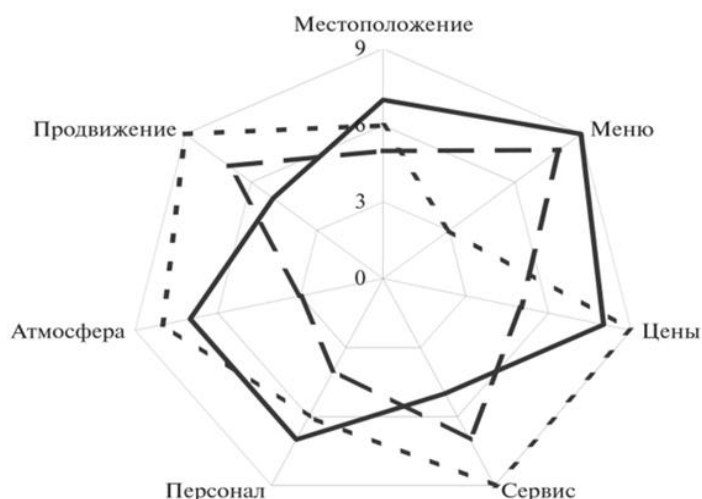


Рисунок 1 - Многоугольник конкуренции для кафе «Талака»

Как видно из рисунка, кафе «Талака» имеет устойчивые позиции и ни один из исследуемых параметров не находится в слабой зоне. А такие элементы, как продвижение и сервис, находятся в области риска (зона средних оценок). Поэтому необходимо уделить внимание улучшению качества предоставляемого сервиса и заняться продвижением кафе «Талака» среди его целевых потребителей.

Процесс обслуживания складывается из следующих операций: встреча и размещение потребителей, прием заказа, получение и подача блюд, расчет. Бизнес-процесс обслуживания представлен в приложении Б.

Формы расчета: непосредственный и безналичный расчет.

График работы кафе с 11.00 до 00.00. Без перерывов на обед и выходных.

Режим работы охранников, официантов, поваров и работников кухни, устанавливается два через два дня, без перерывов, с 10.30 до 00.30. Уборщица работает утром (до открытия) и вечером (после закрытия), график работы может изменяться.

Обеденный перерыв работникам администрация предприятия предоставляет по графику, не прерывая обслуживания посетителей.

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

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе работы над проектом кафе белорусской кухни «Талака» на 53 посадочных места был разработан концепт предприятия и был подобран район предполагаемого расположения данного предприятия. А также был подобран оптимальный режим работы заведения.

Были выбраны и описаны складские помещения для хранения поступающего сырья и помещения для хранения моечного инвентаря и упаковочных материалов.

Так как разработанное предприятие работает как на сырье, так и на полуфабрикатах, то для организации его работы были организованы мучной цех, горячий цех с отделением холодных закусок, цех по обработке зелени и цех по доготовке полуфабрикатов, а также моечная кухонной посуды, обработки инвентаря и тары.

Далее была подробно прописана организация рабочих мест и труда работников в каждом цехе, с указанием квалификации работников. На каждый цех была разработана схема организации рабочих мест. Также были составлены графики выхода на работу для работников всех цехов.

При разработке предприятия была составлена производственная программа.

Далее был произведен расчет и подбор технологического, теплового и холодильного оборудования.

Были осуществлены расчет площадей помещений цеха, а также расчет и проектирование экспедиции.

При разработке фирменного изделия «Вареники с тыквой» была прописана характеристика сырья с указанием нормативной технической документации, используемого для приготовления данного изделия, проведен по литературным данным анализ пищевой ценности основных видов сырья и его обоснование для включения в состав фирменного изделия.

Был составлен проект технологической карты, разработана рецептура для изделия, отработан технологический процесс приготовления, определены условия и сроки реализации, опираясь на действующие Сборник рецептур, СанПиН.

Также была разработана система обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В результате проделанной работы было разработано предприятие с уникальной концепцией и фирменным стилем.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>
2. ГОСТ Р ИСО 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности = Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2014 г. № 899-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200112674>
3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 743-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1678-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for 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>
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1674-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1673-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу = Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1674-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным

- обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования = Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for layout development and composition : издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 195-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

14. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2013 г. № 458-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>
15. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements : государственный стандарт Российской Федерации издание официальное : утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст: введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>
16. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям = Public catering services. Methods of laboratory quality control of catering products. Part 1. Sampling and preparation for physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 741-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200094462>
17. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний к испытаниям = Public catering services. Methods of laboratory control of public catering products. Part 2. Methods of physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1598-ст : введен впервые : дата введения 2014-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО



- "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200102026>
18. 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>
  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>
  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)
  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/)
  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>
  25. Артемова, Е. Н. Бортовое питание : учебное пособие / Е. Н. Артемова, К. В. Власова. – Санкт-Петербург : Издательство «Лань», 2017. –188 с.
  26. Артемова, Е. Н. Организация питания на различных видах транспорта: учебное пособие / Е.Н. Артемова, К.В. Власова. – Орел: ОГУ имени И.С. Тургенева, 2017. – 144 с.
  27. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С. А. Быстров. – 1. – Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2019. – 536 с.



28. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. – Москва : Феникс, 2018. – 352 с.
29. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : практическое пособие / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 6. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. - 816 с.
30. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 496 с.
31. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
32. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2015. - 560 с.
33. 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.
34. Каталог оборудования: фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
35. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.
36. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.
37. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 672 с.
38. 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.
39. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
40. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.
41. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
42. 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.
43. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.

44. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
45. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог\_Tfi\_ф\_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
46. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
47. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. – Москва : Феникс, 2018. – 320 с.
48. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный ; Мичуринский государственный аграрный университет. - 2, перераб. и доп. - Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. - 241 с.
49. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / ред. В. Т. Лапшина. - Изд. 3-е с изм. и доп. - Москва : Хлебпродинформ, 2006. - 784 с.
50. 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.
51. 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.
52. 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.
53. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий : нормативно-технический материал / сост. А. В. Павлов. - Изд. 13-е. - СПб. : Профи, 2010. - 295 с.
54. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
55. 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>
56. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
57. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Антонов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
58. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.

59. Технология продукции общественного питания: Учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская и др.; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с.
60. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
61. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. – Москва : Феникс, 2017. – 416 с.
62. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. – Москва : Академия (Academia), 2020. – 963с.
63. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В. Г. Федцов. – Москва : Дашков и Ко, 2020. – 248 с.
64. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

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 наименование направления подготовки

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

«Разработка проекта кафе белорусской кухни на 53 места»  
тема

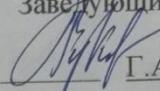
Руководитель	<u>Н</u> 12.06.23 подпись, дата	доцент, канд. биол. наук должность, ученая степень	<u>Н.Ю. Теплюк</u> инициалы, фамилия
Выпускник	<u>К</u> 12.06.23 подпись, дата		<u>О.Д. Князева</u> инициалы, фамилия
Нормоконтролер	<u>Н</u> 16.06.23 подпись, дата	доцент, канд. биол. наук должность, ученая степень	<u>Н.Ю. Теплюк</u> 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

Князевой Ольге Дмитриевне

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 белорусской кухни на 53 места

Утверждена приказом по университету № 5267/с от 03.04.2023

Руководитель ВКР: Н.Ю. Теплюк, доцент кафедры ТООП

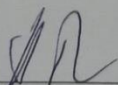
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе белорусской кухни на 53 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

  
подпись

Н.Ю. Теплюк

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению



О.Д. Князева

подпись, инициалы и фамилия студента

« 03 » апреля 2023 г.

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 5 курса направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04.01 «Технология и организация ресторанного дела» очной формы обучения

*Князевой Ольги Дмитриевны*

выполненную на тему:

*Разработка проекта кафе белорусской кухни на 53 места*

**Актуальность темы** Разработана концепция предприятия, оценены предполагаемые конкуренты и представлен многоугольник конкурентоспособности, свидетельствующий об успехе предприятия, рассмотрены основные вопросы организации складского хозяйства, рассчитан горячий цех, холодный цех, организация работы заготовочных и доготовочных цехов, организации производственных участков и рабочих мест, организация труда работников кафе, интерьер кафе.

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

**Полнота раскрытия темы:** тема раскрыта полностью

**Применяемые методы исследования и владение ими** - владеет

**Использование в работе элементов исследования** - исследованы типы предприятий питания и различные кухни, для работы выбрано кафе специализируемое на приготовлении блюд белорусской кухни

**Обоснованность выводов и предложений:** все технологические расчеты обоснованы и конкретны

**Практическая значимость и область применения работы:** в виде разработки фирменного блюда «Вареники с тыквой», соответствующее концепции предприятия, проработана технология, показатели качества, разработана технико-технологическая карта с учетом показателей ХАССП, блюдо может расширить ассортимент блюд предприятия общественного питания

**Проявленные профессиональные и личные качества студента:** Князевой О.Д. работа сдана с отставанием от графика

**Исполнительская дисциплина студента:** работа выполнена с отставанием от графика

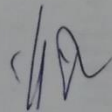
**Уровень профессиональной подготовки:** теоретические знания

**Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:** в полной мере владеет WORD, EXEL

**Соответствие работы предъявляемым требованиям:** соответствует полностью

**Допуск к защите:** работа допущена к защите

Руководитель  
выпускной квалификационной работы  
20.06.2023



Н.Ю.Теплок доцент, канд.биолог.наук