

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  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

## БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
код – наименование направления

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

«Разработка проекта кафе «Бенефит» на 73 места»  
тема

Руководитель	<u>                    </u> подпись, дата	<u>доцент, канд. биол. наук</u> должность, ученая степень	<u>О.М. Евтухова</u> инициалы, фамилия
Выпускник	<u>                    </u> подпись, дата		<u>Е.А. Шункова</u> инициалы, фамилия
Нормоконтролер	<u>                    </u> подпись, дата	<u>доцент, канд. биол. наук</u> 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    инициалы, фамилия  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

**ЗАДАНИЕ**  
**НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**  
**в форме бакалаврской работы \_\_\_\_\_ бакалаврской работы \_\_\_\_\_**  
бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации

Красноярск 2023

Студенту

Шунковой Екатерине Алексеевне

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 «Бенефит» на 73 места

Утверждена приказом по университету № 5267/с от 03.04.2023

Руководитель ВКР: О.М. Евтухова, доцент кафедры ТООП ИТиСУ

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: кафе

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

О.М. Евтухова

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению

\_\_\_\_\_ Е.А. Шункова  
подпись, инициалы и фамилия студента

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

## РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта кафе «Бенефит» на 73 места» содержит 120 страниц текстового документа, 5 иллюстраций, 28 таблицы, 14 приложений, 35 использованных источников, 1 лист графического материала (план размещения технологического оборудования).

КАФЕ, ПРОЕКТИРОВАНИЕ, КОНЦЕПЦИЯ, РАЗРАБОТКА, ФИРМЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ, РЕАЛИЗАЦИЯ, ЦЕХ, ОБСЛУЖИВАНИЕ, БЕЗОПАСНОСТЬ, ПРОДВИЖЕНИЕ, ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Целью выпускной квалификационной работы является разработка проекта кафе «Бенефит».

Задачи работы:

- разработка концепции предприятия;
- разработка производственной программы кафе;
- расчет производственных цехов, складских и технических помещений, расчет и подбор оборудования;
- организация обслуживания посетителей;
- разработка программы лояльности;
- разработка способов продвижения продукции и услуг предприятия;
- описание мероприятий, обеспечивающих безопасные и комфортные условия труда в проектируемом предприятии, меры противопожарной безопасности;
- разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

Последние несколько лет прослеживается рост российского и мирового рынков здорового питания, что является прямым следствием изменений в моделях потребительского поведения. Здоровый образ жизни сегодня становится не просто трендом, а стилем жизни во всем мире. Сети, которые пропагандируют здоровое питание, признаны одним из самых быстрорастущих сегментов рынка общественного питания, поскольку они способствуют решению актуальной на данный момент проблемы правильного питания, удовлетворяя потребность жителей города в заботе о здоровье, красоте и долголетию. Этим обосновывается актуальность темы выпускной квалификационной работы – разработка проекта кафе «Бенефит» на 73 места, которое специализируется на правильном питании.

В данной бакалаврской работе приведены основные характеристики проектируемого кафе «Бенефит», технологические расчеты, связанные с производством кулинарной продукции и ее реализацией в торговом зале. На основе этих расчетов можно проанализировать эффективность производства кафе, наметить его основные особенности, связанные с осуществлением производственной и экономической деятельности.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение .....	3
1 Разработка концепции предприятия .....	4
2 Организационно – технологический раздел .....	10
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия .....	10
2.2 Производственно – торговая структура предприятия .....	14
2.3 Складская группа помещений .....	15
2.4 Горячий цех .....	18
2.5 Холодный цех .....	33
2.6 Овощной цех .....	38
2.7 Мясо-рыбный цех .....	45
2.8 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические .....	51
2.9 Организация обслуживания посетителей .....	53
2.10 Разработка программы лояльности потребителей .....	58
2.11 Продвижения продукции и услуг предприятий питания .....	59
3 Охрана труда .....	60
4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда .....	66
4.1 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП .....	66
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции .....	66
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию .....	68
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции .....	68
Заключение .....	76
Список использованных источников .....	77
Приложения А–Р .....	81-120

## ВВЕДЕНИЕ

Последние несколько лет прослеживается рост российского и мирового рынков здорового питания, что является прямым следствием изменений в моделях потребительского поведения.

Традиционные критерии потребительского выбора на рынке общественного питания (цена, вкус и качество) сегодня неотделимы от новой группы критериев, большинство из которых являются индикаторами роста популярности для жителей всех стран: здоровье и здоровый образ жизни, безопасность и прозрачность. Здоровый образ жизни сегодня становится не просто трендом, а стилем жизни во всем мире.

Качество употребляемой пищи влияет непосредственно на все факторы человеческой жизни, такие как трудоспособность индивидуума, продолжительность жизни, частоту заболеваний и состояние нервной системы, а также качество жизни. С потребляемой пищей человек должен снабжать себя достаточным количеством белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, с комплексом витаминов и жизненно необходимых микроэлементов.

Современным людям все труднее употреблять полезные продукты питания, поскольку они испытывают дефицит времени, в последствии быстрого ритма жизни. Сети, которые пропагандируют здоровое питание, признаны одним из самых быстрорастущих сегментов рынка общественного питания, поскольку они способствуют решению актуальной на данный момент проблемы правильного питания, удовлетворяя потребность жителей города в заботе о здоровье, красоте и долголетию. Этим обосновывается актуальность темы выпускной квалификационной работы разработка проекта кафе «Бенефит» на 73 места, которое специализируется на правильном питании.

Проектирование предприятия данной специализации в современных экономических условиях имеет важное значение в силу необходимости обеспечения отрасли общественного питания предприятиями данного формата, а также высокой их рентабельности, что обуславливается наличием платежеспособного спроса и ростом интереса населения к здоровому питанию.

В данной бакалаврской работе приведены основные характеристики проектируемого кафе «Бенефит», технологические расчеты, связанные с производством кулинарной продукции и ее реализацией в торговом зале. На основе этих расчетов можно проанализировать эффективность производства проектируемого предприятия, наметить его основные особенности, связанные с осуществлением производственной и экономической деятельности.

## 1 Разработка концепции предприятия

Концепция сосредоточена на удовлетворении потребностей посетителей заведения, оценке сильных и слабых сторон конкурентов, представлении видения предприятия, описании всех аспектов его деятельности, интегрируя предприятие в единое целое, как с точки зрения позиционирования, так и управления.

Концепция служит общим руководством по созданию предприятия, обеспечивая координацию всех заинтересованных сторон при его создании, запуске и функционировании.

В данном разделе бакалаврской работы было сформировано общее представление о проектируемом предприятии, а именно его месторасположение, планируемый формат, целевая аудитория, выбор кухни, конкурентное окружение, название предприятия, формы и методы обслуживания, обоснование режима работы.

Размещение проектируемого предприятия предполагается в городе Красноярске, в Железнодорожном районе, который расположен на западной стороне левого берега Енисея. Он является самым молодым районом города, его благоустройство началось в 1979 году, при этом на его территории площадью в 11 квадратных километров проживают около 100 000 человек. Таким образом, Железнодорожный район можно назвать самым густонаселенным [15].

Выбор для размещения предприятия район можно считать развитым, так как в нем сконцентрировано множество жилых домов, бизнес-центров и офисных зданий – «Баланс», «Домино» и др., учебных заведений – институт торговли и сферы услуг, юридический институт, колледж олимпийского резерва, общеобразовательные школы и др. К преимуществам Железнодорожного района, безусловно, нужно отнести близость к историческому центру города и хорошую пешеходную инфраструктуру. В данном районе хорошо развиты транспортное сообщение, прогулочные зоны и зоны отдыха: парк имени Юрия Гагарина на пр. Свободный – культурно-спортивное «сердце» района; сквер на ул. Баумана; сквер имени Александра Степанова на ул. Копылова; сквер «Уют» на ул. Железнодорожников; сквер «Калининский» в переулке Индустриальный; сквер с ротондой на ул. Республики; сквер имени Анатолия Чмыхало с читальной зоной на ул. Белопольского и др.

В Железнодорожном районе культивируются самые разнообразные виды спорта, в нем расположено 156 спортивных сооружений, из них 68 спортивных залов, а именно спорткомплексы – «Энергия» и «Сибиряк», фитнес-клубы – «Да Винчи», «Pool and Gym», «Гараж», фитнес-центры – «Excellent» и «Level up». Спортивный характер предполагаемого района строительства играет свою роль в выборе специфики проектируемого предприятия.

Сегодня молодой и энергичный Железнодорожный район нацелен на перспективу. В дальнейшем в данном районе увеличится проходимость, за счет

строительства новых жилых домов бизнес-класса, что приведет к увеличению населения со средним и высоким уровнем достатка.

Для определения наилучшего месторасположения проектируемого предприятия в выбранном районе строительства были оценены три варианта адреса размещения, а именно:

- 1 улица Республики 47;
- 2 улица Калинина 18;
- 3 улица Свободный проспект 44.

Данные варианты были охарактеризованы по пятибалльной шкале по наиболее важным в выборе места строительства факторам, которые приведены в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения предприятия общественного питания

№	Факторы	Варианты размещения проектируемого предприятия		
		1	2	3
1	Покупательская активность	5	4	5
2	Удобство подъезда	4	4	3
3	Оживленность движения транспортных средств	5	5	5
4	Оживленность движения пешеходов	5	4	5
5	Наличие парковки	4	3	3
6	Сообщение общественным транспортом	5	4	5
7	Расположение улицы	5	4	5
8	Ближайшие конкуренты	3	4	2
9	Удобство входа и выхода	5	5	5
10	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	4	5	1
11	Необходимые коммунальные услуги	4	3	2
12	Состояние здания	5	3	4
13	Стоимость аренды	4	4	3
	Итого	58	52	48

По результатам таблицы 1 можно сделать вывод о том, что первый вариант размещения, а именно улица Республики 47 в Железнодорожном районе, является предпочтительным, так как данный вариант набрал наибольшую сумму баллов.

При выборе типа проектируемого предприятия общественного питания рассматривались следующие параметры: покупательский спрос потенциального контингента потребителей, а также месторасположение предприятия.

После анализа конкурентного окружения, их формата и специфики, был сделан вывод о том, что наиболее предпочтительным вариантом в выборе типа проектируемого предприятия, является кафе общего типа.

Кафе – предприятие общественного питания, специализирующееся в организации питания и отдыха потребителей с предоставлением им ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции [2].

Проектирование кафе в Железнодорожном районе может быть наиболее предпочтительным, поскольку данное место размещения имеет развитую инфраструктуру, которая была описана выше. Большинство предприятий



общественного питания, расположенных поблизости, являются закусочными/кафе быстрого питания, их услуги по организации досуга могут оказаться недостаточными для посетителей, желающих провести время в уютной обстановке. Рестораны, с другой стороны, обычно имеют более высокую цену и более формальную обстановку, что может не соответствовать интересам посетителей.

Следовательно, можно сделать вывод о том, что, покупательский спрос потенциального контингента будет высокими, если в качестве формата проектируемого предприятия будет выбрано кафе общего типа. Данный формат будет соответствовать предпочтениям большинства посетителей, что позитивно повлияет на потенциальный поток посещаемости и доходности предприятия.

Потребительская база проектируемого кафе была рассмотрена с точки зрения социально-экономических, географических и демографических факторов.

С точки зрения социально-экономических факторов, потребители в Железнодорожном районе, вероятно, представляют собой людей с разным уровнем образования, дохода, статуса и занятости. Наличие учебных заведений предполагает, что значительную часть потребительской базы могут составлять лица, получающие высшее образование. Кроме того, проектируемое кафе может привлечь предпринимателей и деловых людей благодаря наличию поблизости бизнес-центров и офисных зданий. Этот сегмент целевой аудитории, предположительно, имеет более высокий уровень дохода.

С точки зрения географических факторов, в Железнодорожном районе расположены традиционные жилые кварталы и престижные комплексы. Данный сегмент может привлечь семейных людей с детьми, предпочитающих совместный досуг в проектируемом кафе.

Если оценивать демографические факторы, можно сказать, что планируемый контингент питающихся в проектируемого кафе представляет собой людей в возрасте от 15 до 70 лет, так как готовая продукция предприятия подойдет для каждого кто пожелает попробовать ее, не зависимо от возраста, пола, социального статуса, а также для тех, кому близка концепция здорового питания.

Проектируемое кафе общего типа специализируется на здоровом питании. Данное предприятие реализует блюда, напитки и кулинарные изделия, которые соответствуют принципам здорового питания – правилам и положениям, способствующие укреплению здоровья человека и будущего поколения, снижению риска развития заболеваний и включающие в себя [8]:

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

- применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

– наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

– соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах и микронутриентах.

Особенностью меню проектируемого кафе является упор на использование свежих, натуральных ингредиентов и способов их приготовления, сохраняющих пищевую ценность сырья. Использование данных факторов в приготовлении блюд и напитков отражают концепцию проектируемого предприятия и подчеркивают уникальные особенности выбранной кухни.

К основным группам сырья, используемых в приготовлении блюд можно отнести различные овощи, зелень и фрукты. Эти ингредиенты богаты витаминами, минеральными веществами и антиоксидантами, что делает их неотъемлемой частью здорового питания. Для приготовления некоторых блюд повара будут придавать основным ингредиентам разнообразную структуру и форму, что, в свою очередь, привлечет и заинтересует потребителей.

В кафе предполагается красочная и визуально привлекательная подача блюд и напитков, для создания которой будут использованы различные цвета и текстуры входящих в рецептуру ингредиентов, а также гармоничная и красивая посуда.

Меню в кафе «Бенефит» представлено в минималистичном одностраничном формате, цветовая гамма которого соответствует фирменному стилю заведения. В меню не отражены фотографии и изображения с экономической точки зрения, так как стоимость и выход блюд и напитков могут меняться, что делает невыгодным для кафе каждый раз его перепечатывать. Таким образом, простой формат одного листа позволяет легко и экономично обновлять меню без ущерба для предприятия.

При этом для повышения качества обслуживания посетителям кафе «Бенефит» будет предложено отсканировать QR-код для просмотра изображений блюд и напитков из меню. Это позволит гостям увидеть, как выглядят блюда, прежде чем сделать свой выбор, что делает процесс заказа еще более удобным и приятным.

Для проектируемого кафе было выбрано название – Бенефит, что с английского переводится как «полезный», поэтому данное название идеально отражает специализацию предприятия. Оно четко сообщает потребителям, что кафе предлагает питательные, полезные и здоровые блюда и напитки.

Для определения потенциальных конкурентов проектируемого кафе «Бенефит» был охарактеризован уровень развития рынка общественного питания в Железнодорожном районе.

Предприятия общественного питания, находящиеся в непосредственной близости с предполагаемым местом размещения проектируемого кафе, отражают различные концепции и специализации кухни, а именно: кафе

быстрого питания – DënDëner, Cheski, Денер&Шаурма, Мистер Джоми, Че буреки; столовые – Пловная №1, Точка на мира, Кулинар, Фисташка; специализированные предприятия: бургерная – Дочь мясника, суши-бары – Цунами, Sushi-kam, кофейни – Кофемашина 1969, Bloom coffee, пиццерия – Субито.

Тематика кухонь данных и других заведений отличается от специализации проектируемого кафе «Бенефит», поэтому при выборе основных конкурентов, учитывались следующие критерии – месторасположение, т.е. близость с проектируемом кафе, целевая аудитория, средний чек. Исходя из этого в радиусе 500 метров от предполагаемого места строительства были выбраны следующие основные конкуренты [24]:

– ресторан «Купеческий», режим работы – ежедневно 11:00–23:00, средний чек – 5000 р., вместимость – до 40 мест, вид обслуживания – официантами;

– бургерная «Дочь мясника», режим работы – ежедневно 10:00–22:00, средний чек – 500 р., вместимость – до 24 мест, вид обслуживания – самообслуживание;

– бар «Алхимия», режим работы – будние 08:00–23:00, выходные с 10:00, средний чек – 1000 р., вместимость – до 42 мест, вид обслуживания – официантами.

Далее с помощью построение многоугольника конкурентоспособности был проведен анализ конкурентоспособности кафе «Бенефит» в сравнении с выбранными конкурентами. Данный метод позволяет достаточно быстро провести и разработать эффективные мероприятия по повышению уровня конкурентоспособности.

В качестве параметров для оценки были выбраны – местоположение, меню, уровень цен (соотношение цена: качество), сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Многоугольная диаграмма конкурентоспособности представлена на рисунке 1.1.

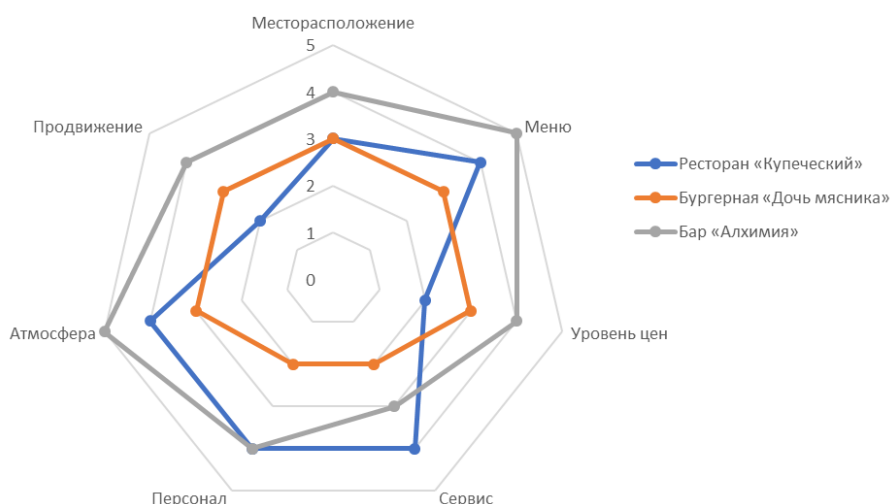


Рисунок 1.1 – Многоугольная диаграмма конкурентоспособности

На основании полученных результатов, можно говорить о том, что главным конкурентом кафе «Бенефит» является бар «Алхимия». Данная диаграмма позволяет разработать эффективные мероприятия по повышению уровня конкурентоспособности.

Конечной целью производственного процесса в кафе «Бенефит» является реализация готовой продукции и организация ее потребления. Обслуживание при этом осуществляется непосредственно на предприятии общественного питания – в обеденном зале кафе.

В кафе «Бенефит» был выбран метод обслуживания официантами, чтобы обеспечить более персонализированный подход для каждого потребителя. Благодаря обслуживанию официантами потребители могут получить индивидуальное внимание со стороны персонала, который в случае чего порекомендует и ответит на любые вопросы, возникающие по поводу меню, а именно предоставит информацию об ингредиентах, используемых в каждом блюде, а также о пищевой ценности, которая может понадобиться гостям.

Кроме того, интерьер и атмосфера кафе созданы для того, чтобы посетители могли насладиться трапезой в расслабляющей и комфортной обстановке.

В проектируемом кафе будет организована полная форма обслуживания официантами. При полном обслуживании все операции по обслуживанию потребителей, а именно получение продукции собственного производства, доставка их в зал и подача на обеденный стол, обслуживание за столом, уборка посуды и расчет, осуществляют официанты. Также по организации труда официантов будет применен индивидуальный метод обслуживания, при котором за каждым официантом закрепляется определенное количество мест, в зависимости от его разряда и опыта работы. Все операции и элементы обслуживания потребителей, а именно встреча и размещение посетителей, прием и выполнение заказа, расчет, официант выполняет самостоятельно.

Режим работы предприятия предполагается с 10:00 до 23:00, ежедневно, то есть общая продолжительность работы зала проектируемого кафе «Бенефит» составляет 13 часов. Начало работы кафе ориентировано на предоставлении предполагаемым посетителям здорового варианта обеда, так как многие учебные заведения и офисные помещения начинают свою работу в 8–9 часов утра. Кроме того, в кафе «Бенефит» планируется предоставление бизнес-ланчей в обеденное время, с 12:00 до 16:00 часов. Многие офисные работники и бизнесмены используют обеденный перерыв для проведения деловых встреч, что дает кафе отличную возможность увеличить клиентскую базу. Помимо привлечения на обед офисных работников и деловых людей, начало работы кафе направлено на семейных людей с детьми, проживающих поблизости.

Решение о закрытии кафе в 23:00 часов связано с тем, что в более позднее время необходимая загруженность зала не будет обеспечена. В окрестностях предполагаемого строительства расположены бары и рестораны, которые будут пользоваться большим спросом у тех, кто ищет вечерние развлечения. Кроме того, работа в ночное время может привести к отсутствию клиентов, что может привести к увеличению операционных расходов и снижению прибыли кафе.

[Изъята 2 глава]

[Изъята 3 глава]

[Изъята 4 глава]

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе была разработана концепция проектируемого кафе «Бенефит» на 73 места, в результате чего было сформировано общее представление о месторасположении, планируемом формате предприятия, целевой аудитории, специализации, конкурентном окружении и режиме работы.

Была разработана производственная программа кафе, рассчитано суточное количество сырья, необходимого для ее реализации. Описано складское хозяйство условия и сроки хранения продовольственных товаров в кладовых и охлаждаемых камерах.

Произведен расчет горячего цеха, холодного, овощного и мясо-рыбного цехов, в ходе которого было подобрано тепловое, механическое, холодильное и вспомогательное оборудование. Были определены состав помещений предприятия, их площадь, а также общая площадь здания.

Были описаны организация труда обслуживающего персонала, характеристика процессов обслуживания, включая современные виды услуг и форм обслуживания счастливый час. Представлены способы продвижения продукции и услуг кафе «Бенефит».

В процессе разработки концепции кафе был сформирован и описан корпоративный стиль предприятия, включая форменную одежду, логотип, интерьер кафе.

Так же представлены мероприятия по охране труда и пожарной безопасности предприятия.

В современных условиях наблюдается жесткая конкуренция, поэтому для успешной работы предприятия, необходимо соблюдать необходимые требования, самым важным и главным, из которых является производство высококачественной кулинарной продукции. Поэтому для разработки фирменного блюда были исследованы показатели качества и безопасности сырья, используемого для его изготовления. Была разработана технико-технологическая карта фирменной продукции, для которой был произведен расчет пищевой и энергетической ценности.

Так же, для того чтобы данная фирменная продукция соответствовала показателям безопасности, для нее были разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП, а именно описание продукции, блок-схема ее производства, перечень опасных факторов и критических контрольных точек, листы ХАССП для контроля двух ККТ.

Предприятия общественного питания играют главную роль в организации отдыха и досуга населения. Поэтому основной задачей персонала данных заведений является душевно встретить, грамотно разместить, максимально быстро и качественно обслужить своих гостей и создать все условия для хорошего отдыха. Успешная работа предприятия на прямую зависит от правильной организации работы обслуживающего персонала, а также от качества реализуемой кулинарной продукции, что является залогом его развития и процветания.



## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [электронный ресурс] : утвержден решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». URL: <http://www.consultant.ru> (дата обращения: 21.05.2023).

2. 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». URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325> (дата обращения: 21.04.2023).

3. 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. № 80 191-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> (дата обращения: 21.04.2023).

4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for 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. 78 № 1677-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/1200103473> (дата обращения: 30.04.2023).

5. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г.

№ 1674-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474> (дата обращения: 25.04.2023).

6. 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». URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111505> (дата обращения: 20.05.2022).

7. 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 : издание официальное : государственный стандарт Российской Федерации : утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст : введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424> (дата обращения: 24.05.2023).

8. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов : Федеральный закон № 29-ФЗ : [принят Государственной думой 1 декабря 1999 года : одобрен Советом Федерации 23 декабря 1999 года]. – Москва : Эксмо, 2017. – 158 с.

9. 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 : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : дата введения 2003-06-25. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.

10. СанПиН 2.3.2.1324 – 03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитарно-эпидемиологические правила и нормативы : дата введения 2003-06-25. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.

11. СНиП II-Л.8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования : утверждены Государственным комитетом Совета Министров СССР по делам строительства : дата введения 1971-08-17. – URL: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293810/4293810609.pdf> (дата обращения: 24.05.2023).

12. 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. // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_378317/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/) (дата обращения: 5.06.2023).

13. Выпускная квалификационная работа : пособие для выполнения выпускной квалификационной работы / Е.О. Никулина, Т.Л. Камоза, Г.А. Губаненко, О.М. Евтухова ; Сибирский федеральный университет, Институт торговли и сферы услуг. – Красноярск : СФУ, 2023. – 105 с.

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

15. Железнодорожный район – район больших возможностей : сайт / Администрация города – Красноярск, 2020. – URL: <http://www.admkrsk.ru/city/areas/zhelez/pages/default.aspx> (дата обращения 23.05.2023).

16. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2008. 557 с.

17. Кондитерская полезных десертов «Мадам ПП»: официальный сайт. – Красноярск, 2022. – URL: [https://vk.com/madam\\_pie](https://vk.com/madam_pie) (дата обращения 24.05.2023).

18. Интернет-магазин оптовой и розничной продажи оборудования, инвентаря, предметов сервировки, посуды и мебели для баров, кафе и ресторанов: интернет-магазин. – 2023. – URL: <https://www.klenmarket.ru/> (дата обращения: 01.06.2023)

19. Никулина, Е.О. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова ; Красноярский государственный торгово-экономический институт. Красноярск : ТЭИ, 2006. 82 с.

20. Леонов, С. Ю. ЗОЖигательная кулинария. Anti-age-кухня / С. Ю. Леонов. – Москва : Эксмо, 2020. – 144 с.

21. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. Г.М. Ястина. – Москва : Колос, 2006. – 247 с. - ISBN 5-9532-0206-7.

22. Никулина, Е. О. Типы предприятий общественного питания : справочник / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова ; Сибирский федеральный университет, Институт торговли и сферы услуг. – Красноярск : СФУ, 2010. – 124 с.

23. Никулина, Е. О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учебно-практическое пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Сибирский федеральный университет, Институт торговли и сферы услуг. – Красноярск : СФУ, 2010. – 124 с.

24. Проект «Фламп» : сайт / ООО «ДубльГИС». – Новосибирск, 2022. – URL: <https://krasnoyarsk.flamp.ru> (дата обращения 29.05.2023).

25. Профессиональное оснащение объектов торговли и общепита : сайт /

Ресторан Комплект. – Люберцы, 2013. – URL: <https://r-komplekt.ru/> (дата обращения 24.05.2023).

26. Профессиональное ресторанное оборудование «RADA» : интернет-магазин. 2023. URL: <https://www.rada2000.ru/> (дата обращения: 21.03.2023).

27. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2006. – 352 с.

28. Ресторан сервис – оборудование для кафе, ресторанов, столовых.: интернет-магазин. – 2023. - URL: <https://restoran-service.ru/> (дата обращения: 21.03.2023).

29. Голунова, Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – 15-е изд., перераб. и доп. Санкт-Петербург : Профи, 2011. – 771 с.

30. Дрозд, В.В. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда : справочник по охране труда / В.В. Дрозд. Т. 1. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с.

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

32. Торгово-технологического оборудование для профессиональной кухни «Проммаш» : официальный интернет-магазин. – 2023. – URL: <http://prommash.com> (дата обращения: 30.05.2023).

33. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / Российский университет кооперации. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К, 2020. – 462 с. – ISBN 978-5-394-03538-8.

34. Скурихин, И.М. Химический состав российских пищевых продуктов : справочник / И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. Москва : ДеЛи принт, 2002. 236 с.

35. 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. URL : <https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121>(дата обращения 5.06.2023).

[Изъяты приложения А-Л]

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  
Т.А. Губаненко  
подпись — инициалы, фамилия  
« 15 » 06 2023 г.

### БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
код – наименование направления

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

«Разработка проекта кафе «Бенефит» на 73 места»  
тема

Руководитель	 подпись, дата	доцент, канд. биол. наук должность, ученая степень	<u>О.М. Евтухова</u> инициалы, фамилия
Выпускник	 подпись, дата		<u>Е.А. Шункова</u> инициалы, фамилия
Нормоконтролер	 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  
*И.А. Губаненко*

подпись инициалы, фамилия  
« *И.А.* » *04* 2023 г.

**ЗАДАНИЕ**  
**НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**  
в форме бакалаврской работы бакалаврской работы  
бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации

Красноярск 2023

Студенту

Шунковой Екатерине Алексеевне

фамилия, имя, отчество

Группа ТТ19-01БПИТ

номер

Направление (специальность) 19.03.04

код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе «Бенефит» на 73 места

Утверждена приказом по университету № 5267/с от 03.04.2023

Руководитель ВКР: О.М. Евтухова, доцент кафедры ТООП ИТиСУ

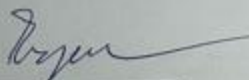
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: кафе

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

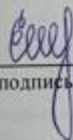


подпись

О.М. Евтухова

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению



подпись, инициалы и фамилия студента

Е.А. Шункова

«13» июня 2023 г.



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

Институт торговли и сферы услуг  
институт

Кафедра технологии и организации общественного питания  
кафедра

**Отзыв на выпускную квалификационную работу**

Тема «Разработка проекта кафе "Бенефит" на 73 места»

Ф.И.О. студента: Шункова Екатерина Алексеевна

Группа ТТ19-01БПИТ курс 4

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания»

шифр, наименование

Профиль подготовки 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

шифр, наименование

**Актуальность темы:** тема актуально, т.к. в настоящее время является актуальным открывать специализированные кафе.

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

**Полнота раскрытия темы:** тема раскрыта полностью. Это нашло отражение в меню кафе.

**Использование в работе элементов исследования** имеются.

**Обоснованность выводов и предложений:** выводы обоснованы.

**Практическая значимость и область применения работы:** разработана фирменная продукция, на нее рассчитаны элемент системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

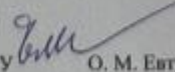
**Исполнительская дисциплина студента:** работа выполнена с соблюдением графика.

**Уровень профессиональной подготовки:** теоретические знания и практические навыки студента на положительном уровне.

**Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:** владеет в полной мере.

**Соответствие работы предъявляемым требованиям:** соответствует.

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

Руководитель бакалаврской работы,  
канд. биол. наук, доцент,  
доцент кафедры ТООП ИТьСУ СФУ  О. М. Евтухова

«08» июля 2023 г.