

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, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской
диссертации)

Студенту

Белоносовой Полине Игоревне

(фамилия, имя, отчество студента)

Группа ЗТТ19-01БТу

направление подготовки 19.03.04

(код)

Технология продукции и организация общественного питания

(наименование)

профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

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

Утверждена приказом по университету № 4643/ с от 22.03.2023

Руководитель ВКР

И.Н. Пушмина профессор, д-р техн. наук

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: Разработка кафе

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия; Организационно - технологический раздел; Охрана труда; Разработка фирменной продукции с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

Перечень графического или иллюстративного материала: план размещения технологического оборудования на отм ± 0,000

Руководитель ВКР

_____ (подпись)

И.Н. Пушмина

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

_____ (подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

П.И Белоносова

« ____ » _____ 2023 г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка кафе «Уют» на 50 мест» содержит 131 страниц текстового документа, 57 таблиц, 6 рисунка, 9 приложений, 64 использованных источников, 1 план размещения технологического оборудования.

Целью работы являлась разработка проекта кафе «Уют» на 50 мест.

К основным задачам относится разработка:

1. Концепции предприятия;
2. Организационно-технического раздела, который включает в себя холодный, овощной, кондитерский цеха, вспомогательные производственные, административно-бытовые и технические помещения;
3. Охраны труда предприятия общественного питания;
4. Научно-исследовательского раздела.

Актуальность темы заключается в том, чтобы разработать интересный проект кафе с оригинальным меню и оригинальным оформлением торгового зала, в котором будет создана приятная атмосфера, что даёт возможность отдохнуть после тяжёлого дня, где всегда рады гостям.

В ходе работы над дипломным проектом были проведены необходимые технологические расчёты. На основании технологических расчётов были приняты определённые архитектурно-планировочные решения, выбрано необходимое технологическое, инженерное оборудование. Для достижения данной цели решались следующие задачи: овладение основными понятиями, терминами и методикой расчётов в области обслуживания, проектирования и организации предприятия общественного питания; изучение необходимых нормативных документов, применение теоретических и практических знаний, полученных за период обучения по специальности.

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание играет важную роль в жизни общества. Оно наиболее полно удовлетворяет потребности людей в питании.

С каждым годом общественное питание все больше внедряется в быт широких масс населения, способствует решению многих социально-экономических проблем; помогает лучше использовать продовольственные ресурсы страны, своевременно предоставляет населению качественное питание, имеющего решающего значения для сохранения здоровья, роста производительности труда, повышению качества учёбы; позволяет более эффективно использовать свободное время, что в наши дни является немало важным фактором для населения.

Целью представленной выпускной квалификационной работы является разработка и проектирование кафе «Уют» на 50 мест.

Кафе отличается широким ассортиментом блюд, включая заказные и фирменные, винно-водочные и кондитерские изделия, с высоким уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга. Кафе предоставляют потребителям обеды и ужины, организует досуг потребителей.

Актуальность темы заключается в том, чтобы разработать интересный проект кафе с оригинальным меню и оригинальным оформлением торгового зала, в котором будет создана приятная атмосфера, что даёт возможность отдохнуть после тяжёлого дня, где всегда рады гостям. В кафе можно одновременно насладиться самой большой подборкой музыки и хорошей кухней.

Днём на большом экране постоянно транслируется музыкальное видео. По выходным дням планируется выступление лучших артистов города и приезжих музыкантов.

В кафе ждут гостей желающих попить кофе и поболтать в модном интерьере. Здесь будут встречаться для деловых переговоров, романтических свиданий, весёлых мгновений с друзьями, с семьёй отведать вкусных десертов, да просто скоротать время случайно высвободившееся в плотном графике.

Кафе, разработан корпоративный стиль, исследованы бизнес-процессы на предприятии, описаны услуги кафе; на основании разработанного меню предстоит разработать производственную программу предприятия и произвести технологические расчёты оборудования, определить организацию работы производственных цехов. В результате вышеперечисленных расчётов будет разработана технологическая схема планировки помещений с размещением в них оборудования в масштабе 1:50.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	7
1 Разработка концепции предприятия.....	9
2 Организационно – технологический раздел	Ошибка! Закладка не определена.
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	Ошибка! Закладка не определена.
2.2 Производственно-торговая структура предприятия	Ошибка! Закладка не определена.
2.3 Складская группа.....	Ошибка! Закладка не определена.
2.4 Горячий цех	Ошибка! Закладка не определена.
2.5 Холодный цех	Ошибка! Закладка не определена.
2.6 Овощной цех.....	Ошибка! Закладка не определена.
2.7 Мясо-рыбный цех.....	Ошибка! Закладка не определена.
2.8 Кондитерский цех.....	Ошибка! Закладка не определена.
2.9 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические	Ошибка! Закладка не определена.
2.10 Организация обслуживания посетителей	Ошибка! Закладка не определена.
2.11 Разработка программы лояльности потребителей	Ошибка! Закладка не определена.
2.12 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	Ошибка! Закладка не определена.
3 Охрана труда.....	Ошибка! Закладка не определена.
4 Научно-исследовательский раздел	Ошибка! Закладка не определена.
4.1 Показатели качества и безопасности сырья, используемого для изготовления фирменной продукции	Ошибка! Закладка не определена.
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции	Ошибка! Закладка не определена.
Заключение	15
Список использованных источников	85
Приложение А – К.....	93

1 Разработка концепции предприятия

Концепция – это видение будущего заведения, фактически являющееся техническим заданием для всех участников открытия кафе (проектировщиков, дизайнеров, шеф-повара, шеф-бармена, айтишников и прочих).

Концепция предприятия общественного питания представляет собой сложный многостраничный документ, состоящий, как и из базовых вещей, (выбор типа предприятия общественного питания, контингента, на который рассчитана деятельность данного заведения), так и более узкоспециализированных категорий вплоть до обоснования меню и фирменного стиля заведения. Первоочередной задачей владельца предприятия общественного питания становится определение типа заведения, то есть основы деятельности предприятия, по которой в дальнейшем и будет функционировать данное предприятие.

Одной из самых важных задач при открытии кафе является выбор места. Даже самый выигрышный дизайн, хорошее меню и безукоризненное обслуживание – все это совершенно бесполезно при невыгодном месторасположении предприятия. И в любом случае, строится ли новое здание специально под ресторан, или же выбирается помещение для покупки или долгосрочной аренды, необходимо провести предварительный анализ демографической ситуации, конкуренции и общей проходимости данного района, в котором планируется открыть новое предприятие. Такие действия помогут подобрать наиболее выгодное и прибыльное месторасположение. Такие факторы, как концепция предприятия и его целевая аудитория будут служить дополнительной поддержкой для выбранного месторасположения. Уделение особого внимания всем аспектам выбора месторасположения значительно уменьшает риски при открытии кафе.

Месторасположение для кафе выбиралось на правобережье Красноярска. Для определения наилучшего месторасположения предприятия факторы оцениваются по пятибалльной шкале и данные сводятся в таблицу 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения кафе «Уют»

№	Факторы	Варианты размещения предприятия		
		ЖК «Тихие зори», ул. Лесников	ЖК «Сити парк», Свердловская, 8	ЖК «Панорама», ул. Прибойная
1	2	3	4	5
1	Покупательская активность в этом районе	5	5	5
2	Удобство подъезда	4	5	4
3	Оживленность движения транспортных средств	4	5	4
4	Оживленность движения	4	5	3

	пешеходов			
5	Наличие парковки	4	5	4
6	Сообщение общественным транспортом	5	4	4

Окончание таблицы 1.1

1	2	3	4	5
7	Расположение улицы	4	5	4
8	Ближайшие конкуренты	2	5	4
9	Место для рекламы	3	5	3
10	Удобство входа и выхода	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	4	5	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
13	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5
	Итого	54	64	55

При анализе данных таблицы 1.1 месторасположение для строительства кафе было выбрано в районе ЖК «Сити Парк» на ул. Свердловской, 8. Район активно застраивается и благоустраивается, улица Свердловская выходит на Федеральную трассу Р255 «Сибирь». В этом месте большой трафик движения, поэтому кафе может привлекать автотуристов. Жилой комплекс «Сити Парк» уже заселён и строительство продолжается. Недалеко находится многофункциональный спортивно-зрелищный комплекс с ледовой ареной «Платинум Арена», что благоприятно скажется на посещаемости кафе. В месте предполагаемого строительства кафе прекрасные подъездные пути, хорошая возможность для парковки транспорта.

Формат предприятия – кафе на 50 мест. Кафе предприятие общественного питания по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки.

Кафе будет находиться в отдельном здании, предполагается наличие собственной парковки.

Целевой аудиторией кафе называют группу людей, которая пользуется услугами заведения общественного питания. Представители целевой аудиторией объединены возрастом, уровнем дохода, стилем жизни.

Определение целевой аудитории кафе должно произойти на этапе запуска – сразу после исследования рынка и даже раньше разработки концепции. Так как первым шагом важно понять, что и кому можно предложить.

Важной группой критериев для российских потребителей является понятие «здесь и сейчас», при этом особо выделены «удобное расположение заведения» и «быстрота обслуживания». Современные темпы жизни диктуют

необходимость есть быстро, по возможности недалеко от места работы, учёбы или деловой встречи., поэтому кафе, в большей степени ориентировано на жителей и гостей района, которые приходят в кафе пообедать, а также провести вечер после рабочего дня в хорошей компании и работники ближайших офисов. Потенциальными гостями кафе являются посетители многофункционального спортивно-зрелищного комплекса «Платинум Арена», а так же дополнительный трафик даёт большой поток автолюбителей, направляющихся за город, на Столбы и т.д.

Средний чек в кафе предполагается 800 руб. Для посетителей бизнес-ланча планируются три варианта на выбор:

салат + суп + напиток = 239 рублей,

салат/суп + горячее + напиток = 279 рублей,

салат + суп + горячее + напиток = 319 руб.

В проектируемом кафе «Уют» предполагается смешанная кухня на основе традиционных европейских и русской кухонь. Ассортимент основного меню предприятия состоит из блюд общеевропейской кухни, являющихся в настоящее время модными, широко распространёнными на предприятиях питания.

Это самые популярные и любимые блюда из мяса, рыбы, овощей и круп, в том числе фирменные, например «Филе куриное с овощами в сливках». В меню кафе представлены салаты, закуски, вторые горячие блюда, сладкие блюда и мучные кондитерские изделия.

Основным этапом в составлении меню является разработка оптимального ассортимента блюд и напитков, который сочетает традиции и новшества, содержит фирменные и деликатесные блюда наряду с простой привычной пищей.

Главная задача меню – показать потребителю, какие услуги он может получить в предприятии. С помощью правильно составленного и представительного меню можно планировать ожидаемую прибыль в коммерческом предприятии, в то же время полностью удовлетворяя потребности клиентов.

Составление меню - элемент оперативного планирования, с помощью которого осуществляется управление производственным процессом.

Конкуренция – неотъемлемая часть рыночной среды, развитой рынок немислим без конкуренции. Конкуренция – главный двигатель рыночной экономики. У посетителей возникает возможность выбора. Основной задачей каждого предприятия является повышение качества производимой продукции и предоставляемых услуг.

На сегодняшний день рынок общественного питания в городе Красноярск стабильно развивается. В 2022 году оборот общественного составил 42,4 миллиарда рублей и увеличился по сравнению с предыдущим годом в сопоставимых ценах на 9,2 процента (в 2021 году по сравнению с 2020 годом – на 32 процента). В расчёте на душу населения оборот общественного питания составил 14867 рублей, увеличившись по сравнению с предыдущим годом на 2899 рублей. Всего в 2022 году в регионе открылось

более 20 новых кафе, баров, ресторанов. Существующие заведения приспособлялись к новым условиям: меняли концепцию, подстраивали меню, а также развивали доставку. Поэтому, как никогда, конкуренция является одним из определяющих факторов при открытии заведения.

Территориальный признак является основным для формирования непосредственной конкурентной среды кафе. Основным и единственным на данный момент конкурентами кафе «Уют» являются кафе «Буду Бургер». Других заведений подобного формата поблизости нет. Тем не менее, так как район бурно развивается, необходимо постоянно мониторить появление новых заведений.

Для успешного развития, необходимо учитывать все факторы, влияющие на конкурентные позиции предприятия: качество продукции, ассортимент, представление лучшей услуги, поэтому комплексная политика, направленная на улучшение каждого аспекта, занимает важное место в повышении конкурентоспособности предприятия.

Необходимо отмечать все слабые и сильные стороны конкурентов, чтобы потом выбрать самую выгодную позицию в конкурентной борьбе. Так же обязательно нужно обращать внимание на все новые, только открывающиеся заведения.

Для того чтобы привлечь новых клиентов проводятся комплексные работы по позиционированию кафе: созданы группы в социальных сетях, в которых транслируются видеоролики о кафе. Кроме этого предприятие использует методы стимулирования клиентов, такие как акции, бонусы и скидки.

Существует множество разнообразных названий кафе. При желании им может стать любое слово, как из русского, так и из любого иностранного языка. Однако подробный анализ имён действующих заведений позволяет определить основные принципы их формирования, приведённые ниже.

Популярным и эффективным методом формирования имён является использование в названии кафе наименований блюд или их ингредиентов, фруктов и овощей. Ещё одну многочисленную группу представляют названия, которые вызывают очевидные ассоциации с едой. Такие имена позволяют потенциальным посетителям сразу связать место с рестораном общественного питания («Когда я ем», «Тарелка», «Кухня на углях», «Simple food»). При выборе географические названия можно подчеркнуть особенности кухни и тематики заведения («Шанхай», «Старый Баку», «Нячанг»), сделать акцент на названии города или района, в котором находится кафе, особенно если это примечательное место («Вечерний Питер», «Старый Невский»). Интересным подходом может стать и использование адреса заведения, как улицы, так и просто номера дома («Трактир на Бронницкой», «Таверна на Карпинского», «Дом 7», «101»). Не менее распространено и использование имён и фамилий, как простых и привычных слуху («У Юры», «Валерия», «Алиса»), так и более экзотичных («Венера», «Милана», «Лаура»). Названия, включающие слово «вкус». Названия с использованием слов «вкус, вкусно» легко запоминаются,

вызывают положительные эмоции и ассоциации, что способствует привлечению посетителей.

Другие оригинальные названия. В эту группу входят названия, напрямую не связанные с темой общественного питания. Название кафе «Уют» можно отнести к последней группе, так как название оригинальное, связано непосредственно с интерьером и атмосферой данного предприятия. Интерьер кафе «Уют» выполнен в стиле кантри с элементами романтизма, что полностью соответствует названию заведения.

В кафе будет применяться форма обслуживания официантами индивидуальным методом.

При индивидуальном методе обслуживания каждый официант на отведённом ему участке торгового зала (3-4 столиках) выполняет все операции, связанные с обслуживанием. Официант находится в торговом зале в момент приёма заказа, дополнительной сервировки стола, подачи блюд и расчёта с посетителями. При индивидуальном методе обслуживания акцент делается на большом объёме подготовительной работы. Простые, универсальные операции по скручиванию салфеток, подготовке хлебных корзин, подставок под сахар и др. выполняются официантами в тот момент, когда они не заняты обслуживанием посетителей.

Обслуживание складывается из следующих основных элементов: встреча и размещение посетителей, приём заказа, выполнение заказа, подача заказанных блюд и напитков, расчёт по окончании обслуживания. Официанты предлагают, рекомендуют, советуют, готовят выбор посетителя, осуществляют обслуживание во время приёма пищи и готовят к оплате счета. Уровень профессиональной подготовки официанта, его внешний вид, образованность, культура поведения, общительность являются составляющими успеха этой формы обслуживания. Время обслуживания посетителей будет зависеть от времени, которым они располагают и от технологических возможностей кухни. При приёме заказа у посетителя официант обязательно должен проинформировать гостя о времени, необходимом для приготовления заказываемого блюда.

Режим работы кафе «Уют» с 11:00 до 01:00, без обеда и выходных. Режим выбран с учётом месторасположения предприятия и контингента потенциальных потребителей.

Перерыв в работе кафе не предусмотрен. Администрация предоставляет обеденный перерыв работникам по графику, не прерывая обслуживания посетителей.

[Изъята глава 2], [Изъята глава 3], [Изъята глава 4].

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе представлена разработка производственно-технологической деятельности кафе «Уют» на 50 мест.

Разработана концепция предприятия, определено наилучшее месторасположения кафе, проанализированы сильные и слабые стороны конкурентов. Для подбора оптимального названия заведения были проанализированы возможные варианты. При выборе оптимального режима работы предприятия было проанализировано время работы ближайших офисов, административных и коммерческих зданий и время их обеденного перерыва.

Рассмотрены основные вопросы оперативного планирования, вопросы организации складского хозяйства, организация работы заготовочных цехов, организация работы доготовочных цехов, организации производственных участков и рабочих мест, организации труда работников.

Освещены вопросы организация обслуживания и характеристика торговых помещений, схемы движения полуфабрикатов и готовой продукции.

Для достижения данной цели решались следующие задачи: овладение основными понятиями, терминами и методикой расчётов в области обслуживания, проектирования и организации предприятия общественного питания; изучение необходимых нормативных документов, применение теоретических и практических знаний, полученных за период обучения по специальности.

В ходе работы над дипломным проектом были проведены необходимые технологические расчёты. На основании технологических расчётов были приняты определённые архитектурно-планировочные решения, выбрано необходимое технологическое, инженерное оборудование. Для достижения данной цели решались следующие задачи: овладение основными понятиями, терминами и методикой расчётов в области обслуживания, проектирования и организации предприятия общественного питания; изучение необходимых нормативных документов, применение теоретических и практических знаний, полученных за период обучения по специальности.

В меню проектируемого предприятия включено новое блюдо «Филе куриное с овощами в сливках» разработана нормативно-технологическая документация на данное блюдо, определены критические контрольные точки, где необходимо применение контроля, чтобы предотвратить, устранить или уменьшить опасность на принципах ХАССП.

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». - URL : <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». - URL : <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». - URL: <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». - URL: <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». - URL : <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». - URL : <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». - URL : <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». - URL: <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». - URL : <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». - URL : <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». - URL: <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». - URL: <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». - URL : <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». - URL : <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». - URL: <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». - URL: <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». - URL : <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

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/

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.- URL : <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_Тфи_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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.

51. Сборник рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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. – 28

[Изъяты приложения А-К].

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
« ГГ » 06 2023 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта кафе «Уют» на 50 мест
тема

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Руководитель С.С. 05.06 профессор, д-р техн. наук
подпись, дата должность, ученая степень

И.Н. Пушмина
инициалы, фамилия

Выпускник Б.И. 01.06.23
подпись, дата

П.И. Белоносова
инициалы, фамилия

Нормоконтролер Н.Н. 05.06.23 доцент, кандид. биолог. наук
подпись, дата должность, ученая степень

Н.Ю. Теплюк
инициалы, фамилия

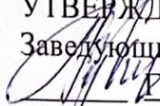
Красноярск 2023

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) (инициалы, фамилия)

« 02 » 03 2023 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы
(бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации)

Студенту

Белоносовой Полине Игоревне
(фамилия, имя, отчество студента)

Группа ЗТТ19-01БТу

направление подготовки 19.03.04
(код)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование)

профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

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

Утверждена приказом по университету № 4643/с от 22.03.2023

Руководитель ВКР

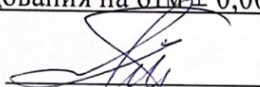
И.Н. Пушмина профессор, д-р техн. наук
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: Разработка кафе

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия; Организационно - технологический раздел; Охрана труда; Разработка фирменной продукции с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.


Перечень графического или иллюстративного материала: план размещения технологического оборудования на отм ± 0,000

Руководитель ВКР


(подпись)

И.Н. Пушмина
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению


(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

П.И Белоносова

« 22 » 03 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 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела»,
формы обучения – заочной в сокращенные сроки
/очной, заочной, заочной в сокращенные сроки/

Белоносовой Полины Игоревны,
(фамилия, имя, отчество)

выполненную на тему: «Разработка проекта кафе «Уют» 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 проекта предприятия питания разработано фирменное блюдо – Филе куриное с овощами в сливках.

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика.

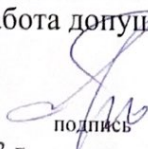
Уровень профессиональной подготовки: проявил отличные знания по общепрофессиональным и специальным дисциплинам.

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

Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует полностью.

Допуск к защите: работа допущена к защите.

Руководитель ВКР:



И.Н. Пушмина

« 05 » июня 2023 г.