

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

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технология и организация общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ Г.А. Губаненко
подпись инициалы, фамилия
« _____ » _____ 2023 г

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта кафе сибирской кухни «Музей Солнца» на 59 мест
тема

19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
код-наименование направления

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Руководитель _____ доцент, канд. биол. наук О.М. Евтухова
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник _____ _____ А.И. Волошина
подпись, дата _____ инициалы, фамилия

Нормоконтролер _____ доцент, канд. биол. наук Н.Ю. Теплюк
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Красноярск 2023

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

Красноярск 2023

Студенту

Волошиной Анастасии 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 сибирской кухни «Музей Солнца» на 59 мест

Утверждена приказом по университету

№ 4643/с от 22.03.2023

Руководитель ВКР

О. М. Евтухова, доцент кафедры технологии и организации общественного питания ИТиСУ

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: кафе сибирской кухни

Перечень разделов ВКР Разработка концепции предприятия; Организационно - технологический раздел; Охрана труда; Научно-исследовательский раздел.

Перечень графического или иллюстративного материала с указанием основных чертежей, плакатов, слайдов: План размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000.

Руководитель ВКР

подпись

О.М. Евтухова

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению

подпись

А.И. Волошина

инициалы и фамилия студента

« ____ » _____ 2023 г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта кафе сибирской кухни «Музей Солнца» на 59 мест» содержит 137 страниц текстового документа, 7 иллюстраций, 56 таблиц, 48 формул, 18 приложений, 42 использованных источника, 1 лист графического материала (план размещения технологического оборудования).

КАФЕ СИБИРСКОЙ КУХНИ, ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ЦЕХ, ФИРМЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ, МЕНЮ, СЫРЬЁ.

Целью выпускной квалификационной работы является разработка проекта кафе сибирской кухни.

Задачи работы:

- разработка концепции кафе;
- разработка производственной программы кафе;
- расчет производственных цехов, складских и технических помещений;
- разработка программы лояльности потребителей и продвижения услуг;
- разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

Данная тема является актуальной, так как в нашей стране в настоящее время одной из самых динамично развивающихся отраслей является отрасль общественного питания.

Эффективность: данная работа направлена на повышение качества услуг и повышение спроса на специализированные предприятия питания.

Новизна заключается в том, что благодаря расширению ассортимента меню новыми полезными блюдами, внедрению новых технологий в процесс производства, повышению качества обслуживания, открытию становится возможным качественно развивать и изменять сферы общественного питания, открывая новые предприятия.

В результате исследования и разработки для проектирования было определено наилучшее местоположение для проектирования, разработана производственная программа кафе и рассчитаны помещения, установлен состав и характеристики технической документации, выявлены основные критические контрольные точки предприятия.

В итоге был разработан проект кафе, который соответствует всем требованиям, предложены пути реализации и продвижения услуг, предложены рекомендации по устранению критических контрольных точек. Был составлен план размещения технологического оборудования.

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.....	13
2.3 Складская группа помещений.....	13
2.4 Горячий цех.	17
2.5 Холодный цех	33
2.6 Овощной цех.....	37
2.7 Мясо-рыбный цех.....	44
2.8 Мучной цех.....	49
2.9 Вспомогательные производственные помещения, административно - бытовые и технические.....	60
2.10 Организация обслуживания посетителей	61
2.11 Разработка программы лояльности потребителей	65
2.12 Продвижения продукции и услуг предприятий питания.....	66
3 Охрана труда	67
4 Научно-исследовательский раздел	70
4.1 Показатели качества и безопасности сырья, используемого для изготовления фирменной продукции	70
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции	70
4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирменной продукции .	75
4.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции.....	76
4.5 Разработка технологической документации на фирменную продукцию.....	77
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	77
Заключение.....	80
Список используемых источников	81
Приложения А – Т	86-137

ВВЕДЕНИЕ

Тема выпускной квалификационной работы - разработка проекта кафе «Музей Солнца» на 59 мест. Данная тема является актуальной, так как в нашей стране в настоящее время одной из самых динамично развивающихся отраслей является отрасль общественного питания.

Значение данной отрасли в современном мире проявляется в создании условий, облегчающих и улучшающих жизнь людей, поэтому необходимо качественное развитие и изменение сферы общественного питания, открывая новые предприятия. Это становится возможным благодаря расширению ассортимента меню новыми полезными блюдами, внедрению новых технологий в процесс производства, повышению качества обслуживания, открытию.

Кафе сибирской кухни как специализированное предприятия общественного питания направленное на обслуживание потребителей, имеет ряд особенностей связанных с ассортиментом реализуемой продукции собственного производства и покупных товаров, а также связанных с организацией производства и организацией реализации и потребления кулинарной продукции.

Сибирская кухня разнообразна и интересна и является одной из важнейших сибирских достопримечательностей.

Понятие «сибирская кухня» неоднозначно и, на первый взгляд, не может быть самостоятельным явлением в силу многочисленной по национальности и огромной по территориальности Сибири. С одной стороны, это пельмени и блины с чёрной икрой, с другой — «рыба в ящике», сугудай, строганина. С третьей — исключительно таёжные продукты. Ко всему этому многообразию можно прибавить национальные кухни бурятов, тунгусов и других коренных народов Сибири.

Сегодня, несомненно, сибирская кухня — это уже тренд, включающий фирменные рецепты и местные кулинарные традиции. А концепция «Сибирской кухни» признана мировыми экспертами единственной в своем роде.

В последнее время стало модным открытие предприятия общественного питания специализированных на той или иной кухне. Сибирская кухня известна, любима и популярна во всем мире. Поклонники изысканных и элегантных блюд предпочитают французскую кухню, любители экзотики – китайскую еду, а вот славянские блюда выбирают люди, ценящие вкусную и здоровую пищу.

Проектирование предприятий такого типа в современных экономических условиях имеет важное значение в силу необходимости обеспечения отрасли общественного питания предприятиями данного типа и в силу высокой их рентабельности, что обуславливается наличием платежеспособного спроса и ростом интереса населения к предприятию данного типа.

В данной работе приведены основные характеристики предприятия, технологические расчеты, связанные с работой и реализацией блюд 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 основывается на потребностях посетителей заведения, учитывает плюсы и минусы конкурентов, раскрывает идею предприятия, описывает все составляющие его деятельности, интегрируя предприятие в единое целое, как с точки зрения его позиционирования, так и управления.

Концепция является неким общим руководством по созданию предприятия, позволяющим координировать работу всех участников процесса создания, запуска и деятельности предприятия. Концепция – это общее виденье ведения бизнеса.

Не многие факторы имеют большее влияние на успешную деятельность кафе, чем его месторасположение. Великолепный дизайн, роскошное меню и безукоризненное обслуживание – все это совершенно бесполезно при невыгодном месторасположении предприятия. И в любом случае совершенно необходимым является предварительный анализ демографической ситуации, конкуренции и общей проходимости данного района, в котором планируется открыть новое предприятие. Такие мероприятия помогут подобрать наиболее выгодное и прибыльное месторасположение [42].

Определение месторасположения представлено в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения предприятия общественного питания

№	Факторы	Варианты размещения бизнеса		
		1 (Петра Ломако 10 а)	2 (9 мая 62)	3 (9 мая 77)
1	Покупательская активность в этом районе	4	5	5
2	Удобство подъезда	5	5	5
3	Оживленность движения транспортных средств	5	5	5
4	Оживленность движения пешеходов	4	5	5
5	Наличие парковки	5	5	5
6	Сообщение общественным транспортом	5	5	5
7	Расположение улицы	5	5	5
8	Ближайшие конкуренты	4	3	1
9	Место для рекламы	4	5	5
10	Удобство входа и выхода	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	4	2
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
13	Состояние здания	5	4	4
14	Стоимость аренды	5	1	1
15	Срок аренды	5	1	1
16	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5
Итого		76	68	64

По таблице определения расположения кафе предпочтительней будет адрес улица Петра Ломако, 10 а, так как кафе будет располагаться в отдельном здании и ближайших конкурентов не так много, как например в ТРЦ «Планета» по адресу улица 9 мая, 77 и гипермаркета «Лента» по адресу улица 9 мая, 62.

Проектируемое кафе сибирской кухни «Музей Солнца» на 59 мест располагается в микрорайоне Преображенский г. Красноярска. Место, где располагается кафе, является развивающейся на данный момент. Здесь очень развита инфраструктура и большая проходимость. Кафе будет пользоваться спросом и иметь своих гостей.

Форматом предприятия является демократичное кафе. Современные потребители ресторанных услуг делятся на категории по своим предпочтениям. Некоторые ходят в кафе исключительно покушать, для других важнейшим будет являться атмосфера заведения, для кого-то - какая именно кухня представлена в том или ином месте, некоторые приходят развлечься и отдохнуть.

Кафе, это предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные, заказные блюда и хлебобулочные изделия [3]. Кафе предназначено для отдыха посетителей, поэтому большое значение имеет оформление торгового зала декоративными элементами, освещение, цветовое решение.

Основная целевая аудитория, которая наиболее подходит для нашего будущего кафе - это мужчины и женщины 30-65 лет, которые не готовят самостоятельно, им это не выгодно, стоимость их часа слишком дорога, чтобы стоять у плиты, живут они в районе или по соседству, заказывают доставку еды домой или приходят поесть в кафе.

Так же целевой аудиторией являются семьи, которые после покупок могут зайти в кафе и отдохнуть.

Сам район в данный момент отстраивается и людей, которые живут в этом районе, становится больше, поэтому очень важно заранее преподнести, что это кафе будет отличным местом, где можно провести свободное время с семьей.

Присутствие кафе в микрорайоне вызывает потребность и желание людей проводить свободное время в районе места проживания. Кафе воспринимается жителями легче как общественное пространство, потому что можно находиться неограниченное количество времени и общаться с друзьями и соседями. Уличное кафе стало популярным среди людей в городских местностях. Кафе является функциональным местом для работы, для общения с собой и окружающими людьми, для расслабления, для обеда и др. Уличное кафе выходит на оживленную пешеходную улицу, а в теплое время суток можно выносить несколько столиков на улицу. Преобразование кафе в уличный формат усиливает очарование локации, где жители будут расположены на позитивный настрой.

Уровень дохода потенциальных посетителей возможен как средний, так и низкий. Цены в кафе демократичные, то есть доступные широким слоям населения. Диапазон цен от 600 до 800 рублей за чек.

Направленностью кафе является сибирская кухня. Сибирская кухня, как и кухни многих народов, населяющих территорию России, имеет древнее происхождение и свои кулинарные традиции. Широкое, общенациональное распространение блюда сибирской кухни получили примерно с XIX века, когда в России началось бурное железнодорожное строительство. В меню современного сибирского кафе можно увидеть и традиционные блюда русской кухни - супы, котлеты и исконно сибирские блюда - разнообразную дичь, пельмени, мясо. Разнообразие рецептов сибирской кухни велико. Практически каждое блюдо может похвастаться свежестью ингредиентов и питательными свойствами.

Важнейшим элементом управления процессами обслуживания гостей на предприятиях питания является меню. Его образно называют «полномочным представителем» кафе, осуществляющим постоянную связь предприятия с гостями.

Меню - это перечень расположенных в определенной последовательности закусок, блюд и напитков, которые имеются на предприятии.

Также в кафе составлена карта чая, кофе и других безалкогольных напитков. С ее помощью посетителей информируют о наличии сортов чая, кофе, что подается к столу. Такие карты удобны во время презентаций новых сортов, проведении дегустации, а также необходимые в заведениях, которые специализируются на подаче этого напитка.

В современных условиях рыночной экономики основной целью для любой фирмы является сохранение или расширение занимаемых позиций на рынке или его сегменте, стабильное получение прибыли или ее рост. Для достижения этой цели необходима ориентация фирмы на максимизацию прибыли, что, в свою очередь, может быть достигнуто путем обеспечения высокой конкурентоспособности.

На сегодняшний день трудно отыскать сегмент рынка, где не происходили бы ожесточенные сражения между конкурентами. Чтобы выжить в конкурентной борьбе, предприятия и организации осваивают новые виды услуг, новые формы бизнеса, выдвигают на первое место не только своих сотрудников, но и борются за каждого клиента. Изучается рынок, осуществляется сбор необходимой информации, которая анализируется, после чего разрабатываются стратегии освоения рынка.

Все компании в условиях жесткой конкуренции, быстро меняющейся ситуации должны не только концентрировать внимание на внутреннем состоянии дел в компании, но и выработать стратегию долгосрочного выживания, которая позволяла бы им поспевать за изменениями, происходящими в их окружении.

Рынок общественного питания характеризуется высокой степенью дифференциации предлагаемого продукта и цен, чистой конкуренцией,

высокой степенью локализации предприятий в силу неотделимости услуги от ее поставщика, что дает возможность предприятиям общественного питания формировать конкурентные преимущества, позволяющие ограничить влияние конкурентов.

В этих условиях деятельность предприятий общественного питания требует постоянного совершенствования и обновления, выработки соответствующей стратегии и тактики управления. Инструментами реализации данных мероприятий являются: оценка конкуренции в сфере общепита, управление внутренними и внешними параметрами деятельности предприятия общепита с целью максимизации критерия конкурентоспособности.

Одним из методов анализа конкурентного положения разрабатываемого предприятия является построение многоугольника конкурентоспособности. Данный метод позволяет достаточно быстро провести анализ конкурентоспособности предприятия общественного питания в сравнении с ключевыми конкурентами и разработать эффективные мероприятия по повышению уровня конкурентоспособности. Сущность метода заключается в отображении на графике значений различных показателей, за счет чего формируется четкое представление о конкурентоспособности заведения.

На основании полученных усредненных результатов построен многоугольник конкурентоспособности.

Диаграмма представлена на рисунке 1.1. В диаграмме представлены два конкурента - кафе «Grillpizza» и кафе «Кунжут», и проанализированы параметры для сравнения.

В качестве параметров для оценки, как правило, выбираются аспекты, наиболее важные для деятельности заведения. Для предприятий сферы общественного питания оптимальна оценка по элементам комплекса маркетинга («7P»): местоположение, меню, уровень цен (соотношение цена: качество), сервис, персонал, атмосфера, продвижение.



Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности (при оценке параметров использована 5-балльная шкала)

Проанализировав диаграмму, можно увидеть, что у всех трех предприятий питания хорошее месторасположение. В каждом присутствует большой поток людей и хорошая проходимость, что говорит о частой посещаемости предприятия.

По составлению меню, по его оформлению и полноте содержания выделяется кафе «Музей Солнца».

По параметру «Цена» лучше всего кафе «Музей Солнца» и «Grillpizza». По ценовой политике эти предприятия более-менее схожи и цена не такая высокая, как в кафе «Кунжут».

По атмосфере и сервису преобладает «Музей Солнца». В остальных предложенных предприятиях присутствует самообслуживание, что значительно уменьшает качество и скорость обслуживания.

При открытии кафе выбор уникального запоминающегося имени — важная часть процесса бизнес-планирования.

Название, которое дается кафе, способно повлиять на его успех. Каждое слово наделено смыслом, а слова создают истории, которые подкреплены визуальными стереотипами.

Кафе сибирской кухни называется «Музей Солнца». За основу взят музей, располагающийся в городе Новосибирске, в котором представлена частная коллекция изображений Солнца и солнечных богов древних цивилизаций, изготовленных в дереве по материалам археологических находок. Такой музей является единственным в России и расположен именно в Сибири.

Солнце стимулирует выработку «гормонов удовольствия», поэтому считается, что солнечный свет – лучший природный антидепрессант. Его положительное влияние распространяется и на сферу межличностных отношений: если холод побуждает нас «закраться», то солнце, напротив, «раскрывает» нас по отношению к внешнему миру и окружающим. Солнце позволяет добиться успеха. Если вовремя не делать то, что необходимо,

хорошего результата не будет. Солнце повышает жизненный тонус, дает чувство счастья, поддерживает и вдохновляет человека. Тот, кто просыпается рано утром, получает заряд бодрости.

Даже если за окном пасмурно и идет дождь, в кафе всегда теплая и уютная атмосфера, которая поддерживается необычным интерьером и доброжелательностью персонала.

Желтый возбуждает аппетит и психику, тонизирует мышцы и мозг, повышает интеллектуальные способности. Он положительно влияет на самооценку человека. Желтый больше других цветов влияет на активность мозга. Он стимулирует мыслительную деятельность и развивает творческие способности, раскрывает таланты.

Желтый символизирует ум, самодостаточность, зрелость, мудрость. Этот цвет одновременно повышает настроение, пополняет энергетические запасы человека и расслабляет.

Поэтому название кафе «Музей Солнца» основывается на принципах солнечной энергии, которая помогает нам легче вступать в новые контакты и заводить новых друзей. От солнца исходит энергия счастья. Поэтому кафе и должно стать местом, где люди будут общаться друг с другом.

Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания зависят от определенных факторов: контингента потребителей, места приема пищи, способа ее получения и доставки потребителям, степени участия персонала в обслуживании, применения средств механизации и автоматизации и др.

Метод обслуживания потребителей - способ, с помощью которого потребителям реализуется продукция. Обслуживание в кафе организуется официантами.

Форма обслуживания - организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей. Процесс обслуживания потребителей, начиная с их встречи и заканчивая расчетом, производится официантами.

Обслуживание официантами предполагает выполнение всех операций. Официанты доставляют продукцию с раздаточной в зал, ставят блюда на стол. Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания посетителей, увеличить пропускную способность зала и сократить численность обслуживающего персонала. Полное обслуживание официантами потребителей осуществляют за столом в следующей форме:

- для индивидуальных потребителей (гостей);
- обслуживание по карте меню со свободным выбором блюд («а ля карт»).

Подачу блюд гостям осуществляют с сервировочного блюда («в обнос») с порционированием индивидуальным потребителям [2].

Расчет осуществляется в конце обслуживания официантами.

Обслуживание официантами является индивидуальным. Все операции с посетителем выполняет один официант, за которым закреплено определенное количество столов в зале.

Конечно же, внешний вид официанта должен быть презентабельным, причёска строгая, одежда и обувь идеально чистые и отглажены, руки чистыми, запах приятный, улыбка и доброжелательность должны сопровождать гостей все время.

Проектируемое предприятие имеет полный производственный цикл. Форма обслуживания в зале кафе - официантами. В кафе предлагается широкий ассортимент блюд - холодные закуски, вторые блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные изделия. Заказы принимаются на продукцию собственного производства: холодные блюда и закуски, вторые горячие блюда, мучные изделия, а также покупные товары.

Режим работы проектируемого предприятия определяется с учетом контингента потенциальных потребителей. Так, начинать свою работу кафе будет в 10:00, а заканчивать в 22.00.

Оптимальное время работы кафе «Музей Солнца» 10.00 до 22.00 часов.

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе была разработана производственная программа предприятия, рассчитано количество продуктов, необходимых на ее выполнение, произведен расчет горячего цеха, холодного, овощного и мясо-рыбного цехов, проектирование помещений складской группы. Произведен технологический расчет и подбор оборудования, расчет механического оборудования, расчет вспомогательного оборудования, расчет площади цехов.

Также были разработаны организация труда работников обслуживания, организация бизнес-процесса «Прием и обслуживание гостей» и организация обслуживания по системе кейтеринг. Представлены способы продвижения продукции и услуг кафе «Музей Солнца».

Разработаны концепции ресторанный заведения, структуру предприятия, создан корпоративный стиль предприятия, логотип предприятия, интерьер предприятия и корпоративный стиль форменной одежды.

В современных условиях наблюдается очень жесткая конкуренция. Для того чтобы предприятие успешно функционировало, оно обязано соответствовать необходимым требованиям. Самым важным и главным является производство высококачественной продукции.

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

Для разработки фирменного блюда были исследованы показатели качества безопасности сырья, используемого для изготовления фирменной продукции. Была разработана технологическая карта фирменной продукции и представлены рекомендации по подаче фирменной продукции.

Для готового фирменного блюда был произведен расчет пищевой и энергетической ценности и была разработана технологическая документация на это блюдо.

Так же, чтобы данная фирменная продукция соответствовала безопасности, для нее были разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП, в которой была описана продукция, была составлена блок-схема для фирменного блюда, выписан перечень опасных факторов и критических контрольных точек и разработаны листы ХАССП для контроля критических контрольных точек.

Основное место среди предприятий общественного питания занимают рестораны, кафе, бары. Они играют главную роль в организации отдыха и досуга населения. Данные заведения посещают с целью вкусно поесть, отметить день рождения, юбилей, провести свадебное торжество, деловую или официальную встречу, просто встретиться с родными людьми.

Основная задача персонала этих заведений душевно встретить, грамотно разместить, максимально быстро и качественно обслужить своих гостей и создать все условия для хорошего отдыха.

Успех предприятия на прямую зависит от правильной организации работы обслуживающего персонала и является залогом его развития и процветания.

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 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. № 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 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: 21.04.2023).

5.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: 20.06.2022).

6.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> (дата обращения: 21.04.2023).

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 :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> (дата обращения: 24.05.2023).

8.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. URL : https://shkola2nazran-r26.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/175/3007/SanPiN_2.3.2.1324_03_1_.pdf (дата обращения: 21.04.2023).

9.СНиП II-Л.8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. Утверждены Государственным комитетом Совета Министров СССР по делам строительства - 17.08.1971 г. – URL : <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293810/4293810609.pdf> (дата обращения: 24.05.2023).

10.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/ (дата обращения: 5.06.2023).

11.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)

12.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, 2023. – 105 с.

13.Гайворонский, К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с. - ISBN 9785819907061

14.Заметки официанта: сайт. – 2022. – URL: <https://oficianty.com/etiket-oficianta.html> (дата обращения: 24.11.2022)

15.Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2008. - 557 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6

16.Пожарная безопасность на предприятии общественного питания //Инжиниринговая компания, инженерные сети: сайт. – 2023. – URL: https://u-net.ru/blog/pozharnaya_bezopasnost_na_predpriyatii_pitaniya

17.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/shop/equipment/technological-equipment/blenders/blender-amitek-bp1/> (дата обращения: 01.06.2023)

18.Мерчандайзинг в общественном питании // Инновационные технологии мерчандайзинга «MERC4U» : сайт. – 2022. – URL: <https://merch4u.biz/merchandajzing-v-obshchestvennom-pitani/> (дата обращения: 24.11.2022)

19.Кирпичников, В.П. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Москва. : Издательский центр «Академия», 2013. — 416 с. - ISBN 978-5-7695-9599-8.

20. Ловачёва, Г.Н Стандартизация и контроль качества продукции/ Г.Н. Ловачёва, А.И. Мглинец, Л.М. Алёшина // Москва : Колос, 2010. – 161 с. - ISBN 5 -282 - 00429-1

21.Нейтральное оборудование «H-ESSEN» : официальный сайт. – 2023. – URL: <https://h-essen.ru/product/vmp-1-5-e-ots-nerzh/>(дата обращения: 01.06.2023)

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

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, 2010. – 124 с.

24. Никулина, Е.О. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова; Сибирский федеральный университет, Институт торговли и сферы услуг. – Красноярск, 2006. – 82 с.

25. Оборудование для кафе, ресторанов, столовых «VIATTO» : интернет-магазин. – 2023. – URL: <https://viatto.ru/shop/product/holodilnyi-shkaf-viatto-va-sc98> (дата обращения: 21.03.2023).

26. Оборудование для общественного питания «HICOLD» : официальный сайт. – 2023. – URL: https://hicold.ru/katalog/069654_holodilnoe-oborudovanie/002947_stoli-s-ohlajdaemoy-poverhnostyu/284346_stol-holodilniy-s-ohlajdaemoy-poverhnostyu-hicold-gn-so-111-tn.html (дата обращения: 21.03.2023).

27.19. Оборудование для общественного питания «Carboma» : официальный сайт. – 2023. – URL: <https://carboma.ru/product/6861> (дата обращения: 21.03.2023).

28. Проектирование и комплексное оснащение предприятий общественного питания и торговли «Complex-Trade» : сайт. – 2022. – URL: <https://www.complex-trade.ru/blog/borba-za-klienta-privlech-i-uderzhat/> (дата обращения: 24.11.2022)

29. Профессиональное оборудование «Polair»: интернет-магазин. – 2023. – URL : <https://polair.pro/> (дата обращения: 21.03.2023).

30. Профессиональное кухонное оборудование «Атеси»: официальный интернет-магазин. – 2023. – URL: https://atesy.ru/catalog/4_oborudovanie_dlya_pekaren_atesy/4_1_mukoproseivatel_i/mukoproseivatel_kaskad/ (дата обращения: 21.04.2023)

31. Профессиональное кухонное оборудование «Атеси»: официальный интернет-магазин. – 2023. – URL: https://atesy.ru/catalog/7_kholodilnoe_i_barnoe_oborudovanie_atesy/7_4_stoly_ok_hlzhdaemye/stol_okhlzhdaemyu_atesy_spb_o_221_20_1307/ (дата обращения: 21.04.2023)

32. Профессиональное ресторанное оборудование «Vitrina Store»: интернет - магазин. - 2023. - URL: <https://vitrinastore.ru/products/kofemashina-avtomaticheskaya-airhot-ac-709.html> (дата обращения: 21.03.2023).

33. Профессиональное ресторанное оборудование «HURAKAN»: интернет - магазин. - 2023. - URL: https://hurakan.ru/catalog/jelektromehanicheskoe_oborudovanie/testomesy/testomes-hurakan-hkn-m40sn2v/ (дата обращения: 21.03.2023).

34. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2006. — 352 с. - ISBN 5-222-08980-0

35. Ресторан-комплект: интернет-магазин. - 2023. - URL: <https://r-komplekt.ru/> (дата обращения: 01.06.2023).

36. Ресторан сервис – оборудование для кафе, ресторанов, столовых «Ресторан сервис».: интернет-магазин. – 2023. – URL:

https://restoranservice.ru/catalog/kipyatilniki/elektrokipyatilnik_hurakan_hkn_pcy_25/ (дата обращения: 21.03.2023).

37.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / В. А. Ананина, С. Л. Ахиба, В. Т. Лапшина, Р. М. Мальгина, В. Л. Соколов, А. П. Рубан, З. И. Ясюченя; под редакцией Ф. Л. Марчука. - Москва: Хлебпроинформ, 1996. - 620 с. - ISBN 5-88676-044-X.

38.Скурихин, И.М. Химический состав пищевых продуктов, книга 1/И.М. Скурихин. – Москва : ВО «Агропромиздат», 2007. – 224 с.

39.Современные технологии «CAS».: Интернет-магазин. – 2023. - URL: [https://cas-russia.ru/katalog-tovarov/porcionnye-\(fasovochnye\)-vesy/vesy-porcionnye-cas-swn-30-dd-displej-s-2h-storon.html](https://cas-russia.ru/katalog-tovarov/porcionnye-(fasovochnye)-vesy/vesy-porcionnye-cas-swn-30-dd-displej-s-2h-storon.html) (дата обращения: 21.03.2023).

40.Тепловое оборудование для общественного питания «UNOX»: официальный сайт.- 2023. – URL: <https://unox.ru/> дата обращения: 21.04.2023).

41.Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов / «Кодекс» : сайт. – 2022. – URL: <https://docs.cntd.ru/about> (дата обращения: 02.06.2022)

42.Юшкова, А. И. Анализ деталей месторасположения ресторана / А. И. Юшкова. – Москва, 2011. — № 7 (30). — Т. 1. — С. 124-127. — URL: <https://moluch.ru/archive/30/3486/> (дата обращения: 24.11.2022).

[изъяты приложения А-Т]

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 2023 г

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта кафе сибирской кухни «Музей Солнца» на 59 мест
тема

19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
код-наименование направления

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Руководитель *О.М. Евтухова* 06.06.2023 доцент, канд. биол. наук О.М. Евтухова
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник *А.И. Волошина* 4.06.2023 доцент, канд. биол. наук А.И. Волошина
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Нормоконтролер *Н.Ю. Теплюк* 05.06.2023 доцент, канд. биол. наук Н.Ю. Теплюк
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Красноярск 2023

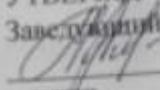
Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой


Г.А. Губаненко
подпись инициалы, фамилия

« 22 » 03 2023 г

ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

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

Красноярск 2023

Студенту

Волошиной Анастасии Игоревне
фамилия, имя, отчество студента

Группа ЭТТ19 – 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 сибирской кухни «Музей Солнца» на 59 мест

Утверждена приказом по университету

№ 4643/с от 22.03.2023

Руководитель ВКР

О. М. Евтухова, доцент кафедры технологии и организации общественного питания ИТиСУ

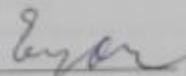
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: кафе сибирской кухни

Перечень разделов ВКР Разработка концепции предприятия; Организационно-технологический раздел; Охрана труда; Научно-исследовательский раздел.

Перечень графического или иллюстративного материала с указанием основных чертежей, плакатов, слайдов: План размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000.

Руководитель ВКР


подпись

О.М. Евтухова
инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению


подпись

А.И. Волошина
инициалы и фамилия студента

« 02 » 03 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 сибирской кухни «Музей Солнца» на 59 мест»

Ф.И.О. студента: Волошина Анастасия Игоревна

Группа ЗТГ19-01БТУ курс 4

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания»

шифр, наименование

Профиль подготовки 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

шифр, наименование

Актуальность темы: тема актуально, т.к. в настоящее время является актуальным открывать специализированные предприятия – кафе, специализирующихся на сибирской кухне.

Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы: соответствует.

Полнота раскрытия темы: тема раскрыта полностью. Это нашло отражение в меню кафе. В меню кафе включено не менее 60 % блюд, специализирующихся на сибирской кухне.

Использование в работе элементов исследования имеются.

Обоснованность выводов и предложений: выводы обоснованы.

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

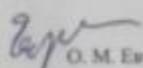
Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика.

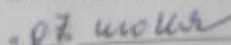
Уровень профессиональной подготовки: теоретические знания и практические навыки студента на положительном уровне.

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 работы,
канд. биол. наук, доцент,
доцент кафедры ТООП ИТыСУ СФУ  О. М. Евтузова

 2023 г.