

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

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

_____ Г.А. Губаненко

подпись инициалы, фамилия

« _____ » _____ 2023г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Разработка проекта кафе русской кухни «Сказка» на 50 мест

тема

Руководитель _____

подпись, дата

профессор, д-р техн. наук

должность, ученая степень

И.Н. Пушмина

инициалы, фамилия

Выпускник _____

подпись, дата

О.А. Леонтьева

инициалы, фамилия

Нормоконтролер _____

подпись, дата

доцент, канд. биол. наук

должность, ученая степень

Н.Ю. Теплюк

инициалы, фамилия

Красноярск 2023

Студенту

Леонтьевой Ольге Алексеевне

(фамилия, имя, отчество студента)

Группа ЗТТ19-01БТу

направление подготовки 19.03.04

(код)

Технология продукции и организация общественного питания

(наименование)

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта кафе русской кухни «Сказка» на 50 мест

Утверждена приказом по университету № 4346/с от 23.03.2023

Руководитель ВКР

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

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе русской кухни

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

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

_____ О.А. Леонтьева
(подпись, инициалы и фамилия студент)

« ____ » _____ 20 ____ г.

« ____ » июня 2023 г

.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	5
1 Разработка концепции предприятия	6
2 Организационно – технологический раздел.....	13
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	13
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	19
2.3 Складская группа.....	19
2.4 Горячий цех.....	24
2.5 Холодный цех	36
2.6 Овощной цех	40
2.7 Мясо-рыбный цех.....	47
2.8 Мучной цех	51
2.9 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические.....	66
2.10 Организация обслуживания посетителей	68
2.11 Разработка программы лояльности потребителей.....	73
2.12 Продвижения продукции и услуг предприятий питания.....	74
3 Охрана труда.....	76
4 Научно-исследовательский раздел.....	80
4.1 Показатели качества и безопасности сырья, используемого для изготовления фирменной продукции.....	80
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции	82
4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирменной продукции.....	88
4.4 Расчёт пищевой и энергетической ценности фирменной продукции	88
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	89
Заключение	92
Список использованных источников	923
Приложение А –К.....	100

ВВЕДЕНИЕ

В настоящее время общественное питание-это неотъемлемая часть жизни каждого человека, проживающего в мегаполисе. С каждым годом рынок предприятий питания все больше наполняется новыми заведениями. Старые, изжившие себя заведения уступают место новым проектам, которые готовы предлагать своим гостям все более интересные кулинарные концепции.

Концептуальное заведение с русской душевностью и добротой на протяжении многих лет интересны нашему народу и гостям из разных стран. Таковых заведений хоть и много, но каждое из них по – своему уникально. Предприятия вносят в свою концепцию что-то интересное из русской культуры, ведь вместить всю широту русских кулинарных традиций в одном заведении невозможно. Национальная кухня – неотъемлемая часть культуры каждого народа. Традиции питания, заложенные в национальную кухню, складывались веками. В современных условиях для каждой национальной кухни характерны две тенденции. Это стремление к обособленной самобытности и неповторимости, и включение блюд и напитков, присущих разнообразным национальным кухням.

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

Актуальность темы определяется тем, что интерес к истокам народной кухни никогда не угасает и пользуется неизменной популярностью.

Создание необходимых условий для удовлетворения потребностей людей в полноценном питании, повышение качества обслуживания и предоставление дополнительных услуг предприятиями общественного питания – важнейшие социально-экономические задачи государства. Первостепенное значение в этом отношении приобретает комплекс мероприятий, направленных на рациональную организацию сети предприятий общественного питания, строительство новых предприятий и реконструкцию действующих, внедрение прогрессивных технологий и форм обслуживания.

В бакалаврской работе будет выполнена разработка концепции предприятия, 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.

1 Разработка концепции предприятия

Чтобы минимизировать коммерческие риски, задолго до открытия заведения разрабатывается его прототип, продумываются все аспекты деятельности. Разработка концепции ресторанный заведения включает в себя процесс ответа на некоторый ряд вопросов, позволяющих создать на бумаге представление о том, как будет выглядеть заведение. В отличие от бизнес-плана, разработка концепции кафе направлена на то, чтобы заострить внимание на важных организационных акцентах, таких, как дизайн, меню, персонал, обслуживание, а также возможность включения дополнительных услуг.

При исследовании рынка в первую очередь учитывается расположение заведения. Важно изучить вкусы, предпочтения, интересы, а главное - возможности гостей, которые будут посещать заведение. При исследовании целевой аудитории, важно определить основную и второстепенную группы посетителей. Определив эти моменты, нужно оценить конкурентоспособность. Здесь следует ответить на такие вопросы: сколько подобных заведений имеется в данном районе городе и как далеко они расположены, чем они привлекательны для гостей, а также какие у них существуют недостатки. Разобрав по деталям эти вопросы, будет ясно, что вкладывать в собственную, новую концепцию кафе.

Расположить кафе «Сказка» планируется в городе Красноярске, при определении места расположения заведения выбор стоял между тремя районами:

1. Центральный район;
2. Советский район;
4. Октябрьский район.

При оценке местоположения планируемого предприятия общественного питания рассматривались:

- потоки людей (пассажиры -, автопотоки) в непосредственной близости от предполагаемого местоположения;
- конкурентное окружение;
- офисы, магазины, производственные предприятия, жилые кварталы и т.д. в радиусе предполагаемого действия предприятия;
- удобство прохода/проезда к месту размещения; возможности внешнего оформления (фасад, вывески, наружная реклама и т. п.).

При выборе наилучшего месторасположения кафе, вышеперечисленные факторы были оценены по пятибалльной шкале. Оценка месторасположения кафе произведена в форме таблицы 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения кафе «Сказка»

№	Факторы	Варианты размещения предприятия		
		Советский район	Центральный район	Октябрьский район
1	Покупательская активность в этом районе	5	5	4
2	Удобство подъезда	5	5	4
3	Оживленность движения транспортных средств	5	5	4
4	Оживленность движения пешеходов	4	5	3
5	Наличие парковки	4	3	4
6	Сообщение общественным транспортом	4	5	4
7	Расположение улицы	5	5	5
8	Ближайшие конкуренты	5	2	4
9	Место для рекламы	5	2	5
10	Удобство входа и выхода	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	3	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
13	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5
	Итого	62	54	57

При анализе данных, представленных в таблице 1.1 выявлено, что наибольшей покупательской способностью обладают советский и центральный районы города. Все три выбранных района имеют достаточно удобные подъездные пути. Однако центральный и советский районы все же более удобны в этом плане за счёт наличия крупных и оживлённых дорог, которые связывают весь город. Так же в центральном и советском районе наибольшая оживлённость дорог, что связано с большой концентрацией офисных и коммерческих зданий. Наибольшая оживлённость пешеходов наблюдается в Центральном районе, за счёт обилия культурных пространств, привлекающих жителей города. С парковочными местами ситуация сложная во всех районах, однако лидирует по этому показателю центральный район. Это связано, прежде всего, с особенностями исторической застройки центра и невозможностью расположения там дополнительных парковок.

Сообщение с общественным транспортом хорошо налажено во всех районах, однако наибольшее количество транспорта проходит через центральный район города.

По итогам проведённого на основании данных таблицы 1.1 анализа можно сделать вывод, что наиболее оптимальным районом для размещения кафе является советский район. Одним из наиболее удобных месторасположений является район Покровский, рядом с недавно построенным торговым центром «ПокровSKY».

В предполагаемом районе расположения заведения находится большое количество офисных и коммерческих организаций, работники которых нуждаются в предприятии общественного питания, находящемся в шаговой доступности;

Непосредственно в данном районе отсутствуют кафе и рестораны с традиционной кухней. Все заведения, расположенные в данном районе либо предлагают блюда быстрого питания, либо кофе и сэндвичи навынос.

Так как заведение находится в жилом массиве с достаточно большой концентрацией офисных и коммерческих организаций, клиентами проектируемого кафе могут стать люди в возрасте от 20 до 60 лет, различных профессий и социального статуса. Ценовая политика кафе ориентирована на гостей со средним и высоким уровнем дохода. В зале кафе планируется реализация бизнес-ланча, что привлечёт к себе внимание работников и посетителей, как торгового центра и офисных и коммерческих организаций района, так и жителей ближайших домов. Бизнес ланч будет реализовываться в виде комплексных предложений: малый, средний и большой бизнес-ланч. Малый бизнес-ланч будет состоять из салата или супа на выбор, горячего с гарниром и напитка. Средний бизнес ланч будет состоять из салата или супа, горячего с гарниром, напитка и десерта. И большой бизнес-ланч будет формироваться из салата, супа, горячего с гарниром, напитка и десерта. Все блюда для бизнес-ланча гости будут выбирать из специального предложения деловых обедов. В каждой категории блюд на выбор будут представлены 3-4 позиции блюд. Цена на бизнес-ланч будет варьироваться от 350 до 450 рублей в зависимости от выбранного размера обеда. Цены на блюда основного меню следующие: холодные блюда и закуски – от 250 до 390 рублей; супы – от 290 до 350 рублей; вторые горячие блюда – от 250 до 410 рублей; гарниры – от 85 до 120 рублей; горячие и холодные напитки – от 60 до 120 рублей. Средний чек на одного человека 800-1000 рублей.

Разработка меню – это важный элемент успеха, оно может привлечь или оттолкнуть клиентов. От разработки меню зависит имидж предприятия, это вторая реклама после вывески. Меню дает возможность гостю формировать свой заказ из тех блюд, которые предлагаются в полном объёме. Для каждого блюда в меню указана цена, и выход, поэтому гость может выбирать блюдо по своему усмотрению. Если говорить про меню разрабатываемого кафе русской кухни «Сказка», то в нем можно встретить холодные блюда и закуски, традиционные русские супы, вторые горячие блюда с гарниром, а также холодные и горячие напитки, сладкие блюда и мучные кондитерские изделия.

Меню проектируемого кафе русской кухни будет представлять собой сшитые между собой плотные, матовые листы бумаги. На первой странице меню будет располагаться логотип заведения, на последующих – перечень блюд и напитков. Страницы меню будут оформлены следующим образом: слева или справа страницы (в зависимости от расположения страниц относительно корешка меню) на 1/3 страницы будут располагаться красочные иллюстрации традиционных русских блюд. Рядом с иллюстрациями будет

располагаться текстовая часть меню, состоящая из заголовка раздела меню и списка блюд. Также для каждого блюда будет указываться его выход и цена. Так как все блюда, которые включены в меню, исконно русские и хорошо знакомые гостям проектируемого заведения, красочное описание блюд не предусматривается. При необходимости, все интересующие вопросы относительно состава и особенностей приготовления блюд гости смогут уточнить у официантов.

Само по себе меню будет стильным и лаконичным в своём дизайне. В нем не предусматривается обилие фотографий блюд. Будут присутствовать только стилизованные профессиональные иллюстрации, отражающие концепцию заведения. Цвета меню спокойные и приглушенные. В качестве цветовой палитры были выбраны нейтрально – бежевые оттенки. Цвет фона меню – крем-брюле, основные заголовки выполнены в песочном цвете, а цвет основного текста – графитовый. Все иллюстрации, украшающие меню так же подобраны под общую цветовую гамму, чтобы не нарушать целостности дизайна.

Все специальные предложения (меню бизнес-ланчей, сезонное и праздничное меню), а так же карта вин располагаются на отдельных ламинированных листах. Эти листы меньше по размеру, чем основное меню и являются вкладышами. Для каждого вида специализированного меню предусматривается индивидуальный дизайн, согласующийся с дизайном основного меню заведения.

При анализе конкурентного окружения предполагаемого места размещения кафе было выявлено, что рядом находится несколько точек общественного питания, однако все они относятся к предприятиям быстрого питания. Единственным исключением является ресторан «Rasputin», который хоть и не находится в непосредственной близости к предполагаемому месту строительства, все же является потенциальным конкурентом проектируемого кафе. В непосредственной близости к проектируемому кафе находятся следующие заведения: кафе быстрого питания «Грильница», бар «Farsh в булках», пиццерия «Cheez», несколько кофеен «Greenhouse», ресторан быстрого питания «Burgerking» и ресторан «Rasputin».

Как уже было сказано ранее практически все перечисленные заведения предлагают блюда быстрого питания или кофе с сэндвичами. Исключением является ресторан «Rasputin», который становится главным конкурентом проектируемого кафе. Однако стоит учесть, что «Rasputin» – это ресторан 1 класса с достаточно дорогими блюдами и напитками. «Rasputin» ориентирован на гостей с высоким уровнем достатка и нацелен на проведение вечерних гастрономических ужинов, специализированных мероприятий и торжеств. Если говорить про кафе «Сказка», то оно ориентировано на разные группы населения. В данном кафе будет комфортно, как студенту или офисному работнику, так и большой дружной семье. Проектируемое кафе – это «семейное заведение», цель которого вкусно накормить своих гостей качественными традиционными блюдами, не гонясь за лоском модных и дорогих ресторанов.

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1.1). В качестве параметров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности заведения: местоположение, меню, цены, сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для оценки выбрана пятибалльная шкала. Все представленные в таблице 1.2 предприятия питания были оценены и представлены в многоугольнике конкурентоспособности.

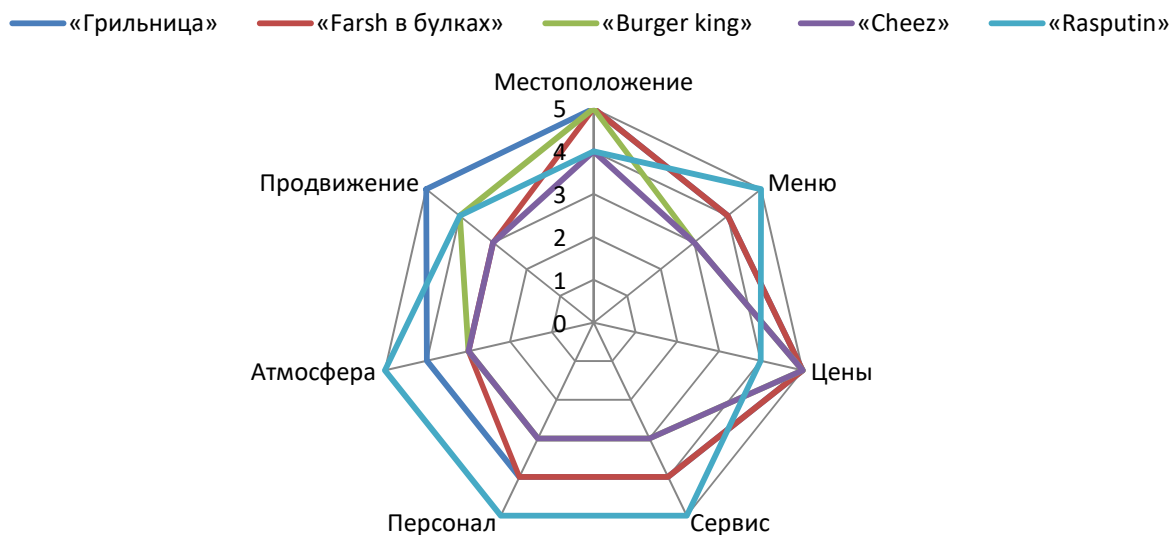


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

Анализируя данные, представленные на диаграмме, можно сделать вывод, что основным конкурентом проектируемого кафе русской кухни «Сказка» является ресторан «Rasputin». Для того, чтобы обеспечить наибольшее конкурентное преимущество перед столь известным и любимым Красноярцами заведением, в проектируемом кафе необходимо проводить регулярное обучение персонала. Также необходимо вовремя проводить контролирующие мероприятия: тестирования, на знание меню, основ сервиса и действующих программ лояльности заведения. Также регулярно нужно проводить проверку персонала «Тайными покупателями». Все контролирующие меры должны сопровождаться последующими поощрительными и штрафными мерами. Помимо этого необходимо серьёзно заниматься вопросами продвижения проектируемого кафе. Возможно использовать следующие элементы продвижения: наружная реклама и флаеры, реклама в социальных сетях и сети интернет, ведения официальных групп кафе в различных социальных сетях, а также создание и ведения сайта кафе.

Успех предприятия зависит от правильно выбранного названия. Хорошее название на высококонкурентном рынке выделяется среди однородных одноименных товаров и услуг, само привлекает клиентов и тем самым экономит бюджет. Существуют некоторые правила при выборе названия:

- имя должно вызывать положительную ассоциацию;
- легко запоминаться;

– заметно отличаться от известных брендов.

Для подбора оптимального названия заведения был проанализированы следующие названия:

- «Ели-пили»;
- «Сказка»;
- «Соленья Варенья»;
- «Русская душа».

В результате выбрано название «Сказка». Оно достаточно простое, ёмкое и хорошо описывает специфику заведения. Кроме того, каждому русскому человеку с детства знакома фраза «Сказка», которая, как правило, означает широту и доброту характера русского человека. Именно такие люди, с настоящей русской душой, по достоинству оценят и полюбят кафе «Сказка».

Тип предприятия предполагает достаточно быстрое обслуживание, высокую оборачиваемость мест, и с учётом количества располагаемых в радиусе 500 метров от заведения, оптимальным для данного заведения выбирается 50 посадочных мест.

В данном предприятии используется индивидуальный метод обслуживания официантами. Индивидуальный метод – официант один обслуживает три-четыре столика и выполняет все операции – сервирует столы, встречает гостей, принимает заказы, подает блюда, производит расчёт и уборку столов. Так же в проектируемом кафе предполагается наличие барной стойки, за которой будут работать бармены. Они будут заниматься приготовлением и сервировкой напитков, подготовкой к подаче вина и крепких настоек.

Встречает гостей у входа администратор, которые провожают гостей к столику, подают меню. Администратор следит за процессом обслуживания, контролирует соблюдение официантами стандартов обслуживания, а также за качеством подаваемых блюд и напитков.

Продукция, вырабатываемая в кафе, реализуется непосредственно в зале заведения, а также возможна реализация вне заведения (заказ на вынос). Все блюда готовят в доготовочных цехах (холодном и горячем), и реализуются в зал заведения через окно раздачи, мучные изделия изготавливают в мучном цехе.

При обслуживании столов официанты записывают заказ в фирменный блокнот, после чего вбивают в систему R-keeper. После введения заказа, информация сразу же отправляется в холодный и горячий цех, в сервис-бар и за барную стойку, откуда официанты забирают уже приготовленные блюда и напитки.

Для выбора оптимального времени работы предприятия, проанализировано время работы близлежащих предприятий, время обеденного перерыва. Рядом с проектируемым кафе располагается большое количество офисных и административных зданий, которые начинают свою работу в 9-10 часов и заканчивают работать в 18-19 часов. Обеденный перерыв приходится на 12-15 часов. Соответственно, оптимальным временем работы проектируемого кафе станет время с 11:00 до 24:00 часов. Бизнес-ланч будет проходить с 11:00

до 16:00. Также данный режим работы кафе «Сказка» будет удобен и для гостей, и для персонала. С таким режимом работы персонал сможет работать по полуторасменному режиму (11 часовой рабочий день с 1 часом, отведённым на обед) со ступенчатым графиком выхода на работу.

Изъята 2 глава ,
Изъята 3 глава,
Изъята 4 глава,
Изъята приложения А-К

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В бакалаврской работе представлена разработка производственно-технологической деятельности кафе русской кухни «Сказка» на 50 мест.

При выполнении бакалаврской работы использованы законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.

В организационно-технологическом разделе обоснованы экономическая целесообразность и хозяйственная необходимость строительства предприятия; обоснованы коэффициенты загрузки торгового зала, нормы реализации блюд на одного потребителя, рассчитана дневная производственная программа предприятия в групповом ассортименте блюд.

Разработана концепция предприятия, определено наилучшее месторасположения кафе, проанализированы сильные и слабые стороны конкурентов.

В процессе выполнения технологических расчётов определены: производственная программа; количество и ассортимент полуфабрикатов, кулинарной продукции. На основании технологических расчётов выбрано необходимое технологическое оборудование и определены архитектурно-планировочные решения.

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.

В меню проектируемого предприятия включено новое изделие «Ватрушка фруктово-овощная «Солнышко»», разработана нормативно-технологическая документация на данное блюдо, определены критические контрольные точки, где необходимо применение контроля, чтобы предотвратить, устранить или уменьшить опасность на принципах ХАССП.

Грамотная организации производства и обслуживания, хороший уровень рекламно-маркетинговых мероприятий поможет организовать успешную работу проектируемого предприятия – кафе русской кухни «Сказка».

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://www.consultant.ru>
2. ГОСТ Р ИСО 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности = Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2014 г. № 899-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200112674>
3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 743-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1678-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г.83 № 1677-ст:

введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым ельский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1674-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1673-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования = Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/120010345584>

10. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу = Services of public catering. Requirements to the personnel:

межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1674-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

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

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

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

14. ГОСТ 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. №85 191-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт

сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

15. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания = Services of public catering. The safety management system of public catering products. Recommendations about application. GOST R ISO 22000-2007 for the food industry : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 2 декабря 2013 г. № 2154-ст : введен впервые : дата введения 2015-09-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>

16. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2013 г. № 458-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>

17. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям = Public catering services. Methods of laboratory quality control of catering products. Part 1. Sampling and preparation for physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 741-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200094462>

18. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний к испытаниям = Public catering services. Methods of laboratory control of public catering products. Part 2. Methods of physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1598-ст : введен впервые : дата введения 2014-01-01 / разработан Открытым

акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200102026>

19. 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 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с. 20. 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.

21. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский – Москва : ФОРУМ, ИНФРАМ, 2015. – 128 с.

22. 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.

23. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.

24. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. - 82 с.

25. 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. 26. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.

27. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции: Учебное пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.

28. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с. 29. 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.

30. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.

31. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова [и др.] ; Красноярск. гос. торг. – экон. ин.-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2009. – 76 с.87

32. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.

33. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог Тфи_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.

34. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
35. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина.- 2- е изд., изм. и доп. – Москва : Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
36. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
37. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.
38. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
39. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. И доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.
40. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.
41. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиздат, 1998. – 296 с.
42. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.
43. Справочник по охране труда. Том. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда [Электронный ресурс] / под ред. В.В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - Режим доступа : <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>
44. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
45. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А.П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
46. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с. 88
47. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
48. 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. Режим доступа:<http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

49. Типы предприятий общественного питания: справочник / Красноярск .гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.

50. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург :Троицкий мост, 2012. – 288 с.

51. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качествомпищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

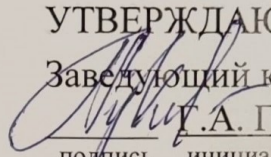
52. СТУ 7.5–07–2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – введён 07.12.2021. – Красноярск.

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

« 15 » 06 2023г.

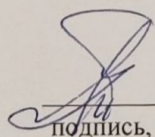
БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Разработка проекта кафе русской кухни «Сказка» на 50 мест
тема

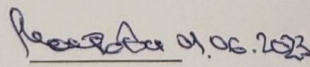
Руководитель


подпись, дата

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

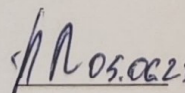
И.Н. Пушмина
инициалы, фамилия

Выпускник


подпись, дата

О.А. Леонтьева
инициалы, фамилия

Нормоконтролер


подпись, дата

доцент, канд. биол. наук
должность, ученая степень

Н.Ю. Теплюк
инициалы, фамилия

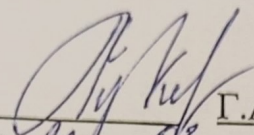
Красноярск 2023

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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой


Г.А. Губаненко
«22» 03 2023 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы

бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации

Красноярск 2023

Студенту

Леонтьевой Ольге Алексеевне
(фамилия, имя, отчество студента)

Группа ЗТТ19-01БТу

направление подготовки 19.03.04
(код)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование)

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта кафе русской кухни «Сказка» на 50 мест

Утверждена приказом по университету № 4346/с от 23.03.2023

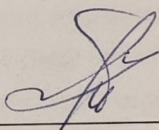
Руководитель ВКР профессор, д-р техн. наук И.Н. Пушмина
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе русской кухни

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

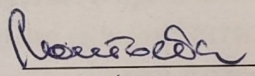
Перечень графического или иллюстративного материала: план размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР


(подпись)

И.Н. Пушмина
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению


(подпись, инициалы и фамилия студент)

О.А. Леонтьева
(подпись, инициалы и фамилия студент)

« 22 » 03 2023 г.

« » июня 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) 5 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/

Леонтьевой Ольги Алексеевны,

(фамилия, имя, отчество)

выполненную на тему: «Разработка проекта кафе русской кухни «Сказка» 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 продукции питания – согласно концепции проекта предприятия питания разработано фирменное изделие – Ватрушка фруктово-овощная «Солнышко».

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика.

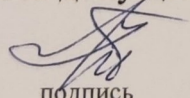
Уровень профессиональной подготовки: проявил отличные знания по общепрофессиональным и специальным дисциплинам.

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

Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует полностью.

Допуск к защите: работа допущена к защите.

Руководитель ВКР:



подпись

И.Н. Пушмина

« ____ » июня 2023 г.