

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 ресторана армянской кухни «Vanatur» на 70 мест  
тема

Руководитель	_____	<u>доцент канд. техн. наук</u>	<u>Е.О. Никулина</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____		<u>В.Ю. Мешечко</u>
	подпись, дата		инициалы, фамилия
Нормоконтролер	_____	<u>доцент, канд. биол. наук</u>	<u>Н.Ю. Теплюк</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия

Красноярск 2023

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

Институт торговли и сферы услуг  
Кафедра технологии и организации общественного питания

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

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

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

Студенту

Мешечко Валентина Юрьевна

(фамилия, имя, отчество студента)

Группа ЗТТ18-02БТ

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  
армянской кухни «Vanatur» на 70 мест

Разработка проекта ресторана

Утверждена приказом по университету

№ 4715/с от 23.03.2023

Руководитель ВКР

Е.О. Никулина, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР ресторан

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

Перечень графического материала: план помещения технологического оборудования на отм. ±0,000

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_

(подпись)

Е.О. Никулина

(инициалы и фамилия)

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

(подпись)

В.Ю. Мешечко

(инициалы и фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023г.

## РЕФЕРАТ

Бакалаврская работа по теме «Разработка проекта ресторана армянской кухни «Vanatur» на 70 мест» содержит 67 страниц текстового документа, 6 рисунков, 23 таблиц, 15 приложений, 58 использованных источников, 1 лист графического материала (план размещения технологического оборудования).

**РЕСТОРАН, ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ЦЕХ, ФИРМЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ, МЕНЮ, АРМЯНСКАЯ КУХНЯ.**

Цель выпускной квалификационной работы - разработка проекта ресторана армянской кухни «Vanatur» на 70 мест.

Основные задачи выпускной квалификационной работы:

- разработка концепции предприятия;
- выполнение организационно-технологического раздела, который включает в себя расчет заготовочного цеха (цех доработки полуфабрикатов и обработки зелени), доготовочных цехов (горячий, холодный), вспомогательные производственные, административно-бытовые и технические помещения;
- описание правил охраны труда в проектируемом ресторане;
- расчет научно-исследовательского раздела, который включает в себя разработку фирменной продукции.

Актуальностью темы – проектирование и расчет новых концептуальных заведений является актуальным, так как они пользуются популярностью у населения жителей города Красноярска и его гостей.

В результате разработки проекта ресторана армянской кухни «Vanatur» на 70 мест была разработана концепция предприятия; произведен расчет заготовочного и доготовочных цехов, вспомогательных, производственных, административно-бытовых и технических помещений; описаны правила охраны труда в проектируемом кафе; произведена разработка фирменной продукции; на фирменную продукцию составлена технологическая карта, произведен расчет пищевой ценности; разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В итоге был разработан проект ресторана армянской кухни «Vanatur» на 70 мест и план размещения технологического оборудования.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	6
1 Разработка концепции предприятия .....	7
2 Организационно - технологический раздел	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.2 Производственно-торговая структура предприятия	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.3 Складская группа помещений .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.4 Горячий цех .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.5 Холодный цех .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.6 Цех доработки полуфабрикатов и обработки зелени	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.8 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.9 Организация обслуживания посетителей	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.10 Разработка программы лояльности потребителей	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.11 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
3 Охрана труда.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4 Научно-исследовательский раздел .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.1 Показатели качества и безопасности сырья, используемого для изготовления фирменной продукции.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирменной продукции	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.5 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
Заключение .....	12
Список использованных источников .....	14
Приложение А – С.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание одна из самых распространенных в мире отраслей экономики, которая направлена не только на получение дохода и формирования экономических ресурсов страны, но и имеет социальную миссию, которая заключается в удовлетворении потребительского спроса путем оказания услуг общественного питания.

Предприятия питания выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Предприятия питания осуществляют самостоятельную хозяйственную деятельность и в этом отношении они отличаются от других предприятий. Основное место среди предприятий общественного питания занимают рестораны, кафе, бары. Данные заведения посещают с целью получения продукции общественного питания, имеющей высокие вкусовые характеристики и показатели качества, а также удовлетворения социальных потребностей людей в организации отдыха и досуга населения.

Основная задача персонала заведения 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.

Как известно, для развития предприятия питания необходимо обеспечить стабильное производство высококачественной продукции по оптимальной рыночной цене. Однако, как показывает практика, следует регулярно совершенствовать качество обслуживания и развивать программы лояльности для продвижения личного бренда предприятия и привлечения новых посетителей.

В настоящее время люди заинтересованы посещать новые специализированные заведения, в которых обстановка, ассортимент блюд и атмосфера смогли бы создать незабываемые впечатления от проведенного времени. Одним из таких заведений является ресторан «Vanatur», стиль и концепция которого не оставит посетителей равнодушными.

Цель работы: разработать проект ресторана армянской кухни «Vanatur», рассчитанного на 70 мест.

Задачи работы: разработать концепцию предприятия, разобрать и составить производственную программу ресторана армянской кухни «Vanatur», описать организацию работы производства и обслуживания потребителей, разработать требования по охране труда на предприятии, разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

## **1 Разработка концепции предприятия**

Концепция ресторана раскрывает идею, описывает все составляющие деятельности ресторана, фактически является подробнейшим техническим заданием на разработку технологических цепочек, дизайнерских решений, торговой марки, стратегии позиционирования, меню, маркетинговых и рекламных программ по привлечению и удержанию клиентов и других составляющих деятельности.

Ресторан «Vanatur» – предприятие питания, основной концепцией которого является приготовление и реализация блюд национальной армянской кухни. Национальная кухня Армении богата и разнообразна. Она сможет угодить вкусам и предпочтениям любого туриста и не оставит безразличным даже самого строгого гурмана. Для армянской кухни характерны блюда из локальных, сезонных продуктов растительного и животного происхождения. Широко используются различные виды мяса и птицы, свежие овощи и фрукты, а также рыба. Благодаря тому, что при приготовлении блюд используется большое количество мяса с обилием овощей, фруктов и зелени, в организм поступают необходимые микроэлементы и витамины. Приправы, травы и специи, используемые в национальной кулинарии, растут и производятся на территории Армении.

Основная миссия заведения заключается в осознанном потреблении блюд, приготовленных из свежих качественных продуктов, в комфортной, уютной обстановке. Таким образом формат предприятия представляет собой, небольшое, уютное заведение, в котором посетитель может приятно провести время за обедом или ужином, попробовав блюда традиционной армянской кухни. «Vanatur» – ресторан «первого» класса[4], предоставляющий услуги общественного питания, рассчитанный на определенный контингент потребителей.

Успех предприятия общественного питания в первую очередь зависит от его правильного расположения. Изучение местоположения необходимо для любого типа предприятий общественного питания. Оценивая местоположение планируемого предприятия общественного питания, необходимо рассмотреть потоки людей, а также 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.). Для определения наилучшего месторасположения предприятия питания воспользуемся таблицей 1.1, оценив приведенные факторы по пятибалльной шкале. Те факторы, которые не имеют отношения к конкретному бизнесу не учитываем.

Для анализа наилучшего месторасположения рассмотрим следующие варианты размещения предприятия:

1. Свободный проспект, 53;
2. Проспект Мира, 91;
3. Проспект им. Газеты Красноярский рабочий, 137;
4. Светлогорский переулок, 16;
5. Улица Ширинская, 9а.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения предприятия общественного питания

Факторы	Варианты размещения предприятия				
	1	2	3	4	5
Покупательская активность в этом районе	3	5	2	5	1
Удобство подъезда	2	3	3	5	2
Оживленность движения транспортных средств	4	5	3	5	2
Оживленность движения пешеходов	3	5	2	3	1
Наличие парковки	1	1	2	5	2
Сообщение общественным транспортом	4	5	2	4	1
Расположение улицы	3	5	2	4	1
Ближайшие конкуренты	3	1	5	3	5
Место для рекламы	5	5	3	5	2
Удобство входа и выхода	5	5	4	5	4
Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	3	3	4	4	4
Необходимые коммунальные услуги	5	5	5	5	5
Состояние здания	4	3	4	5	3
Стоимость аренды	3	1	4	3	5
Итого:	45	52	45	61	38

Таким образом лучшим месторасположением для предприятия принято помещение общественного назначения по адресу Светлогорский переулок, 16, расположенное в Советском районе города Красноярска. Данный район города имеет достаточно развитую инфраструктуру. Вблизи выбранного местоположения находится большое количество жилых домов и офисных зданий, в которых расположены несколько отделений банков, магазины, шоурумы, салоны красоты. Здание также имеет удобный въезд и бесплатную парковку.

Ценовая политика ресторана армянской кухни «Vanatur» довольно демократична и рассчитана на доступность обществу, стоимость блюд и кулинарных изделий в среднем не превышает стоимость блюд заведений такого же класса в городе Красноярске. Средний чек составит 900 - 1300р на человека.

Хотя ресторан имеет демократичную ценовую политику, он все же рассчитан на граждан, имеющих достаточный заработок. Большей частью потенциальных посетителей являются работники ближайших организаций, жители района, а также посетители ближайших магазинов, салонов, шоурумов.

В традиционной армянской кухне используют огромное количество мясных (преимущественно из говядины, свинины, курицы, гуся, утки) и рыбных блюд (чаще всего из форели). Из овощей широко употребляют картофель, помидоры, капусту, свеклу, шпинат, спаржу, кабачки, тыкву, перец, морковь, огурцы и баклажаны. Среди фруктов преобладают гранат, инжир, лимон, айва, алыча. Основные способы готовки: жарка, тушение, запекание,



варка, припускание, сушка. Ассортиментный перечень включает холодные блюда и закуски, горячие закуски, супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда, холодные и горячие напитки, а также мучные кондитерские изделия. Меню предприятия представлено в приложении А.

Заведения общественного питания достаточно распространены в Красноярске и пользуются спросом у населения. Большую часть заведений общественного питания составляют рестораны быстрого обслуживания, различные тематические кафе и бары, а также специализированные рестораны. В качестве планируемого месторасположения ресторана выбран советский район города Красноярска. Этот район имеет развитую инфраструктуру, относительно удобное месторасположение и что не мало важно не большое количество конкурентных заведений.

Для анализа конкурентного положения разрабатываемого предприятия воспользуемся методом построения 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 первом этапе определяются непосредственные конкуренты и выбираются 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 («7Р»): местоположение, меню, уровень цен (соотношение цена: качество), сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Оценка проводится по 10 бальной шкале.

В радиусе 1500 метров в категории ресторанов с аналогичной ценовой политикой имеется три заведения конкурентов:

1. Ресторан «МодернЪ» ул. Урванцева, 9 (русская и европейская кухни, бизнес-ланч);
2. Ресторан «Гранат» ул. 9 Мая, 77, этаж 1 (восточная, кавказская и европейская кухни, доставка);
3. Ресторан «Сёгун» ул. 78-й Добровольческой Бригады, 23 (паназиатская кухня, доставка).

На основании полученных усредненных результатов построим многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1.1).

Несмотря на ближайшее расположение заведений с аналогичной ценовой политикой и качеством обслуживания, ресторан «Vanatur» имеет ряд преимуществ среди ресторанов г. Красноярска. Во-первых – специфика кухни и меню, в г. Красноярске очень мало заведений, реализующих блюда национальной армянской кухни. Во-вторых, авторские блюда с использованием локальных продуктов.

В-третьих, продвижение заведения на интернет платформе путем создания сайта с возможностью просмотра меню, бронирования столов.

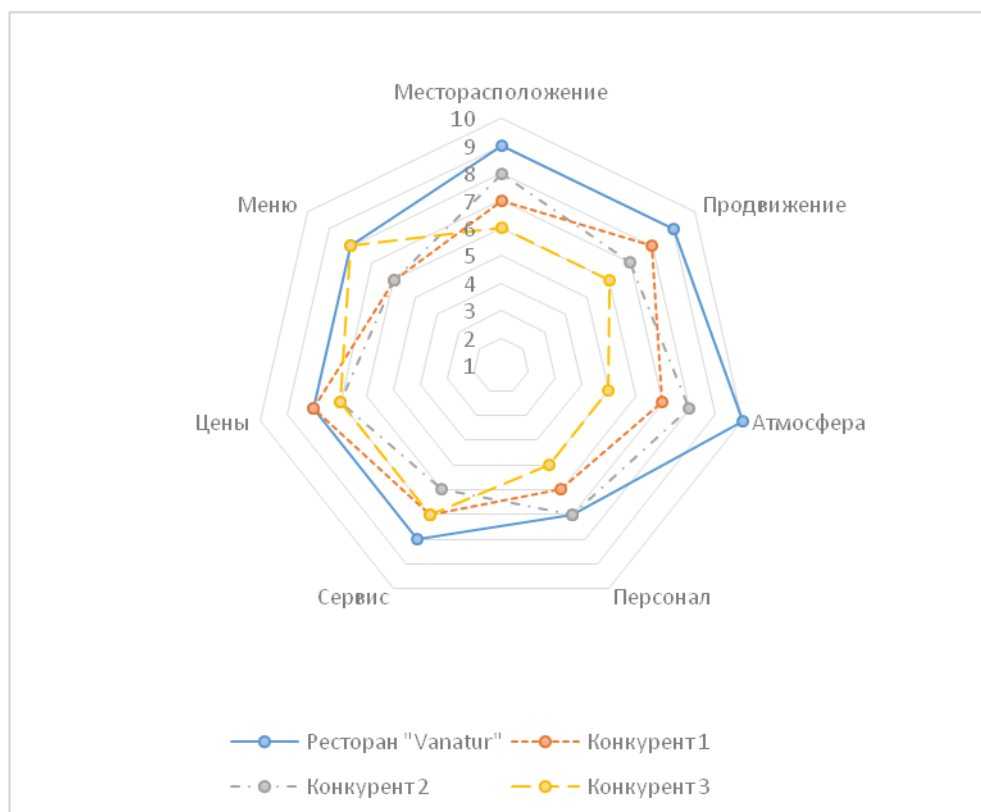


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

Успех предприятия также зависит от правильно выбранного названия, которое должно быть тесно связано с избранной темой предприятия. Хорошее название на высоко конкурентном рынке выделяется среди однородных одноименных товаров и услуг, само привлекает клиентов и тем самым экономит бюджет.

Название ресторана было выбрано не случайно. «Vanatur» (арм. Վանատուր) – в армянской мифологии божество армянского Нового года и владыка урожая. Он считался богом гостеприимства и щедрых хозяев. Для создания обстановки, способствующей отдыху посетителей, в зале ресторана в вечернее время организована живая музыка. Реализация блюд и кулинарных изделий в ресторане «Vanatur» осуществляется через зал ресторана.

При планировании длительности работы торгового зала учтено соблюдение режимов труда и отдыха работников предприятия общественного питания. Так как предприятие рассчитано на такие приемы питания как обед и ужин оптимально установить режим работы ресторана с 11:00 до 23:00, и установить полуторасменный режим работы предприятия.

С учетом того, что продолжительность работы зала более 10 часов допускается установить перерывы для уборки зала длительностью не более одного часа, но не ранее 16 часов. Перерыв на предприятии «Vanatur» установлен с 17:00 до 18:00.

Второй критической контрольной точкой является наличие осколков костей в полуфабрикатах из курицы на этапе подготовки сырья. Согласно нормативной документации (ТТК) в блюдах из птицы наличие осколков костей не допускается, их необходимо удалить на этапе производства полуфабрикатов. С помощью рабочего листа ХАССП, приложение С, ведется мониторинг данной критической контрольной точки. При несоответствии выполнения технологического процесса делается отметка в журнале учета костей и принимаются корректирующие действия.

Мониторинг ККТ производится с помощью рабочих листов ХАССП и журналов контроля. В случае отклонения значений контролируемых показателей для работников предприятия предусмотрены корректирующие действия. На каждую критическую контрольную точку определен журнал контроля. Записи мониторинга установленных опасностей ведутся в специализированных журналах: ККТ1 – в журнале входного контроля пищевой продукции, ККТ2 – в журнале учета костей.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В бакалаврской работе представлен проект ресторана армянской кухни «Vanatur», рассчитанного на 70 мест.

Концепция предприятия заключается в организации уютного ресторана, интерьер которого полностью олицетворяет культуру Армении. Посетитель может приятно провести время, попробовав интересные вариации национальных армянских блюд.

Предполагаемое место расположения предприятия – город Красноярск, Советский район, Светлогорский переулок, 16. Ценовая политика ресторана довольно демократична, средний чек составляет 900-1300 рублей на человека. Целевая аудитория заведения работники ближайших организаций, жители района, а также посетители соседних заведений.

Реализация блюд и кулинарных изделий в ресторане «Vanatur» осуществляется в зале ресторана. Ресторан принимает гостей с 11:00 до 23:00.

Производственная программа предприятия разработана на основе дневного расчетного меню. Исходными данными являются количество питающихся, коэффициенты потребления блюд, примерные нормы потребления покупных товаров, ассортимент блюд, процентное соотношение блюд в ассортименте. Согласно расчетам, в день ресторан обслуживает 296 человека и реализует в среднем 988 блюда.

В ходе работы описана производственно-торговая структура предприятия, в которой раскрыта взаимосвязь всех подразделений.

Организация работы складской группы помещений произведена с учетом расчетов количества сырья, необходимого для реализации дневной производственной программы. Проектируемый ресторан – предприятие с полным производственным циклом, работающее на сырье и полуфабрикатах. Хранение сырья на предприятии осуществляется в кладовых и сборно-разборных охлаждаемых камерах.

Производственная программа горячего цеха разработана на основании плано-расчетного меню. Согласно программе, в день горячий цех производит 455 блюд. Также произведен расчет производственного оборудования и количества работников. Общая площадь цеха составляет 27 м<sup>2</sup>.

Расчеты холодного цеха и цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени также включают расчет численности производственных работников, описание рабочих мест и спецификацию используемого оборудования.

В ходе работы также разработана программа лояльности, описана организация обслуживания посетителей, а также способы продвижения продукции и услуг предприятия.

Организация охраны труда на предприятии «Vanatur» произведена в соответствии с положением о необходимости проведения тематических мероприятий. Разработаны они с учётом действующего отраслевого законодательства и утверждены руководством предприятия.

Разработка технологической документации на фирменную продукцию включает разработку технологической карты, технологической схемы производственного процесса, расчет пищевой ценности фирменного блюда.

Для разработки элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП фирменной продукции произведено подробное описание фирменного блюда, определены виды потенциальных опасностей и произведена оценка их влияния на организм человека. Для фирменного блюда составлена блок-схема последовательности выполнения технологических этапов приготовления.

Управление опасностями на предприятии производится с помощью ППК, ПОПМ, плана ХАССП. Мониторинг ККТ производится с помощью рабочих листов ХАССП. В случае отклонения значений контролируемых показателей для работников предприятия предусмотрены корректирующие действия. На каждую критическую контрольную точку определен журнал контроля.

## 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> (дата обращения: 28.04.2023).

2. 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> (дата обращения: 25.04.2023)

3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1673-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325> (дата обращения: 02.04.2023)

4. 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> (дата обращения: 07.04.2023)

5. 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> (дата обращения: 19.04.2023)

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471> (дата обращения: 10.04.2023)

7. 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>

8. 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 научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473> (дата обращения: 25.04.2023)

9. 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> (дата обращения: 17.04.2023)



10. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2013 г. № 458-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200111505> (дата обращения: 22.04.2023)

11. 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» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424> (дата обращения: 23.04.2023)

12. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям = Public catering services. Methods of laboratory quality control of catering products. Part 1. Sampling and preparation for physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 741-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200094462> (дата обращения: 23.04.2023)

13. 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> (дата обращения: 23.04.2023)



14. 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> (дата обращения: 23.04.2023)

15. ГОСТ ISO 973-2016 Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия = Spices. Pimento (allspice) [Pimenta dioica (L.) Merr.], whole or ground. Specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 сентября 2016 г. № 1231-ст : введен впервые : дата введения 2018-01-01 / подготовлен Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200139512> (дата обращения: 27.04.2023)

16. ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия = Sunflower oil. Specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 октября 2013 г. № 1253-ст : введен впервые : дата введения 2014-07-01 / подготовлен Государственным научным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт жиров Российской академии сельскохозяйственных наук" (ГНУ "ВНИИЖ" Россельхозакадемии) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200105924> (дата обращения: 27.04.2023)

17. ГОСТ 19792-2017 Мёд натуральный. Технические условия = Natural honey. Specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 ноября 2017 г. № 1715-ст : введен впервые : дата введения 2019-01-01 / разработан Федеральным государственным бюджетным научным учреждением "Научно-исследовательский институт пчеловодства" (ФГБНУ "НИИ пчеловодства") и Обществом с ограниченной ответственностью "Аналитический центр Апис" // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200157439> (дата обращения: 27.04.2023)

18. ГОСТ 21715-2013. Айва свежая. Технические условия = Fresh quince. Specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное :

утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1967-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Автономной некоммерческой организацией "Научно-исследовательский центр "Кубаньагростандарт" (АНО "НИЦ "Кубаньагростандарт") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107318> (дата обращения: 27.04.2023)

19. ГОСТ 31657-2012 Субпродукты птицы. Технические условия = Offal of a bird. Specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 октября 2012 г. № 478-ст : введен впервые : дата введения 2013-07-01 / разработан Государственным научным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности" Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ "ВНИИПП" Россельхозакадемии) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200095724> (дата обращения: 27.04.2023)

20. ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия = Chicken meat (carcasses of chickens, broiler-chickens and their parts). Specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 июля 2013 г. № 453-ст : введен впервые : дата введения 2014-07-01 / разработан Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103774> (дата обращения: 27.04.2023)

21. ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия = Butter. Specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 2134-ст : введен впервые : дата введения 2015-07-01 / разработан Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107359> (дата обращения: 27.04.2023)

22. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия = White sugar. Specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 августа 2015 г. № 1239-ст : введен впервые : дата введения 2016-07-01 / разработан РУП "Научно-

практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию" // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200123909> (дата обращения: 27.04.2023)

23. ГОСТ Р 58434-2019 Соусы соевые. Общие технические условия = Soy sauces. General specifications : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2019 г. № 335-ст : введен впервые : дата введения 2020-01-01 / разработан Федеральным государственным унитарным предприятием "Российский научно-технический центр информации по стандартизации, метрологии и оценке соответствия" (ФГУП "СТАНДАРТИНФОРМ"), Обществом с ограниченной ответственностью "ЭкоСклад" (ООО "ЭкоСклад"), Обществом с ограниченной ответственностью "НИИСОТ" (ООО "НИИСОТ") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200166105> (дата обращения: 27.04.2023)

24. 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> (дата обращения: 23.04.2023)

25. 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.

26. 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.

27. 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> (дата обращения: 20.04.2023)

28. 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.

29. МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации : утвержден руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.07.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_395381](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381) (дата обращения: 21.04.2023)

30. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации : утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_378317/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/) (дата обращения: 11.04.2023)
31. СТУ 7.5-07-2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введен 07.12.2021. – Красноярск : СФУ, 2021. – 61 с.- Режим доступа : <https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121> (дата обращения: 27.04.2023)
32. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
33. Джирьян О. О. Армянская кухня. Традиционные и современные рецепты. - Ростов н/Дону: Феникс, 2007. - 200 с.
34. Загуменнова, И. В. Характеристика деятельности и производственная структура предприятий общественного питания / И. В. Загуменнова, М. С. Егорова. — Текст : непосредственный // Молодой ученый. — 2015. — № 11.4 (91.4). — С. 124-127. — URL: <https://moluch.ru/archive/91/19905/> (дата обращения: 12.04.2023).
35. 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.
36. Интернет-магазин профессионального кухонного оборудования Абат : официальный сайт. – г. Чебоксары, 2016. – URL: <https://abat.ru/> (дата обращения: 19.04.2023)
37. Интернет-магазин профессионального торгового оборудования для общепита компании Деловая Русь : официальный сайт. – г. Москва, 2014. – URL: <https://www.trapeza.ru/> (дата обращения: 19.04.2023)
38. Интернет-магазин оборудования для общепита и торговли Траст Холод: официальный сайт. – г. Москва, 2011. – URL: <https://trust-holod.ru/> (дата обращения: 19.04.2023)
39. 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.
40. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.
41. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. - 82 с.

42. 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.
43. Лучшие рецепты армянской кухни / Составитель: Милена Аванесова. - М.: Издательство: Баро-Пресс, Евро пресс, 2003. - 432 с.
44. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.
45. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
46. 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.
47. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог\_Тфи\_ф\_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
48. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
49. 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.
50. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
51. 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>
52. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
53. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
54. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
55. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
56. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. – 240 с. - Режим доступа : <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513> (дата обращения: 07.04.2023)
57. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.

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



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

Институт торговли и сферы услуг  
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
Г.А. Губаненко  
подпись инициалы, фамилия  
« ГБ » 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 ресторана армянской кухни «Vanatur» на 70 мест  
тема

Руководитель	<u>03.06.23</u> подпись, дата	<u>доцент канд. техн. наук</u> должность, ученая степень	<u>Е.О. Никулина</u> инициалы, фамилия
Выпускник	<u>01.06.23</u> подпись, дата		<u>В.Ю. Мешечко</u> инициалы, фамилия
Нормоконтролер	<u>03.06.23</u> подпись, дата	<u>доцент, канд. биол. наук</u> должность, ученая степень	<u>Н.Ю. Теплюк</u> инициалы, фамилия

Красноярск 2023

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

Институт торговли и сферы услуг  
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

*Г.А. Губаненко*  
Г.А. Губаненко

подпись «*Г.А.*» инициалы, фамилия *03* 2023 г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

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



Студенту

Мешечко Валентина Юрьевна

(фамилия, имя, отчество студента)

Группа ЗТТ18-02БТ

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 ресторана армянской кухни «Vanatur» на 70 мест

Утверждена приказом по университету № 4715/с от 23.03.2023

Руководитель ВКР

Е.О. Никулина, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР ресторан армянской кухни

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

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

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_

  
(подпись)

Е.О. Никулина

(инициалы и фамилия)

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

  
(подпись)

В.Ю. Мешечко

(инициалы и фамилия)

«22» 03 2023г.



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 бакалаврскую работу студентки 5 курса направления подготовки  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,  
профиль «Технология организации ресторанного дела» заочной формы обучения  
**Мешечко Валентины Юрьевны**

выполненную на тему:

#### **Разработка проекта ресторана армянской кухни «Vanatur» на 70 мест**

**Актуальность темы** В последнее время стали очень популярны предприятия питания национальной тематики. Своему успеху этнические рестораны обязаны прежде всего привлекательному, экзотическому продукту. Другой элемент привлекательности – это атмосфера, при создании которой учитывается классические особенности культуры народа. В создании атмосферы используют мебель, картины, цветные лампы, музыку, традиционную живопись и т.д. Развитие этнических предприятий питания приводит к разнообразию гастрономического продукта.

**Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы:** работа выполнена в полном объеме, соответствует теме

**Полнота раскрытия темы:** обоснована концепция предприятия, разработана производственная программа ресторана, определена производственная структура предприятия, для производственных цехов разработана производственная программа, определена численность производственной бригады, рассчитано производственное оборудование, площадь цехов. Описана организация производства и обслуживания на предприятии, интерьер зала, дополнительные услуги. Требования охраны труда. Произведено компоновочное решение предприятия.

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

**Практическая значимость и область применения работы:** в виде внедрения фирменного блюда «Шашлычки «Бари ереко»», разработаны нормативно-техническая документация, определены показатели качества.

**Проявленные профессиональные и личные качества студента:** - Мешечко В.Ю. ответственный, исполнительная и инициативная студентка.

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

**Уровень профессиональной подготовки:** теоретические знания.

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

**Соответствие работы предъявляемым требованиям:** соответствует полностью

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

Руководитель

ВКР



Е.О. Никулина, доцент, канд.тех. наук



**Заявление о согласии выпускника на размещение выпускной  
квалификационной работы в электронно-библиотечной среде ФГАОУ ВО СФУ**

1 Я, Мешего Валентина Юрьевна

фамилия, имя, отчество полностью  
студент (ка) ИТиСУ СФУ ЗТТ18-02БТ  
институт/ группа

Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Сибирский федеральный университет» (далее – ФГАОУ ВО СФУ), разрешаю ФГАОУ ВО СФУ безвозмездно воспроизводить и размещать (доводить до всеобщего сведения) в полном объеме написанную мною в рамках выполнения образовательной программы

выпускную квалификационную работу бакалавра  
указать выпускную квалификационную работу бакалавра, дипломную работу специалиста, дипломный проект специалиста, магистерскую диссертацию  
на тему: Разработка проекта ресторана армянской кухни "Vanatur" на 70 мест  
название работы

в открытом доступе в электронно-библиотечной среде (на веб-сайте СФУ), таким образом, чтобы любой пользователь данного портала мог получить доступ к выпускной квалификационной работе (далее – ВКР) из любого места и в любое время по собственному выбору, в течение всего срока действия исключительного права на выпускную работу.

2 Я подтверждаю, что выпускная работа написана мною лично, в соответствии с правилами академической этики и не нарушает авторских прав иных лиц.

« 7 » 06. 2023

  
подпись