

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1 Разработка концепции предприятия.....	4
2 Организационно – технологический раздел	Error! Bookmark not defined.
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	Error! Bookm
2.2 Производственно-торговая структура предприятия	Error! Bookmark not d
2.3 Складская группа помещений.....	Error! Bookmark not defined.
2.4 Горячий цех.....	Error! Bookmark not defined.
2.5 Холодный цех	Error! Bookmark not defined.
2.6 Овощной цех	Error! Bookmark not defined.
2.7 Мясной цех.....	Error! Bookmark not defined.
2.8 Мучной цех	Error! Bookmark not defined.
2.9 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические.....	Error! Bookmark not defined.
2.10 Организация обслуживания посетителей	Error! Bookmark not defined.
2.11 Разработка программы лояльности потребителей	Error! Bookmark not d
2.12 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	Error! Bookmark
3 Охрана труда.....	Error! Bookmark not defined.
4 Научно-исследовательский раздел	Error! Bookmark not defined.
4.1 Показатели качества и безопасности сырья, используемого для изготовления фирменной продукции	Error! Bookmark not defined.
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции	Error! Bookma
Заключение	12
Список использованных источников	13
Приложение А–К.....	103

ВВЕДЕНИЕ

Выполнение бакалаврской работы основывается на использовании современной индустриальной технологии, использование современного высокопроизводительного оборудования отечественного и зарубежного производства, применение передовых методов труда и организации производства.

Целью представленной выпускной квалификационной работы является разработка и проектирование ресторана «Хоон-Хоорай» на 72 места, который специализируется на хакасской кухне.

В современном мире, где открыты много разнообразных предприятий общественного питания, становится всё труднее удивить посетителей. В городе Красноярск представлены различные рестораны и кафе разных кухонь мира, но в городе нет предприятия общественного питания, специализирующегося на хакасской кухне. Поэтому открытие ресторана «Хоон-Хоорай» в Красноярске актуально.

Хакасская гастрономия – обширная и многогранная, которая требует вдумчивого подхода. В данном заведении можно подробно познакомиться с национальными блюдами Хакасии, не выезжая из города.

В ресторане представлена богатая хакасская кухня, которая удивляет разнообразием блюд. Это мясо, супы, традиционные хакасские напитки и сладости. Открытие ресторана «Хоон-Хоорай» разнообразит будние дни посетителей и познакомит их с традициями хакасской кухни.

Рецепт предлагаемых национальных блюд, берётся из специальных книг, рассказов людей, имеющих непосредственно опыт приготовления блюд. В основе меню преимущественно мясные блюда.

На основании разработанного меню предстоит разработать производственную программу предприятия и произвести технологические расчёты оборудования, определить организацию работы производственных цехов. На основании вышеперечисленных расчётов будет разработана технологическая схема планировки помещений с размещением в них оборудования в масштабе 1:50.

1 Разработка концепции предприятия

Выбор концепции – это главное в разработке деятельности будущего предприятия питания. Для такого выбора необходимо учитывать общее представление о проектируемом предприятии.

Месторасположение:

Изучение местоположения необходимо для любого типа предприятий общественного питания. Для анализа месторасположения планируемого предприятия общественного питания выбрано три места в городе Красноярск:

1 – центральный микрорайон, проспект Мира;

2 – микрорайон Удачный улица Дивная;

3 – микрорайон Взлётка, улица Молокова.

Выбрано три разных района. При выборе места расположения предприятия учитывались следующие факторы: покупательская способность жителей по близости, свободное место для расположения ресторана и доступность покупки помещения или арендной платы, конкурентное окружение, удобство прохода и проезда к месту размещения ресторана. Также были рассмотрены потоки людей в непосредственной близости от предполагаемого месторасположения.

Для определения наилучшего месторасположения произведён анализ трёх мест по пятибалльной шкале и представлен в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения ресторана «Хоон-Хоорай»

№	Факторы	Варианты размещения бизнеса		
		1	2	3
1	Покупательская активность в этом районе	5	4	5
2	Удобство подъезда	4	3	5
3	Оживлённость движения транспортных средств	5	2	5
4	Оживлённость движения пешеходов	5	3	5
5	Наличие парковки	3	5	4
6	Сообщение общественным транспортом	5	3	5
7	Расположение улицы	5	4	5
8	Ближайшие конкуренты	3	5	4
9	Место для рекламы	5	5	5
10	Удобство входа и выхода	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	3	5	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
13	Состояние здания	3	4	5
14	Стоимость аренды (если здание планируется арендовать)	3	5	4
15	Срок аренды (если здание планируется арендовать)	5	5	5
16	Ограничения на деятельность в районе	5	4	5
Итого		69	66	72

По данным таблицы 1 наиболее удобным местом расположения ресторана является микрорайон «Взлётка». Так как в данном районе оживлённое движение, много торговых центров – это создаст большую покупательскую активность. Кроме этого в данном микрорайоне большое количество жилых комплексов, так же учитываются те, что ещё на стадии завершения строительства, в будущем это создаст новый приток посетителей, которые могут стать нашими постоянными гостями. Рядом имеется автобусная остановка, большое количество магазинов, имеются парковочные места, что немаловажно. Инфраструктура микрорайона быстро развивается, что будет так же влиять на поточность людей. Размещение ресторана планируется на улице Молокова.

Формат предприятия:

Тип проектируемого предприятия – ресторан первого класса. Ресторан специализируется на приготовлении блюд хакасской национальной кухни.

Целевая аудитория:

Клиентская база будет варьироваться в зависимости от времени суток. Днём будет действовать скидка на основное меню ресторана, так как основными гостями ресторана будут являться сотрудники организаций, расположенных в микрорайоне «Взлётка». В вечернее время основной клиентской базой будут являться как одинокие, так и семейные люди, туристы. Мы не исключаем, что гостями заведения могут стать случайные лица, особенно в обеденное время, так как скидка в обеденное время привлекательна для многих офисных работников, жителей данного района. А также мы рассчитываем на потребителя, заинтересованного в поисках новых вкусов и изучений культуры малочисленных народов, и людей покинувших малую родину, желающих вспомнить вкус национальных блюд. Исходя из этих данных, можно предположить, что возраст, социальное положение и уровень дохода основной аудитории будет различным. Эти данные будут учитываться и на их основе разрабатываться меню, которое будет включать блюда разной ценовой категории.

Средний чек на человека – 900 рублей. Он может меняться в зависимости от времени суток: в обеденное время будут действовать счастливые часы, поэтому блюда из основного меню предлагаются со скидкой, в то время как чек вечернего меню может составлять до 1500 рублей на человека. Стоимость блюд будет обусловлена их составом. Например, овощные блюда и десерты будут являться одними из самых дешёвых блюд, так как содержат в себе продукты ниже по себестоимости, чем у баранины или говядины. В то время как рулет из баранины с грушей будет одним из самых дорогих, так как в его состав будет входить баранина и технология приготовления имеет свои нюансы и занимает больше времени поваров. Имея в заказе подобную горячую закуску, основное блюдо, салат, десерт и напиток, средний чек на человека будет достаточно высоким.

Мы не рассчитываем на то, что значительной частью целевой аудитории будут семьи с детьми, отсутствуют детские элементы декора, поскольку ресторан не является детским.

Выбор кухни:

Предприятие специализируется на приготовлении блюд хакасской национальной кухни. В меню будут преобладать мясные сытные блюда. Фирменным блюдом ресторана будет национальная сладость – конфеты из талкана.

Главным сырьём меню ресторана является мясо, которое можно использовать в различных вариантах, экспериментировать со вкусами, однако предпочтение отдаётся соблюдению изначальных рецептов. Но оно не фигурирует во всех блюдах, в меню также найдётся и то, что подойдёт человеку, непривыкшему к особенным вкусам или придерживающимся диетического питания. Меню составлено таким образом, чтобы удовлетворить потребность любого клиента. Около 30% блюд не содержат мяса. Особенности кухни являются: наличие большого ассортимента национальных блюд, фирменных национальных десертов, а также салатов без мяса или с мясом птицы. Основные способы тепловой обработки, которые используются для приготовления блюд: жарка основным способом, запекание, варка и тушение.

Был учтён тот факт, что не все гости любят жирные блюда и придерживаются здорового питания. Поэтому в ресторане предлагается по желанию разделить порцию или выбрать способ приготовления блюда.

Летом в меню будут добавлены лимонады и фреши, ягодные смузи, легкие освежающие коктейли. Осенью и зимой будут предлагаться согревающие напитки: чай с имберем и клюквой, глинтвейны, витаминные смузи из осеннего урожая. Весной в сезонном меню будут воздушные алкогольные коктейли, чтобы передать гостям романтическое настроение и ощущение лёгкости, приближающегося лета, а также будет много витаминных «бомб» для борьбы с весенней хандрой и авитаминозом.

Конкурентное окружение:

Конкурентное окружение проектируемого предприятия в желаемом микрорайоне достаточно обширное и состоит из следующих заведений:

Vita Margarita - бистро;

Папа Джонс - пиццерия;

Суши wok – суши-бар;

Крылья – гриль-бар.

Данные заведения сильно отличаются от тематики ресторана «Хоон-Хоорай», что даёт нам преимущество. Однако некоторые из них могут привлечь действующую аудиторию проектируемого ресторана, так как имеют недорогой ассортимент блюд и небольшое время ожидания по кухне.

Таблица 1.2 - Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы, ч	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Vita Margarita - бистро	Молокова, 3г	20	11:00 – 24:00	Официанты	Фаст-фуд средний чек 370 руб.
Папа Джонс - пиццерия	Молокова, 40	30	8:00 – 23:00	Официанты	Пиццерия средний чек 400 руб.
Суши wok – суши-бар	78 Добровольческой бригады, 11	30	15:00 – 3:00	Официанты	Суши-бар средний чек 500 руб.
Крылья – гриль-бар	Молокова, 28а	30	12:00 – 24:00	Официанты	Гриль-бар средний чек 700 руб.
Итого:	–	110	–	–	–

Берём «Vita Margarita» за «Конкурент 1», «Папа Джонс» за «Конкурент 2», «Суши wok» - за «Конкурент 3», и «Крылья» за «Конкурент 4» соответственно.

Месторасположение оценено с точки зрения нахождения делового центра «Первая Башня», количество парковок и обозримость заведения с центральной улицы. Для оценки конкурентов использовались отзывы в интернете от потребителей. Продвижением предприятия занимаются все три конкурента: организована своя доставка, имеет собственный сайт и социальные сети. Конкурент №1 использует предприятие, не только как бистро, но и как лавку, в которой реализует полуфабрикаты для приготовления блюд дома.

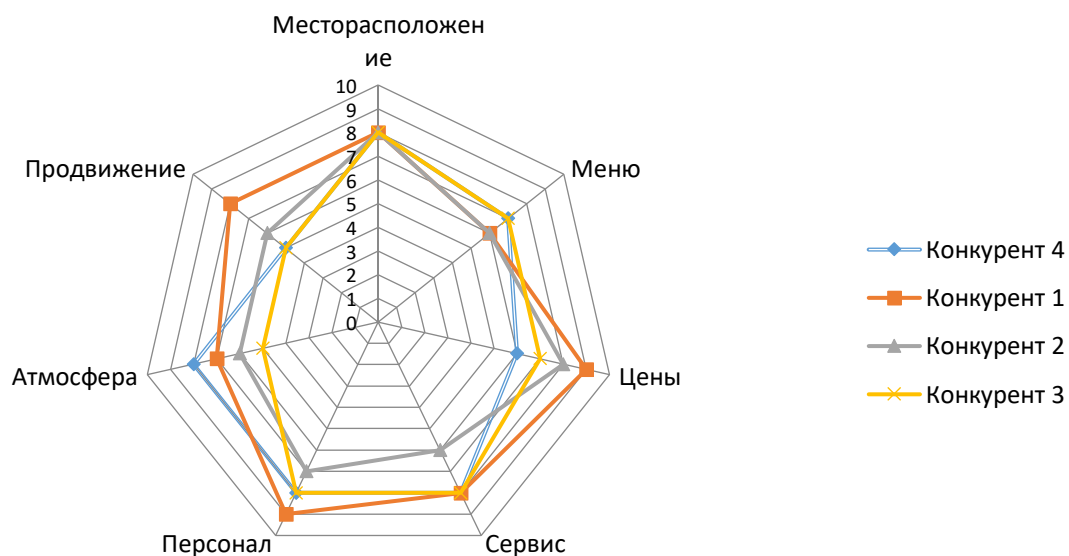


Рисунок 1 – Многоугольник конкурентоспособности ресторан «Хоон-Хоорай».

Название предприятия:

Для данного предприятия выбрано название «Хоон-Хоорай», так как оно основано на историческом наследии. Хонгорай или хоон (хан - царский) Хоорай – самое первое название Хакасии при упоминании в исторических источниках. Аутентичность данного названия подтверждается рядом устойчивых сочетаний, употребляющихся в историческом фольклоре и ныне малопонятных. В эпоху позднего Средневековья при возрождении кыргызской государственности имя «Хонгорай» стало политическим знаменем, под которым собрались различные по происхождению, но единые по совместному проживанию этнические группы, ставшие основой современных хакасов.

Хакасское народное название Хонгорай (Хоорай) является историческим именем территории долины Среднего Енисея, отмеченной в восточных письменных источниках XVII—XVIII вв.

Обслуживание осуществляется полностью официантами. В ресторане будут проводиться тренинги и обучения для всего персонала, которые помогут сотрудникам в общении с гостями. Официант должен помочь гостю в выборе блюда, так как большинство названий в меню будут на хакасском языке. Потребление продукции будет происходить в зале предприятия путём выноса её с кухни официантами. Расчёт гостей также ведётся официантом наличным или безналичным способами.

Ресторан «Хоон-Хоорай» работает с 11:00 до 23:00. Само предприятия (кухня) начинает свою работу за 2 часа до открытия зала. Открытие в 11:00 утра обусловлено наличием счастливых часов и развитой инфраструктурой района, напротив нашего предприятия находится деловой центр, несколько мини-отелей, торговые центры, сквер и несколько профильных обучающих центров для взрослых и детей. Открытие в более раннее время не целесообразно. После 23:00 заведение прекращает свою работу. В 17:00 предприятие закрывается на перерыв.

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе представлена разработка производственно-технологической деятельности ресторана «Хоон-Хоорай» на 72 места.

Разработана концепция предприятия, рассмотрены основные вопросы оперативного планирования, вопросы организации складского хозяйства, организация работы заготовочных цехов, организация работы доготовочных цехов, организации производственных участков и рабочих мест, организации труда работников. Освещены вопросы организации обслуживания и характеристика торговых помещений, схемы движения полуфабрикатов и готовой продукции.

В ходе работы над дипломным проектом были проведены необходимые технологические расчёты. На основании технологических расчётов были приняты определённые архитектурно-планировочные решения, выбрано необходимое технологическое, инженерное оборудование.

В меню проектируемого предприятия включено новое блюдо «Конфеты из талкана с облепиховой начинкой». Их рецептура относительно проста, возможность реализации многогранна, подходит как для кафе, так и для ресторанов.

В научно-исследовательском разделе объяснена сущность технологических процессов при производстве продукции «Конфеты из талкана с облепиховой начинкой», во взаимосвязи с физико-химическими изменениями, происходящими в продуктах при переработке, разработаны технологические нормативы (ТК, ТТК), обоснованы методы технологического контроля качества продукции общественного питания, а также использованы математические методы планирования эксперимента.

Актуальность моей дипломной работы заключается в том, что она имеет практическую значимость для предприятий общественного питания. Результаты проделанной работы могут быть использованы для разработки рецептур на сложную горячую кулинарную продукцию из котлетной массы и определения технологических нормативов закладки сырья, что необходимо для здорового, сбалансированного и вкусного питания.

Для разработки на данном предприятии системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП были рассмотрены технологические процессы производства пищевой продукции, необходимые для обеспечения безопасности. рассмотрены последовательность и поточность технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного пищевого сырья и пищевой продукции на предприятии ресторана хакасской кухни «Хоон Хоорай». Составлена блок-схема на группу блюд восточные сладости типа мягких конфет, в которой выделены этапы производства продукции.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

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

акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

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

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

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

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу = Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1674-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования = Public catering services. General requirements:

межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

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

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

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

14. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2013 г. № 458-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский

научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>

15. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements : государственный стандарт Российской Федерации издание официальное : утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст: введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>

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

17. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний к испытаниям = Public catering services. Methods of laboratory control of public catering products. Part 2. Methods of physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1598-ст : введен впервые : дата введения 2014-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200102026>

18. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания : утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2. –URL : <https://docs.cntd.ru/document/573500115>

19. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.

20. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 N 32 . - URL : <http://docs.cntd.ru/document/566276706>

21. ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании: введен впервые : дата введения 2000- 01-07.- Санкт-Петербург : ЦОТПБСП, 2000. - 80 с.

22. МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации : утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.07.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381

23. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации : утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/

24. СТУ 7.5-07-2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введен 07.12.2021. – Красноярск : СФУ, 2021. – 61 с.- URL : <https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121>

25. Артемова, Е. Н. Бортовое питание : учебное пособие / Е. Н. Артемова, К. В. Власова. – Санкт-Петербург : Издательство «Лань», 2017. – 188 с.

26. Артемова, Е. Н. Организация питания на различных видах транспорта: учебное пособие / Е.Н. Артемова, К.В. Власова. – Орел: ОГУ имени И.С. Тургенева, 2017. – 144 с.

27. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С. А. Быстров. – 1. – Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2019. – 536 с.

28. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. – Москва : Феникс, 2018. – 352 с.

29. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : практическое пособие / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 6. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. - 816 с.

30. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / Московский государственный университет технологий и

управления им. К.Г. Разумовского. - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 496 с.

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

32. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2015. - 560 с.

33. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 320 с.

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

35. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.

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

37. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 672 с.

38. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания" / В. Н. Ловачева. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.

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

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

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

42. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.

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

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

45. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Тфи_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.

46. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.

47. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. – Москва : Феникс, 2018. – 320 с.

48. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный ; Мичуринский государственный аграрный университет. - 2, перераб. и доп. - Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. - 241 с.

49. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / ред. В. Т. Лапшина. - Изд. 3-е с изм. и доп. - Москва : Хлебпродинформ, 2006. - 784 с.

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

51. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.

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

53. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий : нормативно-технический материал / сост. А. В. Павлов. - Изд. 13-е. - СПб. : Профи, 2010. - 295 с.

54. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.

55. Справочник по охране труда. Т. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда / под ред.В.В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - URL : <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>

56. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.

57. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Антонов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.

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

59. Технология продукции общественного питания: Учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская и др.; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с.

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

61. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. – Москва : Феникс, 2017. – 416 с.

62. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. – Москва : Академия (Academia), 2020. – 963с.

63. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В. Г. Федцов. – Москва: Дашков и Ко, 2020. – 248 с.

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

[изъяты приложения А - Л]

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

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Г.А. Губаненко

подпись фамилия, инициалы
« 13 » 06 2023 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта ресторана хакасской национальной кухни
«Хоон-Хоорай» на 72 места
тема

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

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела
код и наименование профиля подготовки

Руководитель Г.Л. Камоза профессор, докт. пед. наук
подпись, дата 06.06.23 должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник А.В. Павельчик
подпись, дата 01.06.23 инициалы, фамилия

Нормоконтролер Н.Ю. Теплюк доцент, канд. биол. наук
подпись, дата 06.06.23 должность, ученая степень инициалы, фамилия

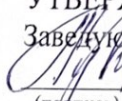
Красноярск 2023

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)

«12» 13 2023 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

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

Студенту

Александре Васильевне Павельчик
(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 хакасской национальной кухни «Хоон-Хоорай» на 72 места

Утверждена приказом по университету № 4715/с от 23.03.2023

Руководитель ВКР профессор каф-ры канд. пед. наук Т.Л. Камоза
(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 или иллюстративного материала: план размещения технологического оборудования на отм ± 0,000

Руководитель ВКР


(подпись)

Т.Л. Камоза
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению


(подпись, инициалы и фамилия студент)

А.В. Павельчик
(инициалы и фамилия студент)

«dd» 03 2023г.

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

Павельчик Александры Васильевны

выполненную на тему:

**Разработка проекта ресторана хакасской национальной кухни «Хоон- Хоорай на 72
места**

Актуальность темы: тема является актуальной, так как национальная кухня является одной из самых востребованных на рынке услуг, предлагаемых предприятиями общественного питания, так как продвигает и поддерживает национальную культуру и традиции народа.

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 с учетом заявленной специализации, определена производственная структура предприятия, для всех цехов разработана производственная программа, рассчитана численность производственной бригады, определено производственное оборудование, площади цехов. Описана организация производства и обслуживания на предприятии, интерьер зала, дополнительные услуги. Изложены требования охраны труда, выполнен научно-исследовательский раздел.

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

Практическая значимость и область применения работы: в виде внедрения фирменного блюда «Конфеты из толкана с облепиховой начинкой».

Проявленные профессиональные и личные качества студента: Александра Васильевна при выполнении ВКР проявила такие качества как, самостоятельность, ответственность, уравновешенность.

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика.

Уровень профессиональной подготовки: теоретические знания, практический опыт работы в предприятиях питания.

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

Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует полностью

Допуск к защите: работа допущена к защите

Руководитель ВКР, профессор кафедры ТООП



Т.Л. Камоза

Заявление о согласии выпускника на размещение выпускных квалификационных работ в электронном архиве ФГАОУ ВО СФУ

1 Я, Тавельчик Александр Васильевич
фамилия, имя, отчество полностью

студент (ка) ИТМСУ, ЗТМ И - ДЭ БМ
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 на тему:

Разработка проекта ресторана хакасской национальной кухни «Хосе - Хосраи» на 48 места

название работы

в открытом доступе 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.

«19» июня 2023

Александр
подпись