

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

«_____» _____ 2023 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
в форме бакалаврской работы**

Студенту

Подымаеву Михаилу Алексеевичу

фамилия, имя, отчество

Группа ТТ19-01БПИТ Направление (специальность) 19.03.04

номер код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе итальянской кухни «Равиолло» на 76 мест

Утверждена приказом по университету № 5267/с от 03.04.2023

Руководитель ВКР: Т.Л. Камоза, док-р пед. наук, профессор

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе итальянской кухни «Равиолло» на 76 мест

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия; Организационно-технологический раздел; Охрана труда; Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП

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

Руководитель ВКР

подпись

Т.Л. Камоза

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению

подпись

М.А. Подымаев

инициалы и фамилия студента

«_____» _____ 2023 г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта кафе итальянской кухни «Равиолло» на 76 мест» содержит 130 страниц текстового документа, 8 иллюстраций, 44 таблицы, 11 приложений, 29 использованных источников.

КАФЕ ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ, ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА, ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Объект аудита: проект кафе итальянской кухни «Равиолло» на 76 мест

Цели аудита: разработка проекта кафе итальянской кухни «Равиолло» на 76 мест
Задачи:

1. Разработать концепцию кафе «Равиолло»;
2. Рассчитать производственную программу кафе;
3. Составить производственно-торговую структуру кафе;
4. Описать организацию складской группы помещений;
5. Произвести расчеты для цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени, горячего и холодного цехов кафе, подобрать оборудование, определить количество работников;
6. Рассчитать общую площадь кафе;
7. Определить систему организации обслуживания в зале кафе «Равиолло»;
8. Обозначить необходимые мероприятия по охране труда персонала и посетителей закусочной;
9. Разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

В результате проведения аудита было определено место расположения, основные конкуренты и график работы кафе, рассчитана производственная программа предприятия, составлена производственно-торговая структура кафе, произведены расчеты для цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени, горячего и холодного цехов, подобрано оборудование и определено количество работников для каждого цеха, рассчитана общая площадь закусочной, определена система организации обслуживания в зале кафе, обозначены необходимые мероприятия по охране труда персонала и посетителей кафе.

В итоге была разработана концепция кафе итальянской кухни «Равиолло» на 76 мест, производственная программа предприятия, рассчитана общая площадь кафе и разработано компоновочное решение, разработана технологическая документация на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	6
1 Разработка концепции предприятия.....	7
2 Организационно-технологический раздел.....	12
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	13
2.1.1 Определение общего количества реализуемых блюд и количество блюд в групповом ассортименте.....	14
2.1.2 Составление планово-расчетное меню.....	16
2.1.3 Складская группа помещений.....	20
2.1.4 Горячий цех с отделением по приготовлению пиццы.....	33
2.2 Производственная программа горячего цеха.....	33
2.2.1 Режим работы цеха. определение численности производственной Бригады.....	34
2.2.2 Разработка технологического графика тепловой обработки кулинарной продукции.....	37
2.2.3 Расчет технологического оборудования.....	40
2.2.4 Подбор теплового оборудования	40
2.2.5 Расчет механического оборудования.....	49
2.2.6 Расчет холодильного оборудования.....	50
2.2.7 Расчет и подбор вспомогательного оборудования.....	52
2.2.8 Определение площади горячего цеха.....	53
2.2.9 Отделение по приготовлению raviолей с помещением для подготовки яиц.....	55
2.3 Холодный цех.....	62
2.3.1 Организация рабочих мест в цехе.....	63
2.3.2 Организация труда в цехе.....	66
2.3.4 Цех по обработке зелени.....	66
2.4 Цех доготовки полуфабрикатов.....	70
2.5 Сервис-бар.....	75
2.6 Вспомогательные производственные помещения, административно бытовые и технические.....	75
2.6. Организация обслуживания посетителей.....	78
2.6.1 Разработка программы лояльности потребителей.....	81
2.6.2 Продвижения продукции и услуг предприятий питания.....	82
3 Охрана труда.....	84
3.1 Организационные мероприятия.....	85
3.2 Санитарные мероприятия.....	85
3.3 Технические мероприятия.....	85
4. Формирование документации по разработке и внедрению на предприятии питания системы обеспечения безопасности пищевой продукции на принципах ХАССП.....	87
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции.....	89
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда.....	90

4.3 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах..	91
Заключение.....	101
Список используемых источников.....	102
Приложение А-Н.....	107

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание - отрасль народного хозяйства, которая была, есть и будет. Общественное питание играет огромную роль в жизни каждого человека и современного общества. Большое количество людей предпочитают питаться вне дома. В сфере услуг общественное питание, находится на особом месте. Этому способствует появление новых технологий переработки продуктов питания, развитие коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов.

Развитие сферы общественного питания способствует решению многих социально - экономических проблем: реализует более эффективное использование продовольственных ресурсов страны, своевременно предоставляет населению питание высокого качества, оказывающее решающее значение для сохранения здоровья, роста производительности труда, повышению качества учебы, позволяет более эффективно использовать свободное время, что на сегодняшний день является немало важным фактором для населения.

Предприятия общественного питания выполняют три главные функции: производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Экономическая цель рынка услуг общественного питания заключается в обеспечении эффективного использования потребительских ресурсов для удовлетворения потребностей общества. Реализация этой цели происходит в результате изучения потребностей общества в услугах и предоставлении их многообразия на рынке. Таким образом можно сказать, что производство услуг общественного питания исходит из реально изменяющихся рыночных условий и потребностей населения.

В сфере предоставления услуг общественного питания все участники рынка оказываются в приблизительно одинаковых условиях, что соотносит на уровне ценового регулирования производства услуг питания с реально изменяющимися потребностями. Кафе относится к классу средне ценовых предприятий общественного питания. Основной задачей таких предприятий является, Предоставление комфортного сервиса и обслуживания в заведениях, а также обеспечение населения недорогим и здоровым питанием.

В настоящее время такие предприятия являются востребованными среди потребителей. Целью данной работы является разработка проекта кафе итальянской кухни «Равиолло» на 76 мест. Для достижения поставленной цели необходимо выполнить следующие задачи: выбрать место размещения предприятия, учитывая наличие предприятий подобного типа в этом районе, определить основной контингент потребителей; разработать производственную программу для проведения расчетов складских и технологических помещений; организовать рабочие места, обеспечивая безопасность технологических процессов.

1 Разработка концепции предприятия

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Итальянское кафе «Равиолло» заведение с качественной национальной кухней Италии, домашней атмосферой высоким уровнем обслуживания.

Концепция национальной кухни в заведениях общественного питания не станет чем-то новым и особенным для придирчивого гостя, но в то же время — это беспроигрышный вариант, поскольку создает своеобразное окно в другую культуру, со своими особенностями и традициями в кулинарном выражении.

Сценарий изначально понятен и в какой-то степени предсказуем. В данном случае кухня диктует сценарий. Посетитель становится “кулинарным туристом”: на пороге его встречают официанты в национальных костюмах (в их унифицированном варианте), обстановка соответствует общим представлениям о местном колорите, меню изобилует непонятными названиями и пояснениями к ним, а обслуживающий персонал может прочесть небольшую лекцию о культуре еды в представленной стране или даже провести некоторые церемонии. Но при всем том, что обстановка, дизайн ресторанов национальной кухни максимально приближены к местному колориту, сама кухня и уровень обслуживания адаптированы к европейским стандартам и особенностям русского менталитета.

Предположительное месторасположение г. Красноярск, ул. Октябрьская 8. Оценка места расположения представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Оценка месторасположения кафе итальянской кухни «Равиолло»

№	Факторы	Оценка				
		1	2	3	4	5
1	Покупательская активность в этом районе	-	-	-	-	+
2	Удобство подъезда	-	-	-	+	-
3	Оживленность транспортных средств движения	-	-	-	+	-
4	Оживленность пешеходов движения	-	-	-	+	-
5	Наличие парковки	-	-	-	+	-
6	Сообщение общественным транспортом	-	-	-	-	+
7	Расположение улицы	-	-	-	-	+
8	Ближайшие конкуренты	-	-	-	+	-
9	Место для рекламы	-	+	-	-	-
10	Удобство входа и выхода	-	-	-	-	+
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	-	-	-	-	+
12	Необходимые услуги коммунальные	-	-	-	-	+
13	Состояние здания	-	-	-	+	-

Окончание таблицы 1

№	Факторы	Оценка				
		1	2	3	4	5
14	Стоимость аренды (если здание планируется арендовать)	-	-	-	+	-
16	Ограничения районе на деятельность в районе	-	-	-	+	-
15	Срок аренды (если планируется арендовать)	-	-	-	+	-

По оценке данных таблицы можно сказать, что расположение является коммерчески выгодным для предприятия общественного питания. Расположение в недавно построенном ЖК «Новая Панорама». Данное расположение удобно своей транспортной развязкой и прекрасной инфраструктурой. (Расположение представлено в приложении Б)

Если рассматривать конкурентное окружение итальянского кафе, то в непосредственной близости функционируют ещё несколько заведений общественного питания.

Из-за специфики размещения кафе «Равиолло» оформление и дизайн входной группы не должно нарушать гармонию с дизайном и цветовой гаммой самого дома и жилого комплекса в целом. Все дома у данного ЖК сделаны в светло-серых тонах. Фасад здания имеет возможность расположить на нём как вывеску заведения, так и рекламные баннеры

Вблизи предполагаемого кафе «Равиолло» расположены несколько жилых домов, с коммерческими помещениями и Кристалл арена, несколько гостиниц, офисный центр с множеством услуг разного характера. Исходя из этого, посетителями кафе «Равиолло» могут быть не только жильцы близлежащих домов, но и офисные сотрудники и их клиенты, а также простые прохожие.

Ценовую политику заведения можно отнести к средним по рынку, где чек за одного посетителя будет составлять около 600-900 рублей.

Рабочее время кафе итальянской кухни «Равиолло» – 10:00 – 23:00 пн.-чт. И с 11:00 до 24:00 в пятницу и субботу.

Такой график кафе обусловлен тем, что с открытием работники ближайших офисов или коммерческих зданий могут прийти на обед, бизнес – ланч, или просто выпить кофе.

Меню – это лицо заведения, вторая реклама, по которой гость определяется с окончательным выбором того, что он пожелает. Но также, меню может и оттолкнуть посетителей, поэтому к выбору и оформлению стоит подходить очень ответственно. Оно должно помочь гостю сформировать окончательное представление о заведении и предоставить ему выбор именно того, что он пожелает.

Меню кафе итальянской кухни «Равиолло» будет иметь достаточно строгий и минималистичный дизайн, преимущественно с иллюстрациями на заднем плане, и небольшим количеством текста. Само меню будет представлять собой

небольшую книжечку в твердом переплётё с плотной матовой бумагой, как в темных, так и в светлых тонах. В меню будет указываться цена, небольшой состав и выход готового блюда.

Основное меню и меню бизнес ланча представлено в приложении А. Пример оформления меню представлен в приложении Б.

Советский район хоть и имеет достаточно хорошую плотность предприятий питания, рядом расположены: кафе «Амта», ночной клуб, караоке клуб «Эхо», ресторан пиццерия «Мама Рома», кальян-бар «Kingsman», кафе быстрого питания «Владимирское», ресторан быстрого питания «Вкусно и точка», но составить конкуренцию может составить только ресторан пиццерия «Мама Рома».

В таблице 2 представлен анализ предприятий питания, действующих в зоне проектирования кафе «Радиолю».

Таблица 2 – Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Ресторан-пиццерия «Мама Рома»	ул. Партизанская, 40Б	60	8:00-24:00	Официанты	Итальянская кухня, средний чек 1000 рублей
Кальянная – бар «Kingsman»	ул. Партизанская, 40Б	30	14:00-02:00	Официанты	Кальянная - бар, европейская кухня средний чек 550рублей
Кафе «Амта»	Октябрьская, 8	35	10:00-22:00	Официанты	Бурятская, европейская кухня, средний чек 450 рублей
Кафе быстрого питания «Владимирское»	Октябрьская, 2А	50	10:00-22:00	Официанты	Европейская, русская кухня средний чек 450рублей
Ресторан быстрого питания «Вкусно и точка»	Партизанская Железняка 36А	65	8:00-23:00	Самообслуживание	Фастфуд, средний чек 350рублей

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1). В качестве параметров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности заведения: местоположение, меню, цены, сервис, атмосфера, продвижение. Для оценки выбрана пятибалльная шкала.

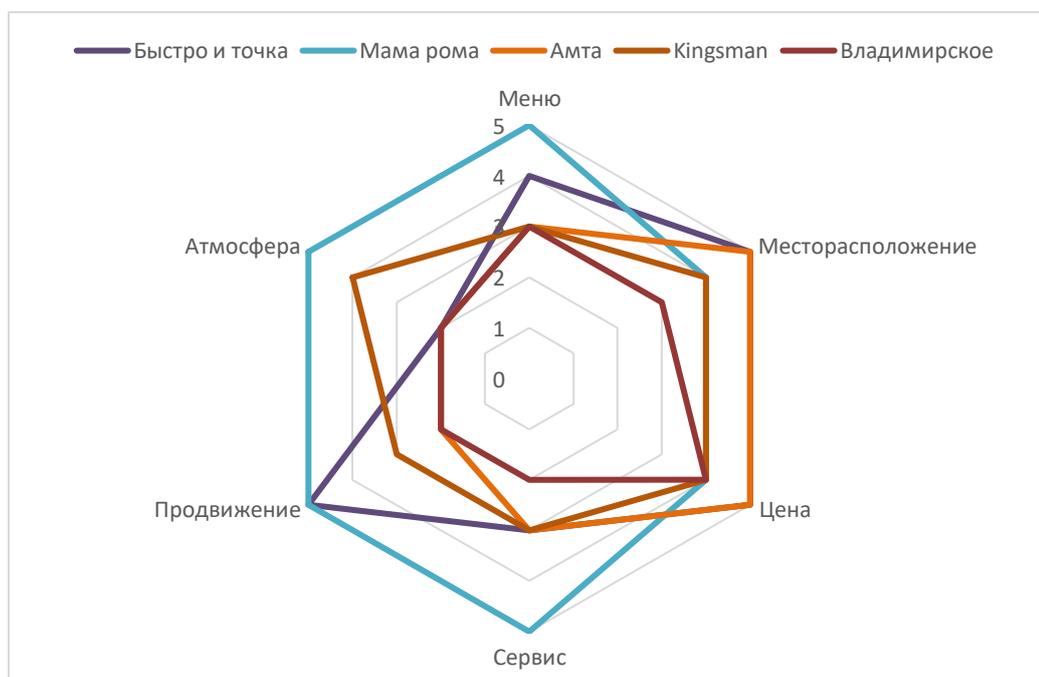


Рисунок 1 - Многоугольник конкурентоспособности

В результате анализа, приведенного на рисунке 1 можно сделать вывод, что, большинство анализируемых предприятий имеют выгодное по своему существу расположение, поскольку достаточно проходные улицы, находящиеся рядом со спортивной ареной, имеется довольно просторные парковки для личного транспорта. Также, у всех заведений в области приемлемая ценовая политика, которая позволяет завлекать к себе больше посетителей, чем в других предприятиях.

Что касательно сервиса, то в лидерах будет ресторан-пиццерия «Мама Рома», которая и будет в будущем составлять конкуренцию проектируемому предприятию питания.

Наиболее развитое продвижение предприятия выявлено у «Быстро и точка» и «Мама Рома», это связано с тем, что данные предприятия вкладывают большие финансы в коммуникацию, и развитие в средствах массовой информации и социальных сетях. У данных предприятий предусмотрено больше всего акций и различных выгодных предложений, которые помогают им заполучать доверие своих гостей.

Наименее конкурентно способными предприятиями будут кафе «Владимирское» и кальян бар «Kingsman».

Кафе «Владимирское» имеет достаточно скудное меню, которое не способно составить конкуренцию проектируемому предприятию. Отсутствие продвижения и атмосферы так же сказывается на конкурентоспособности данного

предприятия.

Хоть и в кальянной «Kingsman» достаточно уютная и тёплая атмосфера, но небольшое меню в предприятии, и совершенно другая тематика заведения делает кальянную «Kingsman» неконкурентным заведением.

Тип предприятия предполагает достаточно размеренное обслуживание и высокую оборачиваемость мест. Поэтому для данного заведения выбираем 76 посадочных мест.

В проектируемом предприятии будет использоваться индивидуальный метод обслуживания официантами. Индивидуальный метод — официант один обслуживает 3-5 столиков и выполняет все операции — сервирует столы, встречает гостей, принимает заказы, подает блюда, производит расчет и уборку столов.

Помимо столов, в торговом зале будет расположена барная стойка, без посадочных мест. За баром работают бармены, которые производят безалкогольные и алкогольные напитки, чай, кофе. Подавать гостям напитки будут официанты.

Встречает гостей у входа официант, который провожает гостей к столику и подает меню. Администратор следит за процессом обслуживания, контролирует соблюдение официантами стандартов обслуживания, а также за качеством подаваемых блюд и напитков.

Вся продукция, а также безалкогольные напитки реализуются через торговый зал, а также навынос. Блюда готовят в доготовочных цехах и реализуются в зал через окно раздачи, а напитки готовятся на баре и реализуются непосредственно через барную стойку.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Итогом проведенной работы является проект кафе итальянской кухни «Равиолло» на 76 мест.

В технико-экономическом обосновании проекта дана характеристика района строительства предприятия, произведен расчет потенциального контингента потребителей, рассчитана дневная производственная программа предприятия, определены источники продовольственного снабжения. В технологическом разделе изложены расчеты площадей складских, производственных, торговых и других площадей. Рассчитана численность производственного и обслуживающего персонала, определено количество технологического и торгового оборудования.

Также была разработана концепция ресторанный заведения, описана организационная структура предприятия, создан корпоративный стиль предприятия.

В работе предложена организация труда работников обслуживания, организация бизнес-процесса «Прием и обслуживание гостей», прогрессивные технологии обслуживания

В разработанных чертежах представлены разбивочный план предприятия, план размещения оборудования и планы коммуникаций.

Описание рабочих мест в производственных и торговых помещениях дано в организационном разделе. Кроме того, в данном разделе представлена характеристика интерьера залов, рекламы предприятия и виды дополнительных услуг, предлагаемых потребителям. Произведен расчет и подбор холодильных машин в соответствии с требуемой мощностью.

Разработанные мероприятия по обеспечению безопасных условий труда, представлены в разделе «Охрана труда».

При разработке фирменного блюда «Равиоли из кальмара и шпината» была прописана характеристика сырья с указанием нормативной технической документации, используемого для приготовления данного блюда, проведен анализ пищевой ценности основных видов сырья и его обоснование для включения в состав фирменного блюда.

Был составлен проект технологической карты, разработана рецептура для блюда, отработан технологический процесс приготовления, определены условия и сроки реализации, опираясь на действующий СанПиН.

На разработанное фирменное блюдо произведен расчет пищевой ценности сырьевого набора, потерь основных пищевых веществ при тепловой обработке и готового блюда. На основе проведенных расчетов был осуществлен анализ по содержанию основных пищевых веществ в готовом фирменном изделии, согласно которому в 100 г готового изделия содержится: 10,9 г – белков, 4,05 г – жиров, 15,2 г – углеводов, энергетическая ценность составляет 169,8 ккал/ 598,71кДж

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>
2. ГОСТ Р ИСО 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности = Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2014 г. № 899-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200112674>
3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 743-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1678-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1677-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>
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1674-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
 7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1673-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
 8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
 9. ГОСТ 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>

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». - Режим доступа : <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». - Режим доступа: <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 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>
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products : издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
14. ГОСТ 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>
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». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>
 16. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний 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>
 17. 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>
 18. 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.
 19. 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>
 20. 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.
 21. 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
22. 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/
 23. 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>
 24. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. – Москва : Феникс, 2018. –352 с.
 25. 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.
 26. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
 27. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр,2015. - 560 с.
 28. 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.
 29. Каталог оборудования: фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 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

Губаненко Г.А.

подпись фамилия, инициалы

« 16 » 06 20__ г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

«Разработка проекта кафе итальянской кухни «Равиолло» на 76 мест»

Руководитель Губаненко Г.А. 15.06.23 профессор, док-р пед. наук Камоза Т.Л.

подпись, дата

должность, ученая степень

фамилия, инициалы

Выпускник

Мур 12.06.23

подпись, дата

Подымаев М.А.

фамилия, инициалы

Нормоконтролер

Р 16.06.23 доцент, канд. биол. наук

подпись, дата

должность, ученая степень

Теплюк Н.Ю.

фамилия, инициалы

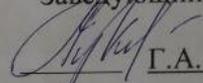
Красноярск 2023

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 фамилия, инициалы
« 13 » 04 2023 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
в форме бакалаврской работы**

Студенту Подымаеву Михаилу Алексеевичу
фамилия, имя, отчество

Группа ТТ19-01БПИТ Направление (специальность) 19.03.04
номер код

Технология продукции и организация общественного питания
полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе итальянской кухни «Радиолло» на 76 мест

Утверждена приказом по университету № 5267/с от 03.04.2023

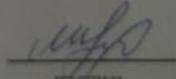
Руководитель ВКР: Т.Л. Камоза, док-р пед. наук, профессор
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе итальянской кухни «Радиолло» на 76 мест

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия; Организационно-технологический раздел; Охрана труда; Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах HACCP

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

Руководитель ВКР  Т.Л. Камоза
подпись инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению  М.А. Подымаев
подпись инициалы и фамилия студента

«04» 04 2023 г.