

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
« _____ » _____ 20__г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

«Разработка проекта гастропаба «Бакалавриат» на 80 мест»

Руководитель	_____	<u>профессор, док-р пед. наук</u>	<u>Камоза Т.Л.</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	фамилия, инициалы
Выпускник	_____		<u>Терещенко Т.С.</u>
	подпись, дата		фамилия, инициалы
Нормоконтролер	_____	<u>доцент, канд. биол. наук</u>	<u>Теплюк Н.Ю.</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	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
« _____ » _____ 2023 г.

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

Студенту Терещенко Татьяне Сергеевне

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 гастропаба «Бакалавриат» на 80 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 гастро-паба «Бакалавриат» на 80 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

Т.С. Терещенко

инициалы и фамилия студента

« _____ » _____ 2023 г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта гастропаба «Бакалавриат» на 80 мест» содержит 127 страниц текстового документа, 10 иллюстраций, 38 таблиц, 11 приложений, 37 использованных источника, 1 лист графического материала.

РАЗРАБОТКА КОНЦЕПЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ; ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ; ОХРАНА ТРУДА; РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА ФИРМЕННУЮ ПРОДУКЦИЮ С ЭЛЕМЕНТАМИ СИСТЕМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП, КОНЦЕПЦИЯ, ГОРЯЧИЙ ЦЕХ, ЦЕХ ОБРАБОТКИ ЗЕЛЕНИ, ЦЕХ ДОРАБОТКИ ПОЛУФАБРИКАТОВ, МАРКЕТИНГ, ПЛОЩАДЬ, ОБОРУДОВАНИЕ

Цель: систематизация полученных навыков и знаний, и их применение в разработке предприятия.

Задачи разработки гастро-паба «Бакалавриат»:

- проведение маркетинговых исследований рынка;
- разработка концепции заведения на основании маркетинговых исследований;
- разработка производственных программ для всех разрабатываемых цехов;
- изучение и внедрение новых принципов и способов обслуживания на предприятиях;
- изучение и разработка системы ХАССП на предприятии.

В результате проделанной работы были проведены: маркетинговые исследования рынка, разработка концепции заведения и его производственных программ.

В итоге был полностью разработан план гастро-паба «Бакалавриат» на 80 мест, что является перспективным направлением в области общественного питания населения.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	6
1 Разработка концепции гастро-паба «Бакалавриат».....	7
2 Организационно-технологический раздел.....	13
2.1 Производственная программа гастро-паба «Бакалавриат»... ..	13
2.2 Производственно-торговая структура.....	18
2.3 Складская группа помещений.....	19
2.4 Горячий цех с отделением холодных закусок.....	32
2.5 Цех обработки зелени.....	53
2.6 Цех доготовки полуфабрикатов.....	57
2.7 Сервис-бар.....	61
2.8 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические.....	62
2.9 Организация обслуживания.....	65
2.10 Разработка программы лояльности потребителей.....	69
2.11 Продвижения продукции и услуг предприятий питания.....	70
3 Охрана труда.....	72
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП	79
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции	79
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции.....	80
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	82
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	83
Заключение.....	90
Список использованных источников.....	92
Приложение А-Н.....	97

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание играет немаловажную роль в жизни современного общества. Предприятия общественного питания выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления готовой кулинарной продукции. На данный момент наблюдается рост числа предприятий общественного питания и вследствие чего повышается конкуренция в данной отрасли. В результате конкурирующим предприятиям необходимо разрабатывать и внедрять новые рецептуры, создавать и применять новые технологии для производства своей продукции, приобретать новые виды оборудования.

Гастро-пабы появились не так давно, в конце 90-х. Они создавались для привлечения большего количества состоятельных людей. Привлечение основывалось на улучшении качества подаваемых блюд. Ассортимент напитков не изменялся, а вот меню становилось подобно ресторанному. Что не могло не радовать потребителя.

Гастро-пабу никогда не составит конкуренцию стандартный бар, где предлагают пиво на разлив и типичный закуски. Здесь все на высшем уровне – интерьер, уровень обслуживания, и даже музыкальное сопровождение.

Дипломная работа является заключительной работой в получение профессиональных навыков.

Цель работы: систематизация полученных навыков и знаний, и их применение в разработке предприятия.

В дипломной работе рассматриваются следующие задачи:

- азработка концепции предприятия;
- рганизационно-техническая разработка предприятия;
- храна труда на предприятии;
- азработка системы ХАССП для предприятия.

1 Разработка концепции гастро-паба «Бакалавриат»

Гастро-паб «Бакалавриат» является заведением с простой, домашней атмосферой и качественной едой с высоким качеством обслуживания.

Впервые концепция гастро-пабов появилась в Англии, но сейчас является одной из перспективных. Поэтому было принято решение о разработке гастро-паба в Красноярске.

Оценка месторасположения гастро-паба «Бакалавриат»

Предположительное месторасположение пр. Мира, 96. Оценка места расположения представлена в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Оценка месторасположения гастро-паба «Бакалавриат»

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

По оценке данных таблицы можно сказать, что расположение является коммерчески выгодным для предприятия общественного питания. Расположение в центре города на одной из прогулочных улиц позволит привлечь интерес к потребителям.

Планируемый формат заведения – бар с залом для посетителей. В заведении 80 посадочных мест, 10 из которых располагаются за барной стойкой, и обслуживание осуществляют бармены.

Любое предприятие общественного питания создается для людей, поэтому важно оценить целевую аудиторию и понять, что больше нравится той или иной группе населения.

На основании этих исследований сделать вывод о том, кто будет посещать разрабатываемое заведение.

Так как гастро-паб располагается в центральном районе г. Красноярска, то можно сделать вывод о среднем и высоком достатке потенциального потребителя.

Для определения целевых сегментов гастро-паб «Бакалавриат» проводились маркетинговые исследования. В опросе участвовало 50 человек. Опрос проводился маркетологами гастро-паба «Бакалавриат» в течение 5 дней.

Частота посещения респондентами ресторанов представлена в виде диаграммы на рисунке 1.

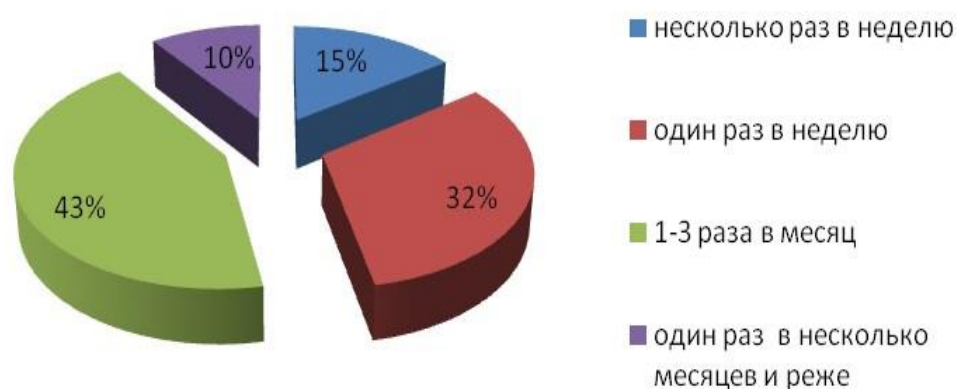


Рисунок 1 – Частота посещения респондентами ресторанов

Из полученных данных видно, что большая часть гостей (43 и 32%) посещает рестораны каждый месяц и лишь десятая часть посещает рестораны один раз в несколько месяцев и реже.

Среди опрашиваемых было 58% женщин и 42% мужчин. Данные о возрасте гостей отображены на рисунке 2.

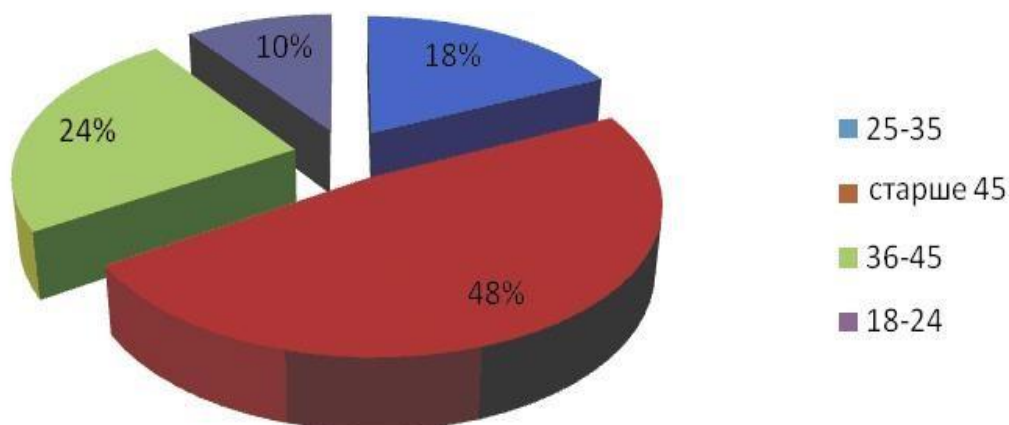


Рисунок 2 – Сегментация по возрастному критерию

Диаграмма показывает, что большая часть респондентов — это люди от 36 лет и старше 45 лет (24 и 48%).

По уровню образования: 63% имеют высшее образование, 6% ученую степень, 20% имеют среднее профессиональное образование и 11% среднее, что показано на рисунке 3.

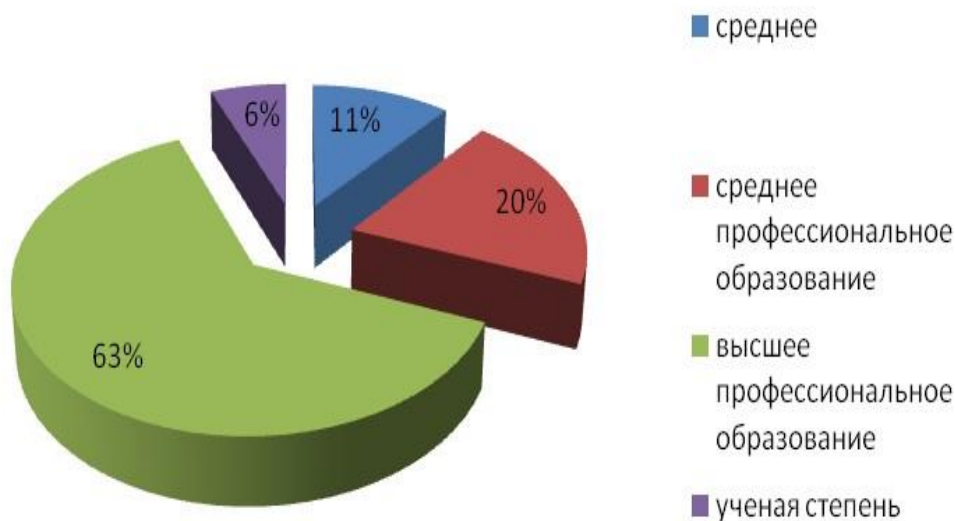


Рисунок 3 – Сегментация по уровню образования

Данные о социальном статусе представлены на рисунке 4.

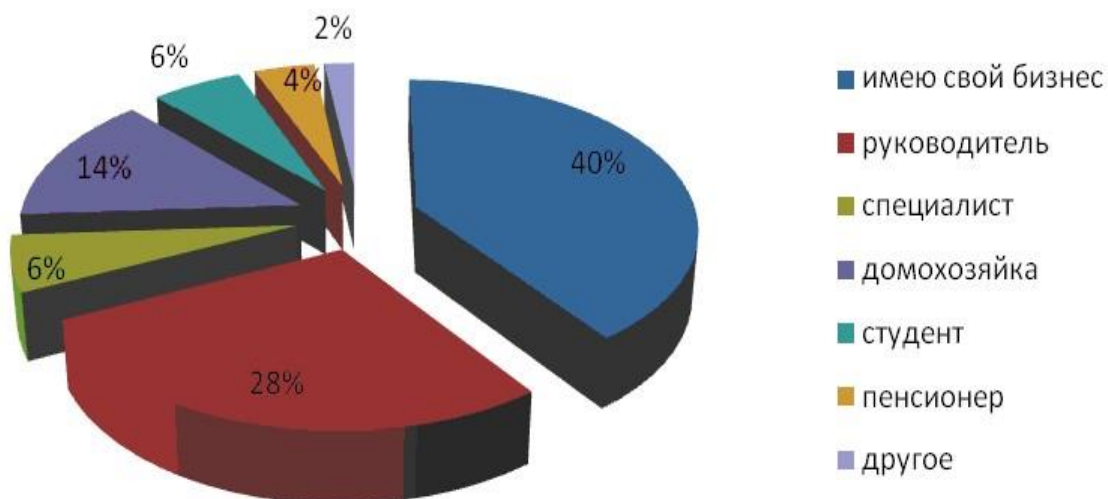


Рисунок 4 – Сегментация по роду занятий

Из представленных данных видно, что большая часть респондентов является бизнесменами или руководителями (40 и 28%).

В ходе опроса выяснилось, что у 71% опрошенных есть дети возрастом до 12 лет.

Заключительный вопрос был о факторах, являющихся наиболее важными при посещении ресторана. Результаты представлены на рисунке 5.

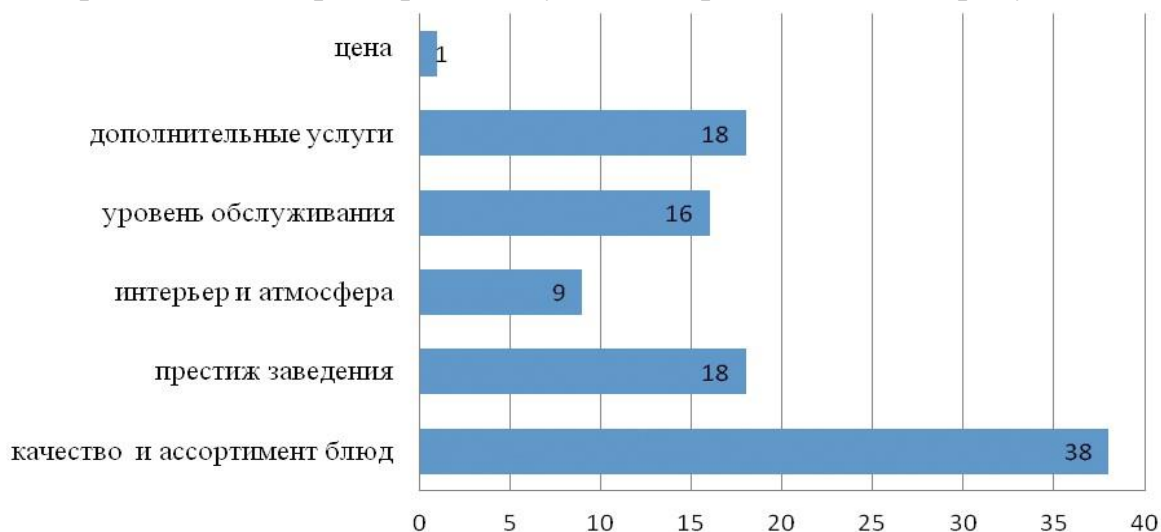


Рисунок 5 – Наиболее важный фактор при посещении ресторана

Исходя из вышеперечисленных результатов маркетингового исследования, можно сделать выводы о целевом сегменте рынка гастро-паб «Бакалавриат». Целевым сегментом гастро-паб «Бакалавриат» являются мужчины и женщины от 36 лет и старше. В основном это бизнесмены и руководители.

Это специалисты и руководители с высшим и средним профессиональным образованием. Гастро-паб «Бакалавриат» позиционирует себя как премиум заведение, поэтому среднестатистический клиент представляет собой взыскательного клиента. Именно на такого гостя и ориентирована большая часть дополнительных услуг, таких как живая музыка, VIP-зал, Wi-Fi.

В первую очередь – это бизнесмены, банкиры и менеджеры различных звеньев (составляют основной костяк клиентской базы). Проводят деловые встречи, встречаются с партнерами, отдыхают семьями. Очень нервные и требовательные клиенты. Средний чек заказов у таких клиентов более 5 000 рублей.

Затем – сотрудники подобных ресторанов (бармены, официанты). Они смотрят за работой своих коллег, анализируют их деятельность, проникаются культурой общения и питания. Как правило, занимают руководящие должности в своих профессиях (старший смены, тренер-наставник, куратор). Скрупулезны к мелочам. Почтут за честь сделать замечание по работе. Занимают очень незначительную часть клиентской базы. Появляются очень редко.

Третий тип – случайные люди, влюбленные пары или молодожены. Как правило – очень скромно заказывают. Долго сидят. Часто смотрят по

сторонам. Если им не мешать – не требуют к себе особого внимания. Как правило, занимают места подальше от входа и поближе к окнам.

Уникальность разработанного заведения заключается в том, что подобные заведения совмещают в себе элементы нескольких культур: интересное меню с блюдами ресторанного уровня дополненное картой бара, в которую включены не только крепкие напитки и разнообразные коктейли, но и обширный выбор пивных напитков. Оформление меню представлено в приложении А.

Гастропаб оборудован барной стойкой, столиками для посетителей, небольшой сценой.

Гастро-паб предназначен для приготовления горячих блюд и закусок ресторанного уровня.

Данное местоположение является наиболее выгодным для гастро-паба, так как имеет большую проходимость, находясь в центре города. Выбранное расположение является культурно-историческим центром города, что собирает большое количество людей, как при проведении общегородских мероприятий, так и в любой другой день. Наличие большого количества предприятий общественно питания в выбранном районе не конкурентно, так как являются предприятиям среднего класса.

Выбираем наиболее опасных и ближайших конкурентов. В нашем случае это будут два заведения, работающие в том же сегменте ресторанного рынка, что и гастро-паб «Бакалавриат». Затем оцениваем каждый из параметров и заносим результаты в таблицу 1.2.

Таблица 1.2 – Оценка конкурентов

Элементы комплекса маркетинга	Святые ребрышки	Formaggi	Mama Roma
Местоположение	7	5	6
Меню	9	8	3
Цены	8	5	9
Сервис	5	7	9
Персонал	7	4	6
Атмосфера	7	3	8
Продвижение	5	7	9
Итого	48	39	50

По общему количеству баллов исследуемые заведения распределяются следующим образом:

Святые ребрышки;

Изображая на одном рисунке многоугольники конкурентоспособности для разных предприятий, легко провести анализ уровня их конкурентоспособности по разным факторам.

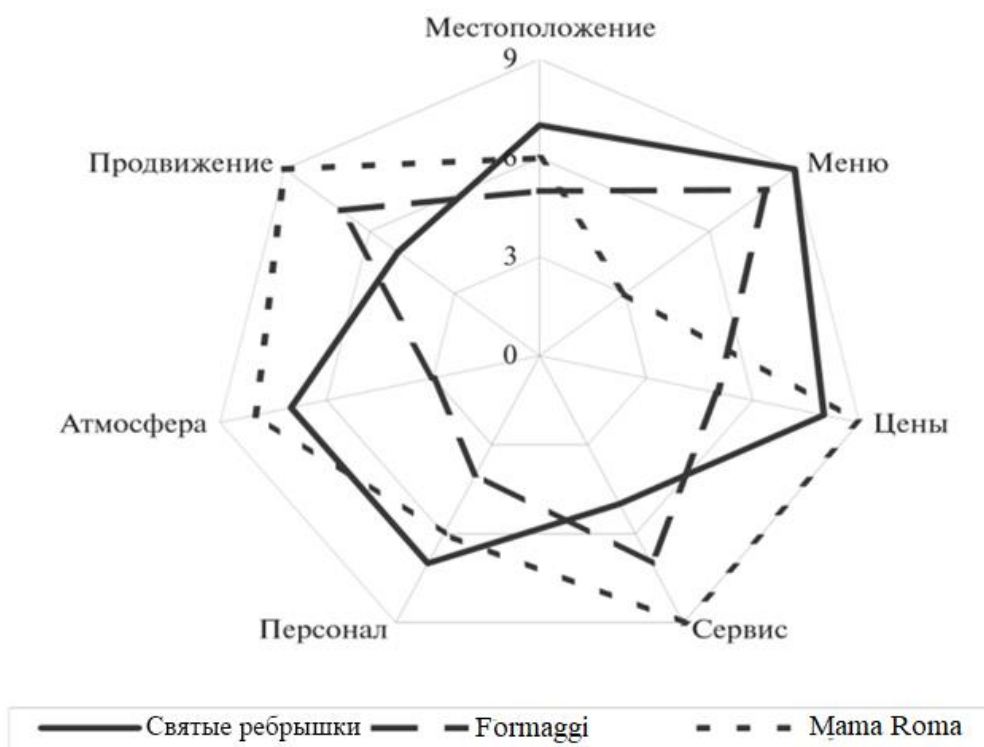


Рисунок 5 - Многоугольник конкуренции для гастро-паб «Бакалавриат»

Как видно из рисунка, гастро-паб «Бакалавриат» имеет устойчивые позиции и ни один из исследуемых параметров не находится в слабой зоне. А такие элементы, как продвижение и сервис, находятся в области риска (зона средних оценок). Поэтому необходимо уделить внимание улучшению качества предоставляемого сервиса и заняться продвижением гастро-паб «Бакалавриат» среди его целевых потребителей.

Процесс обслуживания складывается из следующих операций: встреча и размещение потребителей, прием заказа, получение и подача блюд, расчет. Бизнес-процесс обслуживания представлен в приложении Б.

Формы расчета: непосредственный и безналичный расчет.

График работы ресторана с 11.00 до 00.00. Без перерывов на обед и выходных.

Режим работы охранников, официантов, поваров и работников кухни, устанавливается два через два дня, без перерывов, с 10.30 до 00.30. Уборщица работает утром (до открытия) и вечером (после закрытия), график работы может изменяться.

Обеденный перерыв работникам администрация предприятия предоставляет по графику, не прерывая обслуживания посетителей.

[изъята 2 глава], [изъята 3 глава], [изъята 4 глава], [изъяты приложения А-М]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

При разработке проекта гастро-паба «Бакалавриат» на 80 посадочных мест был подобран район предполагаемого расположения данного предприятия с учетом требований, предъявляемых к данному предприятию, а также учтен уровень проходимости выбранного места. Был подобран оптимальный режим работы и прописан предполагаемый контингент питающихся.

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 дипломной работе рассмотрены современные виды услуг и формы обслуживания, программы работы с потребителями рассматриваемого ресторана, предложены методы продвижения ресторанный заведения.

При разработке проекта гастро-паба «Бакалавриат» на 80 посадочных мест» был подобран район предполагаемого строительства данного предприятия с учетом требований, предъявляемых к данному предприятию, а также учтен уровень проходимости выбранного места. Был подобран оптимальный режим работы и прописан предполагаемый контингент питающихся.

Была разработана производственная программа, по которой был составлен ассортимент готовых блюд, выпускаемых разработанным предприятием. В ассортимент были включены 8 позиций закусок, 5 позиций горячих блюд, 6 видов бургеров и 4 позиции мучных кондитерских изделий. При составлении производственной программы учитывались квалификация поваров, потребительский спрос, техническая оснащенность предприятия.

В ходе разработки данного предприятия, было принято решение о том, что оно будет работать на полуфабрикатах. Были выбраны и описаны складские помещения для хранения поступающих полуфабрикатов (из мяса, птицы, овощных), сухих продуктов.

Так как разработанное предприятие работает на полуфабрикатах, то для организации его работы был организован цех доготовки полуфабрикатов, моечная кухонной посуды, обработки инвентаря и тары. Так же был выбран цех обработки зелени. Завершение технологических процессов происходит в горячем цехе.

Далее была подробно прописана организация рабочих мест и труда работников в каждом цехе, с указанием используемого оборудования и квалификацией работников. На каждый цех была разработана схема организации рабочих мест в каждом цехе. Также были составлены графики выхода на работу для работников всех доготовочных цехов.

При разработке фирменного блюда «Бургер с котлетой из кальмара» 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.

В лаборатории института была проведена отработка рецептуры и параметров технологического процесса, в процессе которой были определены нормы закладки компонентов массой нетто, масса полуфабриката, производственные потери, температурные режимы и продолжительность тепловой обработки, выход готового блюда, потери при порционировании. По полученным данным был составлен акт отработки рецептуры фирменного блюда и технологии приготовления.

По утвержденной рецептуре и технологическому процессу приготовления фирменного блюда была составлена схема технологического процесса производства фирменного блюда с указанием марки применяемого оборудования и процессов.

Был проведен контроль качества разработанного фирменного изделия по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. В ходе проведения органолептического анализа была проведена дегустация фирменного изделия, в результате которой были заполнены дегустационные листы с указанием оценок по таким показателям, как внешний вид, запах, вкус, цвет, текстура, с учетом обнаруженных дефектов [2]. Для физико-химического контроля были выбраны следующие показатели качества лабораторного контроля: содержание сухих веществ и анализ полноты вложения сырья, были подробно прописаны методы их исследования.

Используя данные нормативного документа ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» [1], была определена группа продукции, к которой относится фирменное изделие и перечислены показатели по которым регламентируются показатели безопасности изделия.

Для разработанного фирменного блюда «Бургер с котлетой из кальмара» были предложены рекомендации по его подаче.

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: 11 г – белков, 5,4 г – жиров, 10,6 г – углеводов, энергетическая ценность составляет 169,8 ккал/ 710,9 кДж, повышенное содержание фосфора, кальция и магния.

В результате проделанной работы была разработана технико-технологическая карта на фирменное блюдо «Бургер с котлетой из кальмара» в соответствии с требованиями ГОСТ 31987-2012. [5]

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>
2. ГОСТ Р ИСО 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности = Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2014 г. № 899-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский 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 = 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. 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>
22. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. – Москва : Феникс, 2018. –352 с.
23. 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.
24. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
25. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр,2015. - 560 с.
26. 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.
27. Каталог оборудования: фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
28. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.
29. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. - 82 с.
30. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 672 с.
31. 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.
32. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
33. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
34. 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.

35. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. – Москва : Феникс, 2018. – 320 с.
36. 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>
37. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 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 2023

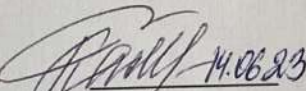
БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

«Разработка проекта гастропаба «Бакалавриат» на 80 мест»

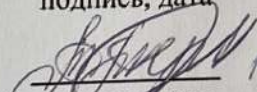
Руководитель


подпись, дата 14.06.23

профессор, докт-р пед. наук
должность, ученая степень

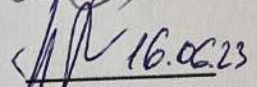
Камоза Т.Л.
фамилия, инициалы

Выпускник


подпись, дата 14.06.23

Терещенко Т.С.
фамилия, инициалы

Нормоконтролер


подпись, дата 16.06.23

доцент, канд. биол. наук
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
« 03 » 04 2023 г.

ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
в форме бакалаврской работы

Студенту Терещенко Татьяне Сергеевне
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 гастро-паба «Бакалавриат» на 80 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 гастро-паба «Бакалавриат» на 80 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

Т.С. Терещенко
инициалы и фамилия студента

« 04 » 04 2023 г.

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 4 курса направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология организации ресторанной деятельности», очной формы обучения

Терещенко Татьяны Сергеевны

выполненную на тему:

Разработка проекта гастропаба «Бакалавриат» на 80 мест

Актуальность темы: формат гастропаба в системе предприятий общественного питания возник не так давно, однако уже успел завоевать популярность, поэтому предприятие данного типа будет востребовано у жителей города Красноярска, следовательно, тема является актуальной.

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

Полнота раскрытия темы: обоснована концепция предприятия, разработана производственная программа с учетом заявленной специализации, определена производственная структура предприятия, для каждого цеха разработана производственная программа, определена численность производственной бригады, рассчитано производственное оборудование, площади цехов. Описана организация производства и обслуживания на предприятии, интерьер зала, дополнительные услуги. Изложены требования охраны труда.

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

Практическая значимость и область применения работы: в виде внедрения фирменного блюда «Бургер с котлетой из кальмара», разработана нормативно-техническая документация, определены показатели качества, показатели безопасности.

Проявленные профессиональные и личные качества студента: Татьяна Сергеевна при выполнении ВКР проявила такие качества как, дисциплинированность, ответственность.

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



проф.кафедры Т.Л. Камоза