

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

Институт торговли и сферы услуг  
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ Г.А. Губаненко

подпись      инициалы, фамилия

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
код и направления подготовки

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Разработка проекта кафе азиатской кухни «ARAI» на 72 места

тема

Руководитель	_____	<u>доцент наук ТООП</u>	<u>О.Я.Кольман</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____		<u>А.Марсель кызы</u>
	подпись, дата		инициалы, фамилия
Нормоконтролер	_____	<u>доцент, канд. биол. наук</u>	<u>Н.Ю.Теплюк</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия

Красноярск 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение .....	3
1 Разработка концепции предприятия .....	4
2 Организационно-технологический раздел .....	11
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия .....	11
2.2 Производственно-торговая структура предприятия .....	17
2.3 Складская группа помещений .....	19
2.4 Горячий цех .....	22
2.5 Холодный цех .....	36
2.6 Доготовочный цех .....	40
2.7 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические .....	45
2.8 Организация обслуживания посетителей .....	48
2.9 Разработка программы лояльности потребителей .....	52
2.10 Продвижение продукции и услуг предприятий питания .....	53
3 Охрана труда .....	55
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП .....	61
4.1 Разработка проекта технологической карты фирменного блюда .....	61
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции .....	64
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию .....	65
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции .....	66
Заключение .....	72
Список использованных источников .....	73
Приложения А-К .....	78-107

## ВВЕДЕНИЕ

Азиатская кухня - одна из наиболее разнообразных и вкусных кухонных традиций мира. Она представляет собой синтез многих культур и традиций, которые существуют на территории Азии. Красноярск, как и другие города России, принимает и активно внедряет в свою кулинарную практику традиции азиатской кухни. В этом городе можно отведать не только классические блюда, но и экзотические, которые поразят своей оригинальностью и вкусом.

В целом, азиатская кухня очень популярна в Красноярске, и люди могут выбирать из разнообразных вариантов, которые предлагают местные рестораны и кафе.

Именно поэтому целью выпускной квалификационной работы является разработка проекта кафе азиатской кухни «ARAI» на 72 места.

В современном мире кафе являются одним из самых популярных мест для проведения досуга и отдыха. Однако, их успех зависит не только от интерьера и атмосферы, но также от качества обслуживания и предложенного меню.

В соответствии с поставленной целью, необходимо реализовать следующие задачи:

- разработать концепцию предприятия;
  - составить производственную программу предприятия;
  - рассчитать количество сырья складских помещений;
  - рассчитать производственную программу горячего, холодного, доготовочного цехов;
  - описать организацию работы производства;
  - разработать программы лояльности потребителей;
  - разработать продвижение продукции и услуг предприятия;
  - дать описание мероприятий, обеспечивающих безопасные и комфортные условия труда в проектируемом предприятии, меры противопожарной безопасности.
- разработка технологической документации на фирменную продукцию заведения, основанную на принципах HACCP.

[изъята 1 глава]

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данном отчете была разработана концепция кафе, определена организационная структура, создан корпоративный стиль с уникальным логотипом, интерьером и униформой персонала. Сформированная концепция предприятия отражается в интерьере, в меню предприятия.

Определено оптимальное месторасположение кафе путём анализа потока предполагаемых потребителей, конкурентного окружения, наличия офисных и торговых помещений, наличия парковочных мест, возможности фасадного оформления и рекламы.

Организованное предприятие - кафе на 72 места – спроектировано с учетом всех требований и норм. Выпускаемая продукция востребована клиентами благодаря высокому качеству реализуемых изделий и блюд.

Выбранной формой обслуживания на предприятии является полное обслуживание официантами.

Определен и охарактеризован состав помещений кафе, обоснован выбор цеховой структуры производства. Был произведён расчёт горячего, холодного и доготовочного цехов. Эти расчеты позволяют определить производственную программу проектируемого предприятия, численность работников, виды и количество используемого технологического оборудования. Так же было рассчитано и подобрано тепловое, механическое, холодильное и вспомогательное оборудование горячего цеха. Определена и описана структура складского хозяйства.

Для безопасности производственного процесса разработаны мероприятия по охране труда.

Была разработана вся необходимая технологическая документация на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП в кафе азиатской кухни «ARAI».

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. 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>

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»)//Справочнаяправовасистема.«КонсультантПлюс».-URL:<https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

2. 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».-URC: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

3. 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».-URC: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального

агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1673-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

8. 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>

9. 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>

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 научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

11. 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>

12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public

catering service. Method of sensory evaluation of catering products: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 196-ст : введен впервые : дата введения 2015- 01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

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

14. 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>

15. 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>

16. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания = Services of public catering. The safety management system of public catering products. Recommendations about application. GOST R ISO 22000-2007 for the food industry : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 2 декабря 2013 г. № 2154-ст : введен впервые : дата введения 2015-



09-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс».- URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>

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

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

19. 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>

ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством

20. 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>

21. 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>

22. 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 научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

23. 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>

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

25. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition : издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и

введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 195-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научноисследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

26. 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>

27. 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>

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

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

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

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

31. 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 : 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>

32. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.

33. Хмырова, С. В. Ресторанный маркетинг : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии ", "Менеджмент в сфере услуг", "Управ : Учебное пособие / С.В. Хмырова. - 1. - Москва : Издательство "ЮНИТИ-ДАНА", 2017. - 255 с. – URL : <https://bik.sfu-kras.ru/elib/view?id=LANY-38.03.02/X%20672-627353604>

34. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.

Технология продукции общественного питания: Учебник / А. С.

35. СТО 4.2-07-2014. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введ. 09.01.2014. – Красноярск : ИПК СФУ, 2014. – 60 с.- URL : <http://about.sfu-kras.ru/node/8127>

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

37. 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>

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

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

40. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования . – Введ. 01.07.2001. –Москва : Стандартиформ, 2009. –1

[изъяты приложения А-К]

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  
«16» 06 2023г.

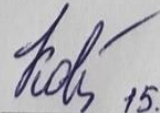


**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
код и направления подготовки

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Разработка проекта кафе азиатской кухни «ARAI» на 72 места

тема

Руководитель	 подпись, дата	15.06.23	доцент наук ТООП	О.Я.Кольман	инициалы, фамилия
Выпускник	 подпись, дата	12.06.23		А.Марсель кызы	инициалы, фамилия
Нормоконтролер	 подпись, дата	16.06.23	доцент, канд. биол. наук	Н.Ю.Теплюк	инициалы, фамилия

Красноярск 2023