

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

Институт торговли и сферы услуг  
Кафедра технологии и организации общественного питания

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

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

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

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Разработка проекта ресторана ближневосточной кухни  
«Moon» на 70 мест  
тема

Руководитель \_\_\_\_\_ профессор, д-р техн. наук \_\_\_\_\_ Г.А. Губаненко  
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Студент \_\_\_\_\_ Е.О. Челак  
подпись, дата инициалы, фамилия

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

Красноярск 2023

# СОДЕРЖАНИЕ

## Введение

### 1 Разработка концепции предприятия

### 2 Организационно-технологический раздел

#### 2.1 Производственная программа проектируемого предприятия

#### 2.2 Производственно-торговая структура предприятия

#### 2.3 Складская группа помещений

#### 2.4 Кондитерский цех

##### 2.4.1 Разработка производственной программы и расчет численности производственного персонала

##### 2.4.2 Расчет выхода теста и отделочных полуфабрикатов

##### 2.4.3 Составление технологических схем производства

##### 2.4.4 Расчет и подбор технологического и холодильного оборудования

##### 2.4.5 Расчет и подбор тары

##### 2.4.6 Расчет и подбор немеханического оборудования

##### 2.4.7 Расчеты площадей помещений цеха

#### 2.5 Горячий цех с отделением холодного

#### 2.6 Овощной цех

#### 2.7 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические

### 2.8 Организация обслуживания посетителей

#### 2.8.1 Организация труда обслуживающего персонала

#### 2.8.2 Характеристика процессов обслуживания

#### 2.8.3 Интерьер зала предприятия

#### 2.8.4 Форменная одежда персонала

### 2.9 Разработка программы лояльности потребителей

### 2.10 Продвижения продукции и услуг предприятия питания

## 3 Охрана труда

### 4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП

#### 4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции

#### 4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции

#### 4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию

#### 4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции

## Заключение

## Список использованных источников

## Приложения А-К

## ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание занимает особое место в сфере услуг и играет огромную роль в жизни каждого человека и современного общества в целом. Оно способствует решению многих социально-экономических проблем, таких как: лучшее использование продовольственных ресурсов страны, своевременное предоставление населению качественного питания, имеющего решающее значение для сохранения здоровья, роста производительного труда, повышения качества учёбы; эффективное использование свободного времени, что является немало важным фактором для современного человека. При этом все больше людей предпочитают питаться «вне дома».

Целью представленной выпускной квалификационной работы является разработка проекта ресторана ближневосточной кухни «Moon» на 70 мест.

Актуальность темы обусловлена тем, что концептуальные заведения пользуются популярностью у населения. Не смотря, на многочисленную любовь людей к ближневосточной культуре и ее кухне, в Красноярске не так много достойных заведений, где можно было бы насладиться национальными блюдами востока. Поэтому проектирование такого ресторана остается актуальным.

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

Для того чтобы заведение приносило прибыль, необходимо построение грамотной маркетинговой политики, нацеленной на привлечение и удержание целевой аудитории. Успех работы ресторана в огромной степени зависит от управляющего, от его способностей управлять персоналом, договариваться с поставщиками, умения планировать затраты и вовремя принимать правильное решение по стратегическому управлению заведением.

[изъята 1 глава]

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе представлена разработка производственно-технологической деятельности ресторана ближневосточной кухни «Moon» на 70 мест.

Разработана концепция предприятия, определено наилучшее месторасположения предприятия, проанализированы сильные слабые стороны конкурентов. Для подбора оптимального названия заведения были проанализированы возможные варианты. При выборе оптимального режима работы предприятия было проанализировано время работы ближайших офисов, административных и коммерческих зданий и время их обеденного перерыва.

Рассмотрены вопросы организации складского хозяйства, организация работы заготовочных цехов (мясо-рыбный, овощной), организация работы доготовочных цехов, организации производственных участков и рабочих мест, организации труда работников.

Освещены вопросы организации обслуживания и характеристика торговых помещений, схемы движения полуфабрикатов и готовой продукции.

В ходе работы над дипломным проектом были проведены необходимые технологические расчёты. На основании технологических расчётов были приняты определенные архитектурно-планировочные решения, выбрано необходимое технологическое оборудование. Для достижения данной цели решались следующие задачи: овладение основными понятиями, терминами и методикой расчётов в области обслуживания, проектирования и организации предприятия общественного питания; изучение необходимых нормативных документов, применение теоретических и практических знаний, полученных за период обучения по специальности.

В меню проектируемого предприятия включено специально разработанное блюдо «Хачапури по-аджарски», так же разработана нормативно-технологическая документация на данное блюдо, определены критические контрольные точки, где необходимо применение контроля, чтобы предотвратить, устранить или уменьшить опасность на принципах ХАССП.

## 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 layout 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 layout development and composition: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 195-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - 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. Общитребования = 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 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям = Public catering services. Methods of laboratory quality control of catering products. Part 1. Sampling and preparation for physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 741-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200094462>
  17. 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>

18. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания : утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2. –URL : <https://docs.cntd.ru/document/573500115>
19. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.
20. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 N 32 . - URL :<http://docs.cntd.ru/document/566276706>
21. ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании: введен впервые : дата введения 2000- 01-07.- Санкт-Петербург : ЦОТПБСП, 2000. - 80 с.
22. МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации : утвержден руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.07.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_395381](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381)
23. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации : утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL :[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_378317/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/)
24. СТУ 7.5-07-2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введен 07.12.2021. – Красноярск : СФУ, 2021. – 61 с.- Режим доступа : <https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121>

25. Артемова, Е. Н. Бортовое питание : учебное пособие / Е. Н. Артемова, К. В. Власова. – Санкт-Петербург: Издательство «Лань», 2017. – 188 с.
26. Артемова, Е. Н. Организация питания на различных видах транспорта: учебное пособие / Е. Н. Артемова, К. В. Власова. – Орел: ОГУ имени И. С. Тургенева, 2017. – 144 с.
27. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С. А. Быстров. – 1. – Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2019. – 536 с.
28. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В. А. Барановский. – Москва: Феникс, 2018. – 352 с.
29. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : практическое пособие / Московский государственный университет технологий и управления им. К. Г. Разумовского. - 6. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. - 816 с.
30. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / Московский государственный университет технологий и управления им. К. Г. Разумовского. - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 496 с.
31. Гайворонский К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К. Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 128 с.
32. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2015. - 560 с.
33. Калинина В. М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 320 с.
34. Каталог оборудования: фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
35. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.
36. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. - 82 с.
37. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 672 с.
38. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания» / В. Н. Ловачева. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.
39. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.

40. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 206 с.
41. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
42. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
43. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
44. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
45. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог\_Тфи\_ф\_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
46. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
47. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. – Москва : Феникс, 2018. – 320 с.
48. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный ; Мичуринский государственный аграрный университет. - 2, перераб. и доп. - Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. - 241 с.
49. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / ред. В. Т. Лапшина. - Изд. 3-е с изм. и доп. - Москва : Хлебпродинформ, 2006. - 784 с.
50. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.
51. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
52. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. и доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.
53. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий : нормативно-технический материал / сост. А. В. Павлов. - Изд. 13-е. - СПб. : Профи, 2010. - 295 с.
54. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.

55. Справочник по охране труда. Т. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда / под ред. В. В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - URL : <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>
56. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
57. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Антонов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
58. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
59. Технология продукции общественного питания: Учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская и др.; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с.
60. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
61. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. – Москва : Феникс, 2017. – 416 с.
62. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. – Москва : Академия (Academia), 2020. – 963с.
63. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В. Г. Федцов. – Москва : Дашков и Ко, 2020. – 248 с.
64. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

[изъяты приложения А-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 фамилия, инициалы

«14» 06 2023 г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Разработка проекта ресторана ближневосточной кухни

«Moon» на 70 мест

тема

Руководитель

Г.А. Губаненко  
подпись, дата

профессор, д-р. техн. наук

должность, ученая степень

Г.А. Губаненко

инициалы, фамилия

Студент

Е.О. Челак  
подпись, дата

Е.О. Челак

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

Н.Ю. Теплюк  
подпись, дата

доцент, кандид. биолог. наук

должность, ученая степень

Н.Ю. Теплюк

инициалы, фамилия

Красноярск 2023



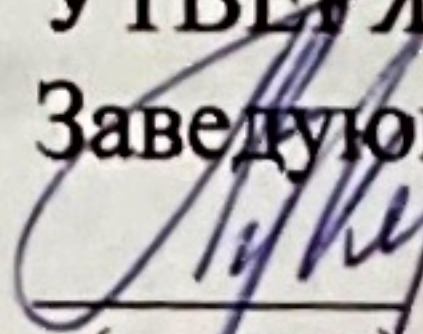
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Г.А.Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 22 » 03 2023 г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы

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



Студенту (ке)

Челак Екатерине Олеговне  
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТТ18-02БТ

направление подготовки 19.03.04  
(код)

Технология продукции и организация общественного питания  
(наименование)

профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта ресторана ближневосточной кухни «Moon» на  
70 мест

Утверждена приказом по университету № 4643/с от 22.03.2023

Руководитель ВКР

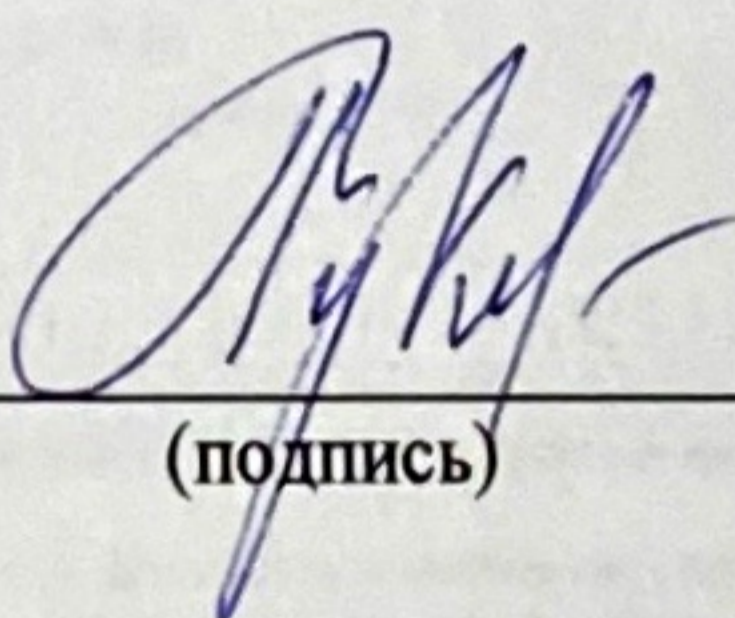
Г.А. Губаненко, профессор, доктор технологических наук  
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: ресторан ближневосточной кухни

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия; Организационно-технологический раздел; Охрана труда; Научно-исследовательский раздел

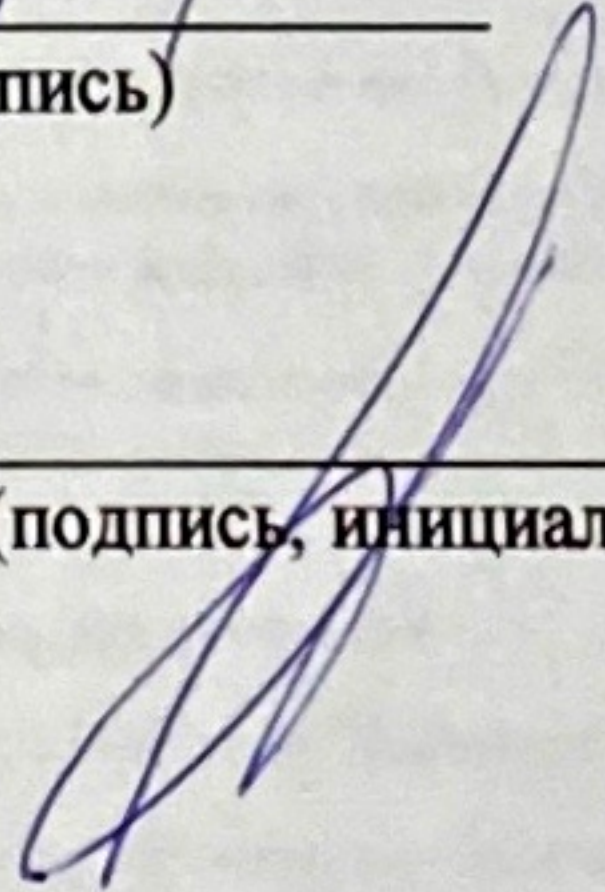
Перечень графического или иллюстративного материала: план размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР

  
(подпись)

Г.А. Губаненко  
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

  
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

Е.О. Челак

«22» 03 2023 г.



Сибирский федеральный университет  
Институт торговли и сферы услуг  
Кафедра технологии и организации общественного питания

**ОТЗЫВ**

на бакалаврскую работу студента 5 курса заочной формы обучения  
направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания,  
Челак Екатерины Олегованы,  
разработка проекта ресторана ближневосточной кухни «Moon» на 70 мест

**Актуальность темы:** обоснована растущей популярностью предприятий индустрии питания в сегменте восточной кухни и уникальностью данного типа предприятия, так как в городе Красноярске аналогичные предприятия имеются в малом количестве.

**Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы:**  
Содержание бакалаврской работы полностью соответствует заявленной теме.

**Полнота раскрытия темы:**

Тема выпускной работы раскрыта полностью.

**Использование в работе элементов исследования:**

Челак Е.О. исследовала конкурентное окружение, предприятия общественного питания, расположенные в зоне проектирования ресторана ближневосточной кухни «Moon» и его предполагаемый контингент. Разработала концепцию проектируемого предприятия, производственную программу предприятия; описала производственно-торговую структуру предприятия; произвела производственные расчеты мясо-рыбного, овощного горячего, холодного, мучного цехов, описала работу производства заготовочных и доготовочных цехов, организацию обслуживания посетителей; разработала программу лояльности и продвижения предприятия; описала охрану труда на проектируемом предприятии. Произвела разработку фирменного блюда «Хачапури по-аджарски», с составлением технологической документации на фирменное блюдо, составила блок-схему его приготовления, сделала описание фирменного блюда, разработала элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

**Обоснованность выводов и предложений:**

Все выводы теоретически и практически обоснованы, предложения носят конкретный характер и доказывают целесообразность применения



разработанной концепции ресторана, изучения потребительских предпочтений с целью формирования ассортиментной политики, проектирования логистических процессов.

**Практическая значимость и область применения работы:**

Практическая значимость работы заключается в разработке концепции ресторана ближневосточной кухни «Moon» на 70 мест, проектировании логистических процессов производства продукции ресторана, технологической документации на фирменное блюдо «Хачапури по-аджарски».

**Проявленные профессиональные и личные качества студента**

Челак Е.О. проявила себя как ответственный, самостоятельный исполнитель, творчески подходящий к выполнению квалификационной работы, умеющий определить цель, реализовать задачи исследования, провести анализ полученных результатов и сформулировать выводы.

**Исполнительская дисциплина студента:**

Работа выполнена с полным соблюдением графика, в срок представлена на кафедру. Работа подготовлена к защите.

**Уровень профессиональной подготовки:**

При работе над проектом Челак Е.О. показала практические навыки, полученные в процессе обучения и прохождения всех видов практической подготовки. Студентка хорошо владеет профессиональной терминологией и ориентируется в тексте бакалаврской работы.

**Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:** Студент свободно владеет компьютером в рамках пользователя – программами «Word», «Excel», «Компас».

**Соответствие работы предъявляемым требованиям:**

Выпускная квалификационная работа выполнена в полном объеме, грамотно, с соблюдением требований действующих методических рекомендаций и норм НТД. Графический материал выполнен при помощи программы компьютерного проектирования КОМПАС.

**Допуск к защите:**

Выпускная квалификационная работа может быть рекомендована к защите.

Руководитель  
бакалаврской  
работы



профессор, д.т.н. Г.А. Губаненко

« 14 » 06 2023г.