

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

«_____» _____ 2024г.

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 кафе русской кухни «Гастро-мост» на 40 мест»
тема

Руководитель	_____	<u>доцент, канд. биол. наук</u>	<u>Н.Ю. Теплюк</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____		<u>М.Е. Плохих</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 2024

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)

« ___ » _____ 2024 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы

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

Плохих Максиму Евгеньевичу
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТТ20-01БТу

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 кафе русской кухни «Гастро-мост» на 40 мест

Утверждена приказом по университету № 5763/с от 01.04.2024

Руководитель ВКР Н.Ю. Теплюк. Канд. Биол. Наук. доцент, доцент
кафедры ТиООП ИТиСУ СФУ.

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: кафе русской кухни

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

Руководитель ВКР

(подпись)

Н.Ю. Теплюк

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

М.Е. Плохих

« ____ » _____ 2024 г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта кафе русской кухни Гастро-мост на 40 мест» содержит 137 страниц текстового документа, 5 иллюстраций, 3 таблицы, 7 приложений, 18 использованных источников, 7 листов графического материала.

ПРОЕКТ, ЦЕХ, ФИРМЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА, КАФЕ, СПЕЦИФИКАЦИЯ.

Объект исследования - кафе русской кухни Гастро-мост.

Целью выпускной квалифицированной работы является разработка проекта кафе Гастро-мост на 40 посадочных мест.

В соответствии с поставленной целью решаются следующие задачи выпускной квалифицированной работы:

1. Разработать концепцию заведения.
2. Проанализировать организационно - технологический раздел.
3. Описать охрану труда.
4. Разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	8
1 Разработка концепции предприятия.....	10
2 Организационно - технологический раздел.....	15
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия....	15
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	20
2.3 Складская группа помещений.....	21
2.4 Овощной цех.....	25
2.5 Мясо-рыбный цех.....	27
2.6 Горячий цех.....	28
2.7 Холодный цех.....	38
2.8 Мучной (кондитерский) цех	40
2.9 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические.....	43
2.10 Организация обслуживания посетителей.....	43
2.11 Разработка программы лояльности потребителей.....	44
2.12 Продвижения продукции и услуг предприятий питания.....	45
2.13 Доставка готовой продукции.....	47
3 Охрана труда.....	51
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.....	56
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции.....	56
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции.....	69
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию.....	75
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	75
Заключение.....	79
Список используемых источников.....	80
Приложения.....	89- 109

ВВЕДЕНИЕ

В современном мире, где глобализация и культурные обмены становятся все более интенсивными, возрастает интерес к национальным кухням и традициям. Русская кухня, с ее богатым наследием и разнообразием блюд, представляет собой уникальный феномен, который может стать основой для создания интересного и востребованного бизнеса.

Актуальность темы обусловлена растущим спросом на аутентичные блюда русской кухни, а также возможностью создания уникального и привлекательного места, где посетители смогут насладиться традиционными блюдами и атмосферой русской культуры.

На основании данной проблемы разработана концепция для проектируемого заведения, в основе которой необходимо преподнести потребителю классическую русскую кухню на новый лад. За счет введения фьжн направления, которое поможет повысить популярность русской кухни на рынке общественного питания. В основе концепции учитываются плюсы и минусы конкурентов кухонь разных национальностей и основывается на потребностях потребителя. Исходя из данной проблемы русской кухни в современном мире, было выбрано разработать предприятие общественного питания: кафе «Гастро-мост».

Целью выпускной квалифицированной работы является разработка проекта кафе Гастро-мост на 40 посадочных мест.

В соответствии с поставленной целью решаются следующие задачи выпускной квалифицированной работы:

1. Разработать концепцию заведения.
2. Проанализировать организационно - технологический раздел.
3. Описать охрану труда.
4. Разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

Исходя из этого можно сделать вывод, что действующие в городах предприятия общественного питания не могут в полной мере удовлетворить существующий на данном рынке спрос и существует реальная потребность в кафе «Гастро-мост» за счет введения фьжн направления, высоким сервисом и качеством обслуживания.

Объектом выпускной квалифицированной работы является кафе Гастро-мост.

Предметом выпускной квалифицированной работы — разработка проекта кафе Гастро-мост на 40 посадочных мест.

Проект кафе «Гастро-мост» будет иметь практическую значимость, поскольку может быть реализован в качестве успешного бизнеса, способствующего сохранению и популяризации русской культуры и традиций.

Структура работы включает в себя введение, четыре главы, заключение и список использованных источников.

1 Разработка концепции предприятия

Разработаем концепцию кафе русской кухни «Гастро-мост».

Предполагаемый район строительства национального кафе русской кухни г. Минусинск. В ходе выбора мест расположения было проведено их исследование, учитывая различные факторы: транспортная развязка, проходимость места, наличие общественных мест, конкурентное окружение и т.д. На основании данных факторов, были выбраны для сравнительного анализа следующие места на территории города Минусинск:

1. Ул. Ленина 72.
2. ул. Абаканская 44.
3. ул. Народная 15.
4. ул. Абаканская 58.
5. ул. Февральская 20.

Полученные результаты представлены в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения предприятия общественного питания

№	Факторы	Варианты размещения бизнеса				
		1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7
1	Покупательская активность в этом районе	4	4	5	5	3
2	Удобство подъезда	2	5	5	5	3
3	Оживленность движения транспортных средств	3	5	5	3	4
4	Оживленность движения пешеходов	5	5	5	5	5
5	Наличие парковки	2	5	5	5	3
6	Сообщение общественным транспортом	4	5	4	5	5
7	Расположение улицы	5	4	4	5	2
8	Ближайшие конкуренты	5	2	4	2	4
9	Место для рекламы	5	3	5	5	5
10	Удобство входа и выхода	3	5	5	3	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	3	2	5	5	3
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5	5	5
13	Состояние здания	4	4	4	4	3
14	Стоимость аренды (если здание планируется арендовать)	4	2	3	1	4
15	Срок аренды (если здание планируется арендовать)	4	5	4	3	2
16	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5	5	5
ИТОГО		63	66	73	66	61

На основании данных таблицы 1.1, можно сделать вывод: что наиболее выгодным местом, для расположения кафе «Гастро-мост» является улица Народная, 15 в городе Минусинск. На данном адресе удобная дорожная развязка и наличие удобных парковочных мест для потребителей. Вблизи проходит проезжая часть с автобусными маршрутами и остановкой в ста метрах от заведения. Так же можно отметить, что в радиусе 100-500 метров расположен рынок, общежитие сельскохозяйственного колледжа, педагогический колледж, центр культуры и развития в котором, размещён драматический театр города Минусинска.

К минусам можно отнести стоимость и срок аренды. Стоимость выше, чем в остальных вариантах, за счёт расположения в центре, а также здание относится к типу новостройки, и поэтому цена аренды более высокая. Изучая сайты о сдаче в аренду помещений, было выявлено что данное помещение сдается в аренду на определенный период и без последующей пролонгации договора. После того как договор заканчивает свое действие, необходимо заключать новый.

Не смотря, на незначительные минусы, место является достаточно рентабельным для размещения предприятия общественного питания, исходя из сравнительного анализа данных таблицы.

Минусинское общественное питание находится только в зарождающемся состоянии, большая часть предприятий работает на вынос и доставки, за отсутствием лучшего самые успешные заведения располагаются не в самых проходимых местах, и в таких случаях являются сами точкой притяжения.

Кафе русской кухни демократичного формата: Fast-casual (от англ. «быстрый – демократичный»). Такие заведения – это совокупность так называемой «быстрой еды» и повседневных обедов. В результате подобного объединения получается нечто среднее между рестораном и фаст-фудом.

Целевая аудитория:

– Социально – экономическое: среднее специальное образование, 80% работающих, средний уровень дохода около 25тыс.

- Географическое: сельская местность.
- Демографическое: женщины и мужчины, средний возраст 30-35 лет, с детьми.

Ресторан русской и мировой кухни.

Тема предлагаемой кухни: русские блюда, мимикрирующие под блюда мировой классики и наоборот, так же с использованием элементов молекулярной кухни.

Основным конкурентом по стилю кухни является «Блин.com», в меню которого, основа – это национальная русская кухня.

Расположенные конкуренты нашего кафе в радиусе 500 метров представлены на рисунке 1.1.

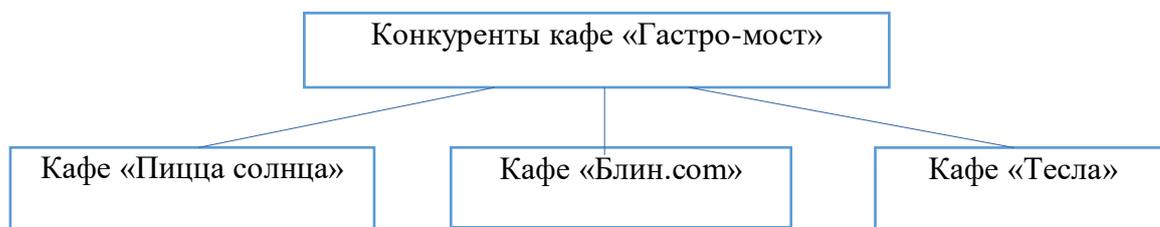


Рисунок 1.1 — Конкуренты кафе «Гастро-мост»

Конкурентное положение кафе «Гастро-мост» проанализировано с помощью построения многоугольника конкурентоспособности.

Для оценки многоугольника конкурентоспособности выбрали следующие критерии:

- местоположение,
- меню,
- уровень цен,
- сервис,
- персонал,
- атмосфера,
- продвижение.

Исходя из данных многоугольника, самый большой недостаток конкурентных заведений - почти полное отсутствие атмосферы и плохо

обученный персонал, который за частую работает без дресс-кода. Так же большой недостаток в меню, где нет точного направления.

Кафе «Тесла» являясь лучшим заведением из этих трех, находится в неудобном месте - во дворе без асфальтированного покрытия. «Блин.com» имеет главное свое блюдо в виде блинов. В меню «Пицца солнца» намешаны не сочетаемые блюда, такие как пиццы, суши и шаурма, что сказывается на их качестве.



Рисунок 1.2 — Многоугольник конкурентоспособности кафе «Гастро-мост»

Для заведения выбрано несколько основных предполагаемых названий: «Гастро-мост», «Домашняя соловушка» и «Соловей в сметане».

Оценка названий по выбранным критериям представлена в таблице 1.2.

Таблица 1.2 - Анализ вариантов названий для кафе

	«Гастро-мост»	«Домашняя соловушка»	«Соловей в сметане»
Легкость запоминания	5	3	5
Соответствие концепции	5	1	3
Конкурентно-способность названия	4	2	5
Оригинальность	5	3	5
Итого	19	9	18

Оценка названий по данным критерием велась, практическим анализом: «Гастро-мост» и «Соловей в сметане» запомнились моментально, «Домашняя соловушка» первые несколько раз приходилось проверять в правильности точного названия. Так же второй вариант полностью не соответствует концепции, «Гастро-мост» передает в своем названии всю смысловую нагрузку за счёт оригинальности соответствию концепции.

Дизайн кафе будет выполнен в русском стиле, создающий эффект терема, Передавая дух России XIX века, показывая нам быт как крестьянской, так и дворянской жизни через декор: лапти, матрёшки, самовары, музыкальные инструменты. Большая часть помещения выполнена из дерева или «под дерево», как и столы со стульями. На вывеске и логотипе изображены главные элементы: мост с переливающимся цветом, символизируя разные берега кухонь, и символ русской кухни- самовар.

Форма поваров представляет собой классический черный китель и колпак. Форма официантов и бармена для мужчин и женщин отличается: у мужчин - белые рубашки с русским орнаментом, черные брюки и фартук, у женщин белая блузка сарафан и фартук.

Режим работы кафе «Гастро-мост» с 10:00 до 23:00 каждый день. Так как в г. Минусинск подобные заведения работают с 11 утра до 22:00, в проектируемое кафе люди могут приходиться завтракать перед работой, зарядиться положительной энергией, вечером посидеть в тихой и уютной обстановке.

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования

«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания
ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную работу студента 5 курса направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04.01 «Технология и организация ресторанного дела» заочной формы обучения

Плохих Максима Евгеньевича

выполненную на тему:

Разработка проекта кафе русской кухни «Гастро-мост» на 40 мест

Актуальность темы Разработана концепция предприятия, оценены предполагаемые конкуренты и представлен многоугольник конкурентоспособности, свидетельствующий об успехе предприятия, рассмотрены основные вопросы организации складского хозяйства, рассчитан горячий цех, холодный цех, организация работы заготовочных и доготовочных цехов, организации производственных участков и рабочих мест, организация труда работников кафе, интерьер кафе, доставка в предприятие.

Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы: полностью соответствует

Полнота раскрытия темы: тема раскрыта полностью

Применяемые методы исследования и владение ими - владеет

Использование в работе элементов исследования - исследованы типы предприятий питания и различные кухни, для работы выбрано кафе специализируемое на приготовлении блюд русской кухни

Обоснованность выводов и предложений: все технологические расчеты обоснованы и конкретны

Практическая значимость и область применения работы: в виде разработки фирменного блюда «Ролл оливье», соответствующее концепции предприятия, проработана технология, показатели качества, разработана технико-технологическая карта с учетом показателей ХАССП, блюдо может расширить ассортимент блюд предприятия общественного питания

Проявленные профессиональные и личные качества студента: Плохих М.Е. исполнительный, ответственный студент, заинтересованный в получении результата

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика

Уровень профессиональной подготовки: теоретические знания

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации: в полной мере владеет WORD, EXEL, КОМПАС

Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует полностью

Допуск к защите: работа допущена к защите и рекомендуемая оценка «хорошо»

Руководитель
дипломного проекта
10.06.2024



Н.Ю.Теплюк доцент, канд.биолог.наук

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

« _____ » _____ 2024г.

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 кафе русской кухни «Гастро-мост» на 40 мест»
тема

Руководитель

Н.Ю. Теплюк 02.06.24
подпись, дата

доцент, канд. биол. наук
должность, ученая степень

Н.Ю. Теплюк
инициалы, фамилия

Выпускник

М.Е. Плохих 01.06.24
подпись, дата

М.Е. Плохих
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

Н.Ю. Теплюк 10.06.24
подпись, дата

доцент, канд. биол. наук
должность, ученая степень

Н.Ю. Теплюк
инициалы, фамилия

Красноярск 2024

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)
« ___ » _____ 2024 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы
(бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской
диссертации) Студенту (ке) Плохих Максиму Евгеньевичу
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТТ20-01БТу 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 кафе русской кухни «Гастро-мост» на 40 мест

Утверждена приказом по университету № 5763/с от 01.04.2024

Руководитель ВКР Н.Ю. Теплюк. Канд. Биол. Наук. доцент, доцент
кафедры ТиООП ИТиСУ СФУ.

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: кафе русской кухни

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

Руководитель ВКР



(подпись)

Н.Ю. Теплюк
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению



(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

М.Е. Плохих
(инициалы и фамилия студента(ки))

« 19 » 03 2024 г.