

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 рыбного ресторана «Lovis dies» на 70 мест»
тема

Руководитель _____ доцент, канд. биол. наук О. М. Евтухова
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник _____ Д. В. Попов
подпись, дата инициалы, фамилия

Нормоконтролер _____ доцент, канд. биол. наук Н.Ю.Теплюк
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)

Попову Данилу Викторовичу
(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 Технология организации ресторанного дела

Тема выпускной квалификационной оты

Разработка проекта рыбного ресторана «Lovis dies» на 70 мест

Утверждена приказом по университету № 5616/с от 28.03.2024

Руководитель ВКР

О. М. Евтухова, доцент кафедры технологии и организации общественного питания ИТиСУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: ресторан рыбной 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)

О. М. Евтухова

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

_____ Д. В. Попов
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

« ____ » _____ 2024 г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта рыбного ресторана «Lovis dies» на 70 мест» содержит 121 страницу текстового документа, 8 иллюстраций, 30 таблиц, 14 приложений, 44 использованных источников, 1 лист графического материала (план размещения технологического оборудования).

РЫБА, ЦЕХ, РЕСТОРАН, ОХРАНА ТРУДА, ОБОРУДОВАНИЕ, ОРГАНИЗАЦИЯ, КОНЦЕПЦИЯ, ХАССП.

Целью данной выпускной квалификационной работы является: разработка проекта рыбного ресторана на 70 мест в городе Красноярске.

Задачами данной выпускной квалификационной работы является:

- разработка концепции проектируемого предприятия;
- разработка производственной программы проектируемого предприятия, расчет и оснащение производственных помещений;
- организация обслуживания посетителей;
- составление правил охраны труда, применяемых на проектируемом предприятии;
- разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами обеспечения безопасности на принципах ХАССП;
- разработка компоновочного решения проектируемого предприятия.

В настоящее время набирают популярность предприятия общественного питания, специализирующиеся на определенном виде продукции или основного сырья, из которого производятся блюда, реализуемые в данных предприятиях.

В современном обществе все больше людей обращают внимание на качественное питание и заботу о здоровье. Рыба является одним из самых полезных и питательных продуктов, что делает рестораны, специализирующиеся на рыбной кухне, все более популярными среди гурманов и ценителей здорового питания.

Рыбная кухня обладает обширным разнообразием видов рыб, способов приготовления и сочетаний ингредиентов, что позволяет создавать уникальные и изысканные блюда. Правильно разработанная концепция ресторана, которая учитывает эти особенности, может выделить его на фоне конкурентов.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Разработка концепции предприятия.....	5
2 Организационно - технологический раздел.....	11
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	11
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	17
2.3 Складская группа помещений.....	17
2.4 Овощной цех.....	26
2.5 Рыбный цех.....	32
2.6 Горячий цех.....	37
2.7 Холодный цех.....	48
2.8 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические.....	51
2.9 Организация обслуживания посетителей.....	54
2.10 Разработка программы лояльности потребителей.....	57
2.11 Продвижения продукции и услуг предприятий питания.....	59
3 Охрана труда.....	60
4 Научно-исследовательский раздел.....	64
4.1 Показатели качества и безопасности сырья, используемого для изготовления фирменной продукции.....	64
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции.....	66
4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирменного блюда.....	71
4.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции...	72
4.5 Разработка технологической документации на фирменную продукцию.....	72
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	73
Заключение.....	79
Список использованных источников.....	80
Приложение А Расчет количества покупок товаров реализуемых за день в ресторане рыбной кухни «Lovis dies».....	83
Приложение Б Расчет сырья по меню.....	84
Приложение В Расчет технологического оборудования.....	93
Приложение Г Технологический график тепловой обработки приготовления горячих закусок, первых и вторых блюд.....	99
Приложение Д Проект технологической карты.....	102
Приложение Е Акт отработки рецептуры и технологии приготовления фирменного блюда.....	103
Приложение Ж Дегустационные листы.....	105
Приложение И Расчет пищевой ценности фирменного блюда «Рулетики из подкопченного лосося с сыром рикотта и тостами из белого хлеба».....	106
Приложение К Техничко-технологическая карта.....	109
Приложение Л Описание продукции.....	112

Приложение М Блок-схема технологического процесса приготовления блюд группы «Блюда общественного питания готовой кулинарной продукции».....	114
Приложение Н Форма перечня опасных факторов, контрольных и критических контрольных точек при производстве «Блюда общественного питания готовой кулинарной продукции»...	116
Приложение П Форма рабочего листа ХАССП ККТ 1.....	119
Приложение Р Форма рабочего листа ХАССП ККТ 2.....	120

ВВЕДЕНИЕ

В настоящее время набирают популярность предприятия общественного питания, специализирующиеся на определенном виде продукции или основного сырья, из которого производятся блюда, реализуемые в данных предприятиях.

На текущий момент в городе Красноярске и многих других городах России открывается все больше специализированных заведений. Рестораны, кафе, специализирующиеся на рыбе, мясе, определенной кухне или стиле приготовления блюд. Они пользуются большой популярностью, среди посетителей, ведь зачастую в них применены особые методы обработки продуктов, используются редкие ингредиенты, либо приготавливаются блюда, которые нельзя попробовать в других местах.

В современном обществе все больше людей обращают внимание на качественное питание и заботу о здоровье. Рыба является одним из самых полезных и питательных продуктов, что делает рестораны, специализирующиеся на рыбной кухне, все более популярными среди гурманов и ценителей здорового питания.

Рыбная кухня обладает обширным разнообразием видов рыб, способов приготовления и сочетаний ингредиентов, что позволяет создавать уникальные и изысканные блюда. Правильно разработанная концепция ресторана, которая учитывает эти особенности, может выделить его на фоне конкурентов.

Целью данной выпускной квалификационной работы является: разработка проекта рыбного ресторана на 70 мест в городе Красноярске.

Задачами данной выпускной квалификационной работы является:

- разработка концепции проектируемого предприятия;
- разработка производственной программы проектируемого предприятия, расчет и оснащение производственных помещений;
- организация обслуживания посетителей;
- составление правил охраны труда, применяемых на проектируемом предприятии;
- разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами обеспечения безопасности на принципах ХАССП;
- разработка компоновочного решения проектируемого предприятия.

1 Разработка концепции предприятия

Концепция заведений, специализирующихся на определенной группе продуктов не нова, однако пользуется популярностью. В Красноярске не так много заведений специализирующихся на рыбе и морепродуктах, это ресторан «Чешуя» и ресторан «Seabass & sauvignon».

Одним из первых факторов, который необходимо учитывать при проектировании нового предприятия общественного питания – это месторасположение. Расположить проектируемый ресторан планируется в городе Красноярске. Так как существующие заведения специализирующиеся на рыбе и морепродуктах располагаются в Центральном районе города, при определении места строительства заведения был выбран микрорайон «Взлетка».

Данный район был выбран исходя из того, что в нем довольно развитая инфраструктура, есть места большого скопления людей, а так же располагаются офисные комплексы крупных компаний города.

При оценке местоположения планируемого предприятия общественного питания рассматривались:

- потоки людей в непосредственной близости от предполагаемого местоположения;
- конкурентное окружение;
- офисы, магазины, производственные предприятия, жилые кварталы в радиусе предполагаемого действия предприятия;
- удобство прохода и проезда к месту размещения, возможности внешнего оформления: фасад, вывески, наружная реклама.

При выборе наилучшего месторасположения ресторана, вышеперечисленные факторы были оценены по десятибалльной шкале. Оценка месторасположения ресторана произведена в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения проектируемого ресторана рыбной кухни

Фактор	Варианты размещения ресторана		
	Улица 9 Мая	Улица 78 Добровольческой бригады	Улица Батурина
1	2	3	4
Покупательская активность в этом районе	10	8	6
Удобство подъезда	10	9	8
Оживленность движения транспортных средств	8	8	7
Оживленность движения пешеходов	10	9	6
Наличие парковки	10	9	8
Сообщение общественным транспортом	10	10	8

Окончание таблицы 1.1

1	2	3	4
Расположение улицы	9	9	8
Ближайшие конкуренты	5	7	10
Место для рекламы	2	7	8
Удобство входа и выхода	7	8	8
Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	9	8
Необходимые коммунальные услуги	9	9	9
Состояние здания	8	8	7
Стоимость аренды	4	6	8
Срок аренды	5	7	8
Ограничения на деятельность в районе	3	6	7
Итого	115	129	124

Проводя анализ данных, представленных в таблице 1.1, можно заметить, что по многим оцениваемым факторам сравниваемые месторасположения очень схожи: покупательская активность, конечно же, выше в районе улицы 9 Мая. Однако предприятие, расположенное по улице 78 Добровольческой бригады не сильно уступает в этом параметре.

У расположения на улице 9 Мая есть ряд преимуществ, перед другими местами: удобный подъезд, оживленное движение пешеходов, наличие просторной парковки, однако, все эти преимущества перекрываются невозможностью установки хороших мест для рекламы, довольно затрудненным способом доставки сырья до предприятия.

По совокупности всех признаков наибольшее количество баллов набрало расположение по улице: 78 Добровольческой бригады.

Согласно расчетам, новый ресторан планируется открыть в отдельно стоящем здании, расположенном на улице 78 Добровольческой бригады.

Формат предприятия. Проектируемое заведение – это ресторан первого класса, основной которого являются блюда из рыбы и морепродуктов. Это место, где можно приятно перекусить днем и прекрасно провести вечер, за бокалом вина в сочетании с легкими рыбными блюдами. «Lovis Dies» – ресторан с полным производственным циклом, то есть работает на сырье и полуфабрикатах.

Целевая аудитория будет состоять из офисных работников, любителей шопинга из торгово-развлекательного центра «Планета», жителей микрорайона «Взлетка». В основном это люди от 20 до 45 лет, с высшим образованием, со средним уровнем дохода, которые могут себе позволить ужин в ресторане, но не исключено и появление гостей более высокого уровня. Для этого нужно будет постоянно следить за качеством сервиса, блюд и напитков, можно ввести небольшое поощрение в виде премии за хорошую, бесперебойную работу, с целью поддержания стремления персонала к высокому качеству труда.

Средний чек составляет 1500 рублей, что обеспечит постоянный спрос в расчете на потребности определенной социальной группы, в данном случае – офисных работников и жителей микрорайона «Взлетка». 1500 рублей на человека это средний показатель по Красноярску, такой средний чек способствует привлечению гостей из разных слоев населения, что увеличит итоговую прибыль предприятия.

В ресторане «Lovis dies» представлены блюда из различных кухонь мира: Франции, Италии, России, стран Азии, но все их объединяет одна концепция – блюда приготавливаются из рыбы и морепродуктов. Таким образом, придя в «Lovis dies» можно отправиться в гастрономическое турне по разным странам и попробовать их лучшие блюда из рыбы и морепродуктов.

Разнообразное «морское» меню, представлено в виде листов из плотного картона с напечатанными названиями, составом, выходом и ценой блюд в переплете из плотного текстурного картона.

В меню представлены все группы блюд и кулинарных изделий.

Меню дополняет не менее красочная карта вин состоящая из множества наименований белых, красных и игристых вин, шампанского, а также крепкого алкоголя, коктейлей и прочей алкогольной продукции. Карта вин по своему виду идентична основному меню.

В районе микрорайона «Взлетка» располагается довольно много заведений общественного питания: столовые – «Боржч», «Чернослив», «Съем слона»; кафе – «Залечь на дно в Брюгге», «Green villa pizza», «Fettuccine Pasticceria», «Mike and Molly»; Рестораны – «Сёгун», «Пивоварня Яна Гримуса», «Пекин».

Основными конкурентами «Lovis dies» будут являться: кафе – «Mike and Molly» и рестораны: «Сёгун» и «Пивоварня Яна Гримуса».

Кафе «Mike and Molly» – располагается по адресу: 78 Добровольческой бригады, 23. Средний чек составляет 1200 рублей, количество посадочных мест: 80, кухня – итальянская, режим работы с 11 до 23 часов, обслуживание производится официантами.

Ресторан «Сёгун» – располагается по адресу: 78 Добровольческой бригады, 23. Средний чек составляет 1300 рублей, количество посадочных мест: 110, кухня – паназийская режим работы с 11 до 23 часов, обслуживание производится официантами.

Ресторан «Пивоварня Яна Гримуса» располагается в торгово-развлекательном центре «Планета». Средний чек составляет 1500 рублей, количество посадочных мест: 200, кухня – Русская, Европейская, с примесью японских рецептов, режим работы с 11 до 24 часов, обслуживание производится официантами.

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

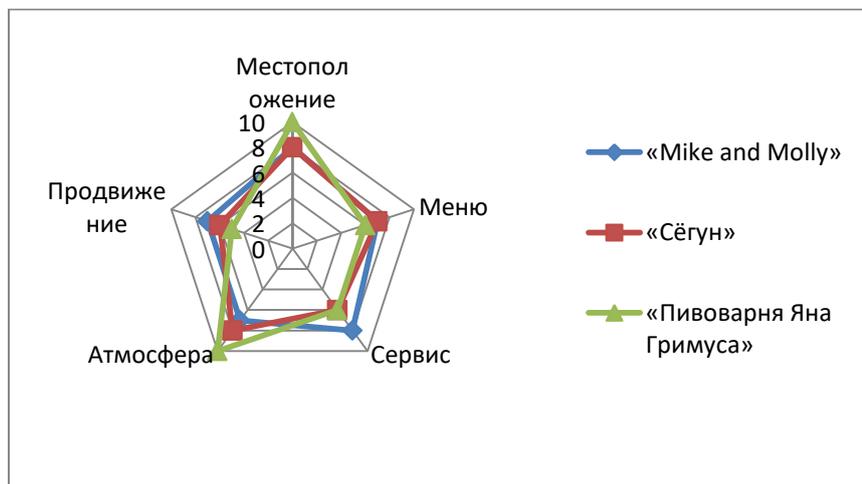


Рисунок 1 – Многоугольник конкурентоспособности

Из многоугольника конкурентоспособности видно, что ресторан «Lovis dies» будет довольно уверенно себя чувствовать в окружении конкурентов, он уступает ресторану «Пивоварня Яна Гримуса» в расположении, и атмосфере, однако гораздо лучше его по сервису, меню и продвижению. Наиболее близким по показателям оказалось кафе «Mike and Molly», оно обладает довольно хорошим меню, сервисом и атмосферой, а так же уже довольно хорошо зарекомендовало себя на рынке и крепко заняло свою нишу, это кафе станет главным конкурентом ресторана «Lovis dies», так как имеет схожий контингент и относительно такие же параметры по среднему чеку и местам в обеденном зале. Ресторан «Сёгун» мог бы являться сильным конкурентом, однако в последнее время он становится все менее и менее востребованным на рынке.

Успех предприятия зависит от правильно выбранного названия. Хорошее название на конкурентном рынке выделяется среди однородных одноименных товаров и услуг, само привлекает клиентов и тем самым экономит бюджет. Существуют некоторые правила при выборе названия:

- имя должно вызывать положительную ассоциацию;
- легко запоминаться;
- заметно отличаться от известных брендов.

Для подбора оптимального названия заведения был проведен «мозговой штурм», была собрана фокус-группа в состав которой вошли 12 человек, входящие в категорию целевого контингента. В результате «мозгового штурма» были предложены следующие имена для заведения: «Fish and servise»; «Lovis dies»; «Рыбка»; «7 Морей».

У всех участников спросили мнение по поводу предлагаемых имен заведения и провели тестирование по десятибалльной шкале оценки, результатом которого стала матрица ситуаций для отбора наилучшего названия проектируемого предприятия общественного питания. Матрица ситуаций для отбора наилучшего названия проектируемого предприятия общественного питания представлена в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Матрица ситуаций для отбора наилучшего названия проектируемого предприятия общественного питания

Критерии оценки	«Fish and servise»	«Lovis dies»	«Рыбка»	«7 Морей»
Легкость запоминания	8	7	8	8
Оригинальность	6	9	3	4
Отражение специфики заведения	8	6	8	7
Отражение типа целевой аудитории	7	8	5	6
Охват предполагаемого рынка	8	8	6	5
Конкурентоспособность названия	8	8	4	4
Итого	45	46	34	34

По данным таблицы 1.2 выбрано название «Lovis dies», название звучное, отсылает нас к давним временам, «Lovis dies» в переводе с латиницы означает: день Юпитера, или же четверг. Как известно четверг это рыбный день, от того и пошло такое довольно сложное название. Название «Lovis dies» вызвало максимальный интерес у фокус-группы, и вырвалось в лидеры с небольшим опережением от второго претендента «Fish and servise», который, по мнению фокус-группы лучше отражает специфику заведения.

В ресторане «Lovis dies» применяется форма обслуживания официантами. На входе гостей встречает хостес, уточняет наличие брони, провожает до стола, дает меню, уже за столом гостя встречает официант, который полностью сопровождает ужин гостя и делает его максимально комфортным и уютным.

Персонал максимально вовлечен в процесс обслуживания, приоритетом является полный контроль внешнего вида на столе гостя, внимательность и отзывчивость официантов к просьбам гостей, максимальный упор на сервис. В ресторане предполагается установить барную стойку, за которой будет работать бармен. Бармен будет непосредственно заниматься приготовлением холодных и горячих напитков, подготовкой вина и других алкогольных напитков, а также подготовкой и подачей подходящих к ним бокалов. Подачей напитков гостям, так же, как и подачей блюд занимаются официанты.

Администратор следит за процессом обслуживания, контролирует соблюдение официантами стандартов обслуживания, а также за качеством подаваемых блюд и напитков.

Продукция, вырабатываемая в ресторане, реализуется непосредственно в зале заведения, а также возможна реализация вне заведения заказ на вынос. Все блюда готовят в доготовочных цехах, и реализуются в зал заведения через окно раздачи. Занесение заказа производится в личный блокнот официанта, в дальнейшем заказ заносится в систему «Iiko», через специальный терминал, расположенный на стойке официантов. По завершении введения заказа сразу же отправляются в холодный и горячий цех, в сервис-бар и за барную стойку, откуда официанты забирают уже приготовленные блюда и напитки.

Расчет производится официантом. Оплатить счет можно наличными, либо картой, так же предусмотрена система лояльности, в виде накоплений баллов с каждого чека на виртуальную карту гостя, в дальнейшем этими баллами можно оплатить до 50% от счета.

Закрытие столов производится официантами, в конце смены официанты обязаны сдать чеки и наличные администратору, который занимается сведением кассы в конце смены.

Ресторан «Lovis dies» начинает свою работу в 12 часов, это связано с тем, что у большинства рабочих фирм обеденный перерыв для сотрудников проходит с 12 до 14 часов, начиная работу в 12 часов, ресторан сможет полностью охватить этот промежуток времени, как раз в это время. Заведение заканчивает свою работу в 24 часа.

График работы двухсменный в среднем рабочая смена длится 8 часов 20 минут с перерывом на обед.

Так же с 17 до 18 часов проходит перерыв для уборки зала.

Подводя итоги из всего вышесказанного. Ресторан «Lovis dies» – интересное, современное место с упором на сервис и качественные блюда из рыбы и морепродуктов, идеально подойдет для обеда в рабочее время и для приятного вечернего ужина. Сочетание интересных рыбных блюд, хорошего вина и чуткого, грамотного сервиса – это основа ресторана «Lovis dies».

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе данной выпускной квалификационной работы был разработан проект рыбного ресторана «Lovis dies» на 70 мест в городе Красноярске.

Была разработана концепция предприятия, определено наилучшее местоположение, для проектируемого заведения (улица 78 Добровольческой бригады), был построен многоугольник конкурентоспособности.

Была разработана производственная программа проектируемого предприятия, определено количество блюд, реализуемых за один рабочий день, равное 994 единицам. Произведен расчет и подбор необходимого оборудования, рассчитана площадь производственных, административно-бытовых, складских и торговых помещений, было разработано компановочное решение для проектируемого предприятия.

Так же была описана организация обслуживания потребителей, разработана программа лояльности и методы стимулирования покупательской способности.

В третьем разделе данной выпускной квалификационной работы были составлены правила охраны труда, на проектируемом предприятии, рассчитано необходимое количество средств пожаротушения и определены пути эвакуации гостей и персонала.

В четвертом разделе была разработана технологическая документация на фирменную продукцию с элементами обеспечения безопасности на принципах ХАССП, были определены 2 критические контрольные точки:

- на этапе приемки сырья – наличие нитратов в зелени петрушке и листе салата-латук;
- на этапе хранения полуфабрикатов – рост численности микроорганизмов при хранении полуфабрикатов из филе лосося холодного копчения.

В ходе выполнения выпускной квалификационной работы были выполнены все поставленные задачи и достигнута цель работы – составлен проект рыбного ресторана «Lovis dies» на 70 мест.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина. – Москва : Колос, 2008. – 247 с. – ISBN 5-9532-0206-7.
2. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с. – ISBN: 5-94343-028-8
3. Интернет-магазин «Ресторан комплект». – URL <https://r-komplekt.ru/> (дата обращения 10.05.2024).
4. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD: Учебник/ Ястина Г.М., Несмелова С.В. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с. – ISBN 978-5-4377-0012-9.
5. Е. О. Никулина. Основы проектирования предприятий питания : методические указания к курсовому проекту /ТЭИ СФУ; составители Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2018. – 82 с. – IPC-RU.IPU.LO.2018-059A2BY8.1.
6. Выпускная квалификационная работа: пособие для выполнения выпускной квалификационной работы / Е.О. Никулина, Т.Л. Камоза, Г.А. Губаненко, О.М. Евтухова. – Красноярск :Сиб. федер. ун-т, 2024. –105 с.
7. 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. – ISBN 5-03-003579-6.
8. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
9. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров, 2017. – 193 с. – ISBN: 978-5-507-46103-5.
10. Галынкин, В.А. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов / В.А. Галынкин, Н.А. Заикина, В.В. Карцев и др. – СПб.: Проспект науки, 2007. – 288 с. – ISBN: 978-5-903090-08-2.
11. Кантере, В.М. Система безопасности продуктов питания на основе принципов НАССР / В.М. Кантере, В.А. Матисон, М.А. Хангажеева, Ю.С. Сазанов. – М.: РАСХН, 2004. - 462 с. – ISBN 5-85941-116-2.
12. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст]: Учебник / В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. - 455 с. – ISBN 5-94087-232-8.
13. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». – URL: http://eesc.eaeunion.org/ru/act/techreg/deptexreg/tr/Documents/TR_PishevayaProd.pdf (Дата обращения 10.05.2024).
14. Алексеева Н. П. Ресторанный сервис. / Н. П. Алексеева, В. И. Протуренко. — М. : ФЛИНТА, 2016. — 328 с. – ISBN: 978-5-9765-0972-6.

15. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учеб. Пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко.- СПб. : Троицкий мост, 2012. – 207 с. – ISBN 978-5-4377-0011-2.
16. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст] : учебное пособие : [для вузов] / Т. А. Джум, Г. М. Зайко.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2015. -526с. – ISBN 978-5-9776-0369-0.
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. 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>
21. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. – Москва : Феникс, 2018. – 352 с. – ISBN 978-5-534-12555-9.
22. 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. – ISBN: 978-5-394-05206-4.
23. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с. – ISBN: 978-5-16-017172-2.
24. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр,2015. - 560 с. – ISBN: 978-5-9776-0060-6.
25. 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. – ISBN 978-5-4468-9257-0.
26. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с. – ISBN 978-5-8353-2360-9.
27. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. - 82 с.

28. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 672 с. – ISBN 978-5-6044302-8-6.
29. 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. – ISBN 5-282-00429-1.
30. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с. – ISBN 978-5-4377-0065-5.
31. 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. – ISBN 5-93109-097-5.
32. 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.
33. 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.
34. 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.
35. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. – Москва : Академия (Academia), 2020. – 963с. – ISBN 978-5-4468-7393-7.
36. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В. Г. Федцов. – Москва : Дашков и Ко, 2020. – 248 с. – ISBN: 978-5-394-04308-6.
37. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
38. ГОСТ 11298 – 2002 «Рыбы лососевые и сиговые холодного копчения. Технические условия».
39. ГОСТ 32263 – 2013 «Сыры мягкие. Технические условия».
40. ГОСТ 34212 – 2017 «Петрушка свежая. Технические условия».
41. ГОСТ Р 58233 – 2018 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия».
43. ГОСТ 33985 – 2016 «Салат-латук, эндивий кудрявый, эндивий эскардиол свежие. Технические условия».
44. ГОСТ Р 51574 – 2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

[изъяты приложения А-Р]

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
И.А. Губаненко
подпись / инициалы, фамилия

« 11 » 06 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 рыбного ресторана «Lovis Dies» на 70 мест»
тема

Руководитель И.А. Губаненко 03.06.2024 доцент, канд. биол. наук О. М. Евтухова
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник И.А. Губаненко 03.06.2024 Д. В. Попов
подпись, дата инициалы, фамилия

Нормоконтролер Н.Ю. Теплюк 10.06.24 доцент, канд. биол. наук Н.Ю. Теплюк
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Красноярск 2024

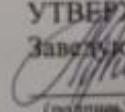
Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой


Г.А. Губаненко
(подпись) (инициалы, фамилия)

«17» 03 2024 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

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

Студенту (ке)

Попову Данилу Викторовичу
(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 Технология организации ресторанного дела

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта рыбного ресторана «Lovis Dies» на 70 мест

Утверждена приказом по университету № 5616/с от 28.03.2024

Руководитель ВКР

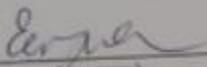
О. М. Евтухова, доцент кафедры технологии и организации общественного питания ИТиСУ
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: ресторан рыбной 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

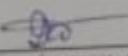
Перечень графического или иллюстративного материала: план размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР


(подпись)

О. М. Евтухова
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению


(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

Д. В. Попов
(инициалы и фамилия студента(ки))

« 19 » 03 2024 г.

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

Институт торговли и сферы услуг
институт

Кафедра технологии и организации общественного питания
кафедра

Отзыв на выпускную квалификационную работу

Тема «Разработка проекта рыбного ресторана «Louis Dies» на 70 мест»

Ф.И.О. студента: Попов Данил Викторович

Группа ЗТТ20-01БТу курс 4

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания»

шифр, наименование

Профиль подготовки 19.03.04.01 Технология организации ресторанного дела

шифр, наименование

Актуальность темы: в настоящее время является актуальным открывать специализированные предприятия – рестораны, специализирующиеся с использованием рыбы и морепродуктов.

Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы: соответствует.

Полнота раскрытия темы: тема раскрыта полностью. Это нашло отражение в меню ресторана. В меню ресторана включено не менее 60 % блюд, специализирующихся на рыбе и морепродуктах.

Использование в работе элементов исследования имеются.

Обоснованность выводов и предложений: выводы обоснованы.

Практическая значимость и область применения работы: разработана фирменная продукция «Рулетики из подкопченного лосося с сыром рикотта и тостами из белого хлеба», на нее рассчитаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика.

Уровень профессиональной подготовки: теоретические знания и практические навыки студента на положительном уровне.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации: владеет в полной мере.

Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует.

Допуск к защите: работа допущена к защите.

Руководитель работы,
канд. биол. наук, доцент,
доцент кафедры ТИООП ИТыСУ СФУ

О. М. Евтухова

01 июня 2024 г.