

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)  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 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  
код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе рыбной кухни «Брось якорь» на 55 мест  
тема

Руководитель	_____	доцент, канд. техн. наук	Е.О. Никулина
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____		А.Ю. Ясинская
	подпись, дата		инициалы, фамилия
Нормоконтролер	_____	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  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

**в форме бакалаврской работы**

бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации

Красноярск 2024

Студентке

Ясинской Анастасии Юрьевне

(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТТ19-02БТ

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 кафе рыбной кухни «Брось якорь» на 55 мест

Утверждена приказом по университету №5763 / с от 01.04.2024.

Руководитель ВКР

Е.О. Никулина, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе рыбной кухни «Брось якорь» на 55 мест

Перечень разделов ВКР Разработка концепции предприятия; Организационно - технологический раздел; Охрана труда; Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП

Перечень графического или иллюстративного материала с указанием основных чертежей: План размещения технологического оборудования на отм.0.00.

Руководитель ВКР

\_\_\_\_\_ (подпись)

Е.О. Никулина

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

\_\_\_\_\_ (подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

А.Ю. Ясинская

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

## РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта кафе рыбной кухни «Брось якорь» на 55 мест» содержит 140 страницы текстового документа, 35 таблиц, 7 рисунков, 10 приложений, 64 использованных источников.

**РАЗРАБОТКА КОНЦЕПЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ; ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ; ОХРАНА ТРУДА; РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА ФИРМЕННУЮ ПРОДУКЦИЮ С ЭЛЕМЕНТАМИ СИСТЕМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП.**

Целью разработать проект кафе рыбного «Брось якорь» на 55 мест.

В соответствии с поставленной целью решаются следующие задачи:

- разработать концепцию проектируемого предприятия;
- разработать производственную программу предприятия;
- описать производственно-торговую структуру предприятия;
- описать работу сотрудников складской группы помещений;
- произвести производственные расчеты горячего цеха;
- описать работу овощного, рыбного, холодного цехов;
- описать вспомогательные помещения на предприятии;
- описать организацию обслуживания посетителей;
- разработать программу лояльности и продвижения предприятия;
- описать охрану труда на проектируемом предприятии;
- произвести разработку фирменного блюда, с составлением соответствующей документации;
- разработать элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

В результате выполнения работы разработан проект рыбного кафе, описана концепция заведения, основанная на морской тематике, разработана производственная программа предприятия, описана производственно-торговая структура кафе, рассчитан горячий цех, описана организация производства на предприятии, выполнена расстановка оборудования, также разработано фирменное блюдо и элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда. Данный проект может послужить основой для открытия нового предприятия общественного питания.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	6
1 Разработка концепции предприятия .....	7
2 Организационно - технологический раздел	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.2 Производственно-торговая структура предприятия	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.3 Складская группа помещений.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.4 Овощной цех.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.5 Рыбный цех .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.6 Горячий цех.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.7 Холодный цех .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.8 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.9 Организация обслуживания посетителей	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.10 Разработка программы лояльности потребителей	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2.11 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
3 Охрана труда.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.1 Показатели качества и безопасности сырья, используемого для изготовления фирменной продукции..	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирменной продукции	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.5 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
Заключение .....	16
Список использованных источников .....	17
Приложения А - Л .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.-140</b>

## ВВЕДЕНИЕ

В городе Красноярске наблюдается большое количество предприятий общественного питания. Важным является создание таких предприятий, которые будут интересным потенциальному потребителю. Привлечь гостей можно внимательным обслуживанием, интересной концепцией, ну и самое главное – ассортиментом и качеством выпускаемых блюд, которые, помимо того, чтобы быть вкусными и красивыми, должны быть полноценными по содержанию микро- и макронутриентов, а также быть безопасным для посетителей.

Всегда считалось, что посещение рыбного ресторана или кафе - это нечто экзотическое, и таковым оно остается и в наши дни. Несмотря на насыщенность современного рынка разнообразными предприятиями общественного питания и форматами обслуживания, найти хороший рыбный ресторан или кафе довольно сложно. Таких заведений не так много, и этот рыночный сегмент еще находится на этапе становления. Здоровый образ жизни и правильное питание становятся все более популярными среди жителей нашей страны в последние годы. Рыба и морепродукты являются очень полезными для организма человека благодаря содержанию в них множества витаминов и микроэлементов, и поэтому те, кто заботится о своем здоровье и здоровье своих близких, обращают внимание на заведения, где можно найти подходящее меню. Этому подтверждением служат популярные суши-бары и рестораны японской кухни, которые воспринимаются отечественными потребителями как места, где можно получить полезную и здоровую пищу.

Целью разработать проект кафе рыбной кухни «Брось якорь» на 55 мест.

В соответствии с поставленной целью решаются следующие задачи:

- разработать концепцию проектируемого предприятия;
- разработать производственную программу предприятия;
- описать производственно-торговую структуру предприятия;
- описать работу сотрудников складской группы помещений;
- произвести производственные расчеты горячего цеха;
- описать работу овощного, рыбного, холодного цехов;
- описать вспомогательные помещения на предприятии;
- описать организацию обслуживания посетителей;
- разработать программу лояльности и продвижения предприятия;
- описать охрану труда на проектируемом предприятии;
- произвести разработку фирменного блюда, с составлением соответствующей документации;
- разработать элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

## 1 Разработка концепции предприятия

Деревянные широкие столы, к которым придвинуты такие же скамьи, картины из морской жизни, приглушенный свет — все это отправляет в эпоху, когда при помощи меча вершилась история, а бескрайность океана одновременно манила и ужасала. Входя в такое заведение, окунаешься в новую реальность, чувствуешь себя героем фильма — все это позволяет забыть о повседневных проблемах, отвлечься, расслабиться. Морская тематика в сибирском городе, далеком от морей и океанов — это как оазис в пустыне, маленькая возможность оказаться ближе к морю.

Проанализировав рынок ресторанных услуг в городе Красноярске, можно заметить, заведений с морской тематикой не так много: «Черное Море» (ул. Взлетная, 28), «Shelf» (ул. 78 Добровольческой Бригады, 15), «Океан-Гриль» (ул. Красной Армии, 10, стр. 5). Конечно, наиболее уместным решением реализовать концепцию рыбного кафе в загородных заведениях, которые расположены у воды. Легкий свежий ветер с водоема и прекрасный пейзаж сами по себе станут органичной основой концепции дизайна заведения в морском стиле. Но находясь в центре материка, не все мы можем позволить себе роскошь в середине рабочей недели отправляться на морской отдых, а вкусить рыбной кухни и порадовать глаз уютным интерьером. Поэтому большой популярностью пользуются рестораны в морском стиле, расположенные в черте города. Сюда идут не только для того, чтобы перекусить, но и для того, чтобы окунуться в стильную и позитивную атмосферу, созданную дизайнерами интерьеров.

Тип проектируемого предприятия общественного питания — кафе общего типа. Кафе — предприятие общественного питания по организации питания и (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки.

Одним из первых факторов, который необходимо учитывать при проектировании нового предприятия общественного питания — это месторасположение предприятия. Расположить проектируемое кафе планируется в городе Красноярске. Так как существующие заведения с морской тематикой располагаются в Свердловском и Центральном районе города, при определении места строительства заведения выбор стоял между тремя районами:

1. Свердловский район;
2. Железнодорожный район;
3. Октябрьский район.

Данные районы были выбраны исходя из того, что в них достаточная плотность коммерческих и жилых пространств (соответственно плотность населения) и оживленная инфраструктура. При оценке местоположения планируемого предприятия общественного питания рассматривались:

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

При выборе наилучшего месторасположения кафе, вышеперечисленные факторы были оценены по пятибалльной шкале. Оценка месторасположения кафе произведена в форме таблицы 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения проектируемого кафе

№	Факторы	Варианты размещения предприятия		
		Свердловский район	Железнодорожный район	Октябрьский район
1	Покупательская активность в этом районе	4	4	4
2	Удобство подъезда	4	4	5
3	Оживленность движения транспортных средств	5	5	5
4	Оживленность движения пешеходов	4	4	4
5	Наличие парковки	4	3	4
6	Сообщение общественным транспортом	4	4	4
7	Расположение улиц	5	5	5
8	Ближайшие конкуренты	5	3	3
9	Место для рекламы	5	4	4
10	Удобство входа и выхода	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	4	4
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
13	Состояние здания	5	5	5
14	Стоимость аренды	5	3	3
13	Срок аренды	4	4	4
13	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5
	Итого	74	67	69

Проводя анализ данных, представленных в таблице 1.1, можно заметить, что по многим оцениваемым факторам сравниваемые месторасположения очень схожи: примерно одинаковая покупательская активность жителей этих районов; оживленность движения транспортных



средств и пешеходов; удобство входов и выходов, состояние зданий и наличие необходимых коммунальных услуг.

Все три выбранные месторасположения обладают достаточно удобными подъездными путями, в них сконцентрировано много ключевых транспортных артерий. Во всех выбранных районах достаточно оживленное движение транспортных средств и пешеходов. С открытием нового Николаевского моста через Енисей, появилась связь Свердловского и Октябрьского районов, добраться с правого берега на левый теперь возможно намного быстрее – все это вызвало усиленный рост строительства нового микрорайона на правом берегу – «Тихие зори», часть домов которого уже сдана и заселена.

Наилучшие показатели с точки зрения удобства подъезда имеет Октябрьский район, въезды в который имеются с разных сторон, из разных районов города. Железнодорожный район имеет близкое расположение к центру города, в связи с чем подъезды достаточно удобные, но сопровождаются частыми пробками. Свердловский район, относясь к спальному району, имеет менее оживленное движение транспорта, и по этой причине, достаточно удобные и свободные подъездные пути.

С парковочными местами в городе ситуация сложная, с увеличением количества транспортных средств в часы пик припарковаться достаточно сложно, особенно в Железнодорожном районе. В Октябрьском и Свердловском районах немного лучше обстоит дело с парковочными местами, но и здесь проблема на лицо. Выручают в данном случае новые строящиеся дома с подземными парковочными местами, в том числе и для инфраструктурных организаций, расположенных в них.

Минимальная конкуренция среди предприятий общественного питания в Свердловском районе (5 баллов), больше предприятий в Железнодорожном и Октябрьском районах. Свердловский район, особенно его новая застраиваемая часть, практически не обеспечены предприятиями питания, в связи с чем жителям приходится выезжать в заведения в другие районы города, затрачивая на перемещение время и лишние финансовые средства.

В последние несколько лет в Красноярске ужесточаются требования к размещению наружной рекламы на фасадах здания. В большей степени это касается центрального района, в отношении которого после проведения «Универсиады 2019» применили дизайн-код. Дизайн-код ограничивает возможность размещения наружной рекламы, баннеров, вывесок и стендов и обязует предпринимателей согласовывать все предполагаемые варианты оформления с департаментом архитектуры администрации Красноярска. Поэтому наиболее удобно открывать заведение в районе города, не обремененном дизайн-кодом. В менее оживленных районах (в нашем случае в Свердловском) с рекламой около заведения ситуация более лояльная, и ее размещение вблизи заведения позволит свободно привлекать внимание жителей города, а длительных согласований с администрацией удастся избежать.

Для подвоза сырья и продуктов, а также для вывоза мусора необходим доступ с тыльной стороны здания. Во всех выбранных районах достаточно легко организовать подъезд с тыльной стороны, особенно легко в Свердловском районе, чья плотность застройки меньше, нежели в Железнодорожном и Октябрьском.

По итогам проведенного на основании данных таблицы 1.1 анализа можно сделать вывод, что наиболее оптимальным районом для размещения кафе является Свердловский район. Изучив данный район можно понять, что одним из наиболее удобных месторасположений является строящийся жилой район нового уровня комфорта и экологии «Тихие зори». Данный микрорайон имеет очень живописное месторасположение, близость к реке Енисей, удобный подъезд и со сторону правого берега, и удобный съезд с нового Николаевского моста. Часть домов строительной компании «Красстрой» уже сдана и введена в эксплуатацию, часть сдается в ближайшие два года.

Помимо этого, близость расположения со спортивно-зрелищным комплексом «Платинум Арена», в котором проходят масштабные спортивные и творческие мероприятия, является выгодным фактором, так как после посещения их, люди могут отдохнуть в проектируемом кафе.

Сейчас очень популярно проводить празднование каких-либо событий (свадеб, дней рождения, корпоративов) в определенной тематике, для чего украшается место проведения, и гости наряжаются в соответствующие наряды. Проектируемое кафе может стать прекрасным местом для проведения пиратских вечеринок, вечеринок в морском круизе и т.п.

Так как рассматриваемый микрорайон является новым, и в проекте архитекторы расположили здания на достаточно больших расстояниях, оставляя этим самым место для парковок, детских площадок, мест для прогулки. На территории жилого района «Тихие зори», помимо просторных и удобных уличных парковок, предусмотрено строительство подземных парковок, где помимо жителей района, автомобили могут оставить и посетители кафе.

Рядом с домами имеются удобные скверы, а также набережная реки Енисей, после прогулки жители и гости района смогут зайти в кафе и прекрасно отдохнуть.

Клиентами заведения могут быть люди разной возрастной категории (от 20 до 65 лет), со средним и высоким уровнем дохода, люди разных профессий и разного социального положения. Предполагаемым контингентом проектируемого предприятия являются работники организаций и учреждений, расположенных вблизи от предприятия, а также люди, проживающие в близлежащих домах.

Ценовая политика очень привлекательная. Потенциальными клиентами кафе будут люди среднего и высокого достатка. В зале реализуется бизнес-ланч в виде комплексов блюд, стоимость которых колеблется от 180 до 360 рублей. Цены на блюда основного меню следующие: холодные и горячие закуски и салаты – от 150 до 370 рублей, супы – от 210 до 350 рублей, вторые

горячие блюда – от 300 до 600 рублей. Средний чек на одного человека 600-800 рублей.

Жители города все больше отдают предпочтение блюдам европейской и русской кухни, и даже в заведении с морской тематикой данные блюда будут вполне уместными. Кроме того, в Красноярске существует достаточное количество ресторанов, специализирующихся на сибирской («Тунгуска», «Булгаков», «0,75 please», «Хозяин тайги»), итальянской («Trattoria Formaggi»), французской («Fresco»), восточной («Урарту», «Генацвале», «Баран и бисер») и паназиатской кухне («Franky Woo»). Поэтому наличие европейской и русской кухни будет выгодно отличать проектируемый ресторан от других заведений города.

Ассортимент блюд и напитков в проектируемом кафе достаточно широкий и оригинальный. Меню состоит из холодных блюд и закусок, салатов, вторых горячих блюд, сладких блюд, кондитерских изделий и разнообразных горячих и холодных напитков.

Меню кафе «Брось якорь» представлено в форме таблицы А.1 (приложение А). Также в приложении А (таблица А.2) представлена винная карта, включающая вина, крепкие алкогольные напитки и пиво. В винной карте помимо наименований напитков указаны объемы бутылок и страна производитель.

Разработка меню – это важный элемент успеха, оно может привлечь или оттолкнуть клиентов. От разработки меню зависит имидж предприятия, это вторая реклама после вывески. Меню дает возможность гостю формировать свой заказ из тех блюд, которые предлагаются в полном объеме. Для каждого блюда в меню указана цена, и выход, поэтому гость может выбирать блюдо по своему усмотрению.

В кафе «Брось якорь» классическое текстовое меню, которое располагается на плотных листах с матовой ламинацией, сшитых между собой. Матовый ламинат дает спокойные тона, благодаря чему меню смотрится благородно. Статусность и благородство также подчеркивает оформление меню – приглушенный светло-коричневый цвет фона, с изображением материков, заголовки от светло-коричневых до темно-коричневых цветов. Граница страниц обрамлена геометрическим узором. На первой странице меню располагается логотип заведения. Далее следуют основные страницы меню и карта вин. Вся информация, расположенная в меню представлена на русском языке. Для иностранных гостей в кафе имеется аналогичное меню и карта вин на английском языке.

В разработанном меню все блюда разбиты по группам. Для каждого блюда указывается его выход и цена. Так же к каждому блюду идет краткое описание состава. Помимо этого, в кафе предполагается наличие меню бизнес-ланча и сезонного меню. Дизайн сезонного и меню бизнес-ланча будет отличаться от основного дизайна. Для сезонного предложения будут использоваться более красочные и яркие цвета и иллюстрации, соответствующие времени года. Меню бизнес-ланча будет располагаться на небольшой ламинированной карте, выполненной в сдержанных цветах,

отличающихся от основного цветового решения меню. Как сезонное, так и меню бизнес-ланча будут вкладываться в основное меню и подаваться гостю с 11:00 до 16:00 часов. После 17:00 гостям будет предложено основное меню и сезонное предложение. Помимо сезонных предложений также могут быть событийные меню (к масленице, постное меню и др.).

Поблизости от предполагаемого места строительства кафе не так много предприятий общественного питания: суши-бар «Dzen», точка быстрого питания «Шаверма у 1-ой парадной». Список предприятий общественного питания, действующих неподалеку от проектируемого предприятия общественного питания, представлен в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого кафе

<b>Наименование действующих предприятий общественного питания</b>	<b>Адрес</b>	<b>Количество мест</b>	<b>Режим работы</b>	<b>Форма обслуживания</b>	<b>Дополнительная информация</b>
Суши-бар «Dzen»	Лесников, 23	40	12:00-22:00	Официанты	Японская кухня, средний чек 700 рублей
Быстрое питание «Шаверма у 1-ой парадной»	Лесников, 25	6	10:00-22:00	Самообслуживание	Средний чек 150 рублей
Итого:		46			

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1.1). В качестве параметров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности заведения: местоположение, меню, цены, сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для оценки выбрана пятибалльная шкала.



Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

По данным рисунка 1.1 можно сказать, что проектируемое кафе может обладать явным конкурентным преимуществом, и существующие по близости предприятия общественного питания относятся к другой категории, другому ценовому сегменту. Все это еще раз подтверждает целесообразность открытия проектируемого кафе в данном микрорайоне. Но для успешного конкурентирования с заведениями города необходимо заниматься продвижением заведения, используя различные средства массовой информации, социальные сети, а также работать над организацией качественного обслуживания.

Успех предприятия зависит от правильно выбранного названия. Хорошее название на высококонкурентном 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», в результате которого были предложены следующие имена для заведения:

- «Море в городе»;
- «Брось якорь»;
- «Паруса»;
- «Килька в томате».

Для предложенных названий была составлена матрица ситуаций (таблица 1.3), благодаря которой было выбрано самое оптимальное название для проектируемого заведения.

Таблица 1.3 – Матрица ситуаций для отбора наилучшего названия проектируемого предприятия общественного питания

Критерии оценки	«Море в городе»	«Брось якорь»	«Паруса»	«Килька в томате»
Легкость запоминания	4	5	5	5
Оригинальность	4	5	3	5
Отражение специфики заведения	5	5	5	5
Отражение типа целевой аудитории	4	5	4	4
Охват предполагаемого рынка	4	5	4	5
Конкурентоспособность названия	3	5	4	5
Итого	24	30	25	29

По данным таблицы 1.3 выбрано название кафе «Брось якорь». Данное название как бы призывает гостей остановиться, зайти в «бухту изобилия», которым и является проектируемое кафе.

Тип предприятия предполагает достаточно быстрое обслуживание, высокую оборачиваемость мест, и с учетом количества располагаемых в радиусе 500 метров от заведения, оптимальным для данного заведения выбирается 55 посадочных мест. Кафе с данным количеством мест способно вместить посетителей из микрорайона и из разных районов города, а также, с учетом того, что заведение находится на первом этаже жилого дома, вместимость помещений здесь ограничена, и при большем числе посадочных мест размещение гостей в зале будет теснее, а это не желательно, особенно в современных эпидемиологических условиях.

В данном предприятии используется индивидуальный метод обслуживания официантами. Индивидуальный метод — официант один обслуживает три-четыре столика и выполняет все операции — сервирует столы, встречает гостей, принимает заказы, подает блюда, производит расчет и уборку столов.

В кафе также предполагается расположить большой и вместительный бар с барной стойкой, за которой будут 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.

Встречает гостей у входа хостес или администратор, которые провожают гостей к столику, подают меню. Администратор следит за процессом обслуживания, контролирует соблюдение официантами стандартов обслуживания, а также за качеством подаваемых блюд и напитков.

Продукция, вырабатываемая в кафе, реализуется непосредственно в зале заведения, а также возможна реализация вне заведения (заказ на вынос). Все блюда готовят в доготовочных цехах (холодном и горячем), и

реализуются в зал заведения через окно раздачи, кондитерские изделия изготавливают в кондитерском цехе.

Несмотря на новые тенденции в обслуживании (прием заказов на смартфон, связанной с системой R-keeper), в данном заведении будет использоваться традиционная запись заказов в блокнот с дальнейшим введением заказа в R-keeper вручную. 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 гостей осуществляет администратор или хостес.

Для выбора оптимального времени работы предприятия, проанализировано время работы близлежащих предприятий, время обеденного перерыва. Вблизи предполагаемого места строительства располагается очень много различных предприятий, офисов, начинающих работать с 9 – 10 часов утра, а завершающих работу в 18 – 19 часов, а обеденный перерыв в интервале 12 – 14 часов.

Исходя из вышесказанного, оптимальное время работы кафе «Брось якорь» 11.00 до 23.00 часов. С 11.00 до 16.00 часов в зале кафе организован бизнес-ланч. С 16.00 часов начинается обслуживание по основному меню. Помимо организации питания посетителей, в кафе возможна организация тематических вечеринок, с использованием выступлений артистов. Данный режим работы заведения удобен и для персонала, полуторасменный режим (11 часовой рабочий день с часом, выделенным на отдых и прием пищи) со ступенчатым графиком выхода на работу.

Исходя из всего вышесказанного, можно подытожить. Кафе «Брось якорь» – заведение редкое для города Красноярска, в этом плане конкуренция минимальна, и привлечь гостей, заинтересованных концепции данного кафе, будет достаточно легко. Кафе рассчитано на определенный, постоянный круг гостей.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе представлен проект кафе рыбного «Брось якорь» на 55 мест.

На первоначальном этапе описана концепция заведения. «Брось якорь» - рыбное кафе с необычной концепцией. Наиболее оптимальным районом для размещения кафе является Свердловский район, в строящемся жилом районе нового уровня комфорта и экологии «Тихие зори».

Разработана производственная программа предприятия – дневное расчетное меню. Исходными данными являются количество питающихся, коэффициенты потребления блюд, примерные нормы потребления покупных товаров, ассортимент блюд, процентное соотношение блюд в ассортименте. Определена вместимость залов проектируемого предприятия и количество потребителей, рассчитано общее количество блюд и количество блюд по группам в ассортименте, составлено планово-расчетное меню.

В ходе выполнения бакалаврской работы описана производственно-торговая структура предприятия, в которой раскрыта взаимосвязь всех подразделений.

Описана работа складской группы помещений, рассчитано количество сырья, необходимое для реализации дневной производственной программы. Проектируемое кафе – предприятие с полным производственным циклом, работающее на сырье, крупнокусковых полуфабрикатах. Описаны условия и сроки хранения различных групп сырья.

Рассчитан горячий цех, описана организация работы производства, разработана схема организация рабочих мест в заготовочных, доготовочных цехах.

Описана организация обслуживания кафе. В соответствии с концепцией описан интерьер заведения, форма персонала. Разработана программа лояльности посетителей, описаны принципы продвижения продукции и услуг предприятия.

Описана охрана труда на предприятии.

Разработано фирменное блюдо, составлена схема технологического процесса приготовления, рассчитана пищевая ценность, проведен органолептический и лабораторный контроль качества, разработана нормативная документация.

Разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.



## 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 lay out development and composition : издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 195-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

14. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and

approving of house specialties at public catering enterprises: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2013 г. № 458-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>

15. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements :государственный стандарт Российской Федерации издание официальное : утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст: введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>

16. ГОСТ Р 54607.1-2011 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 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». - 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 рецептов 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.



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)  
« 11 » 06 2024 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  
код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе рыбной кухни «Брось якорь» на 55 мест  
тема

Руководитель	 11.06.2024	доцент, канд. техн. наук	Е.О. Никулина
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	 10.06.2024		А.Ю. Ясинская
	подпись, дата		инициалы, фамилия
Нормоконтролер	 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  
« 19 » 03 2024 г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

**в форме бакалаврской работы**

бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации

Красноярск 2024

Студентке

Ясинской Анастасии Юрьевне  
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТГ19-02БТ

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 кафе рыбной кухни «Брось якорь» на 55 мест

Утверждена приказом по университету №5763 / с от 01.04.2024.

Руководитель ВКР

Е.О. Никулина, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ  
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе рыбного «Брось якорь» на 55 мест

Перечень разделов ВКР Разработка концепции предприятия; Организационно - технологический раздел; Охрана труда; Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП

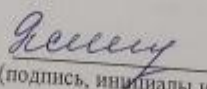
Перечень графического или иллюстративного материала с указанием основных чертежей: План размещения технологического оборудования на отм.0.00.

Руководитель ВКР

  
(подпись)

Е.О. Никулина  
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

  
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

А.Ю. Ясинская

«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  
Кафедра технологии и организации общественного питания

### ОТЗЫВ

на бакалаврскую работу студентки 5 курса направления подготовки  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,  
профиль «Технология организации ресторанного дела» заочной формы обучения  
**Ясинской Анастасии Юрьевны**

выполненную на тему:

**Разработка проекта кафе рыбной кухни «Брось якорь» на 55 мест**

**Актуальность темы** Всегда считалось, что посещение рыбного ресторана или кафе - это нечто экзотическое, и таковым оно остается и в наши дни. Несмотря на насыщенность современного рынка разнообразными предприятиями общественного питания и форматами обслуживания, найти хороший рыбный ресторан или кафе довольно сложно. Таких заведений не так много, и этот рыночный сегмент еще находится на этапе становления.

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

**Полнота раскрытия темы:** обоснована концепция предприятия, разработана производственная программа кафе, определена производственная структура предприятия, для производственных цехов разработана производственная программа, определена численность производственной бригады, рассчитано производственное оборудование, площадь цехов. Описана организация производства и обслуживания на предприятии, интерьер зала, дополнительные услуги. Требования охраны труда. Произведено компоновочное решение предприятия.

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

**Практическая значимость и область применения работы:** в виде внедрения фирменного блюда «Секрет Посейдона», разработаны нормативно-техническая документация, определены показатели качества.

**Проявленные профессиональные и личные качества студента:** - Ясинская А.Ю. ответственная, исполнительная и инициативная студентка.

**Исполнительская дисциплина студента:** работа выполнена с соблюдением графика.

**Уровень профессиональной подготовки:** теоретические знания и практический опыт работы

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

**Соответствие работы предъявляемым требованиям:** соответствует полностью

**Допуск к защите:** работа допущена к защите

Руководитель

ВКР



Е.О. Никулина, доцент, канд.тех. наук

Заявление о согласии выпускника на размещение выпускной квалификационной работы в электронно-библиотечной среде ФГАОУ ВО СФУ

1 Я, Исинаева Анастасия Юрьевна

фамилия, имя, отчество полностью

студент (ка) ИТиСУ, гр 377 19-02 БТ

институт/ группа

Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Сибирский федеральный университет» (далее – ФГАОУ ВО СФУ), разрешаю ФГАОУ ВО СФУ безвозмездно воспроизводить и размещать (доводить до всеобщего сведения) в полном объеме написанную мною в рамках выполнения образовательной программы Информационные технологии

квалификационную работу бакалавра

указать выпускную квалификационную работу бакалавра, дипломную работу специалиста, дипломный проект специалиста, магистерскую диссертацию

на тему: Разработка проекта карты региональных ресурсов «Брось якорь» на 55 шельфе

название работы

в открытом доступе в электронно-библиотечной среде (на веб-сайте СФУ), таким образом, чтобы любой пользователь данного портала мог получать доступ к выпускной квалификационной работе (далее – ВКР) из любого места и в любое время по собственному выбору, в течение всего срока действия исключительного права на выпускную работу.

2 Я подтверждаю, что выпускная работа написана мною лично, в соответствии с правилами академической этики и не нарушает авторских прав иных лиц.

«14» 06. 2024

Исинаева  
подпись