

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

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

«Разработка проекта кафе вегетарианской кухни

«Fatare» на 65 мест»

тема

Руководитель	_____	<u>профессор, д-р пед. наук</u>	<u>Т.Л. Камоза</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____		<u>Д.В. Немцева</u>
	подпись, дата		инициалы, фамилия
Нормоконтролер	_____	<u>доцент, канд. биол. наук</u>	<u>Н.Ю. Теплюк</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия

Красноярск 2024

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

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

_____ Г.А. Губаненко

подпись фамилия, инициалы

« _____ » _____ 2024 г.

ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
в форме бакалаврской работы

Студенту

Немцевой Дана Викторовне

фамилия, имя, отчество

Группа ТТ20-01БПИТ Направление (специальность) 19.03.04

номер код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе вегетарианской кухни «Fatare» на 65 мест

Утверждена приказом по университету № 5645/с от 29.03.2024

Руководитель ВКР: Т.Л. Камоза, д-р пед. наук, профессор кафедры ТиООП

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе вегетарианской кухни «Fatare» на 65 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 материала: план размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР _____

подпись

Т.Л. Камоза

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению _____

Д.В. Немцева

подпись, инициалы и фамилия студента

« ____ » _____ 20 ____ г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта кафе вегетарианской кухни «Fatare» на 65 мест» содержит 185 страниц текстового документа, 10 иллюстраций, 50 таблиц, 15 приложений, 42 использованных источника, 1 лист графического материала.

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ, КАФЕ, ВЕГЕТАРИАНСТВО, ПЕСКЕТАРИАНСТВО, ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА, СТРУКТУРА ПРОИЗВОДСТВА, ОХРАНА ТРУДА, ФИРМЕННОЕ БЛЮДО, ХУМУС, ХАССП.

Цели работы:

- развитие навыков ведения самостоятельной работы, овладение методиками исследования, анализа и принятия решений по поставленным задачам, в том числе способность самостоятельно планировать и организовывать работу, обеспечивая достижение поставленных целей, а также умение применять полученные знания в практических условиях.

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания». ВКР позволяет обобщить и углубить знания, полученные в процессе обучения, и применить их в разработке проекта кафе вегетарианской кухни "Fatare" на 65 мест, учитывая особенности пескетарианства и внедрение соответствующих блюд в меню кафе.

В выпускной квалификационной работе были рассмотрены все аспекты создания кафе вегетарианской кухни "Fatare" на 65 мест, а именно была разработана концепция предприятия общественного питания, составлена производственная программа и подробно описана структура предприятия, разработаны программа лояльности потребителей и методы продвижения продукции и услуг, сформулированы меры по улучшению условий труда, в том числе безопасности и здоровья сотрудников, разработана технологическая документация на фирменное блюдо «Битхумус с кедровым орехом и бальзамическим соусом в авокадо» включены элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП, что обеспечивает качество и безопасность продукции.

Проект кафе вегетарианской кухни "Fatare" демонстрирует готовность к решению сложных производственных задач, способность адаптироваться к современным условиям рынка и вносить вклад в развитие культуры здорового питания.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	6
1 Разработка концепции предприятия.....	8
2 Организационно - технологический раздел.....	13
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	14
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	21
2.3 Складская группа помещений.....	21
2.4 Овощной цех.....	26
2.5 Цех доработки полуфабрикатов	33
2.6 Горячий цех	38
2.7 Холодный цех.....	60
2.8 Кондитерский цех	66
2.9 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические.....	85
2.10 Организация обслуживания гостей	88
2.11 Разработка программы лояльности потребителей.....	93
2.12 Продвижение продукции и услуг предприятия питания	94
3 Охрана труда.....	96
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП	99
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции	99
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции	100
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	101
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	102
Заключение	107
Список использованных источников	109
Приложения А-Т	114-185

ВВЕДЕНИЕ

«Животное насыщается, человек ест, умный человек умеет питаться», — утверждал французский философ Брилья-Саварен.

Умение питаться предполагает разумное, умеренное и своевременное питание, то есть культуру питания. И этой непростой науке – культуре питания – необходимо учиться смолоду, пока человек еще не приобрел болезней от нерационального питания. На сегодняшний день питанию отводится важнейшее место в нашей жизни. Ведь именно от того, как мы питаемся, зависит наше состояние здоровья, самочувствие и настроение. Те болезни, которые существуют в наше время можно корректировать и устранять с помощью правильного питания. Большинство заболеваний, которые приобретает человек в течение жизни - это результат неправильного питания [29]. Таким образом, здоровое питание - главная цель при разработке блюд.

Вегетарианство считается частью здорового образа жизни, в том числе благодаря положениям Всемирной организации здравоохранения по питанию, рекомендующим включать в ежедневный рацион достаточное количество растительной пищи [13].

В последние несколько десятилетий люди все чаще становятся приверженцами вегетарианства [9,10]. Современное вегетарианство в его различных формах можно охарактеризовать как субкультуру, поскольку в отличие от аскетических или самоограничительных практик оно не предполагает окончания и возврата к массовой культурной норме питания. Кроме того, в отличие от постов и диет вегетарианство – это не сознательное воздержание от желаемой еды, а, напротив, отказ от того пищевого сырья, которое вызывает неприятие, обусловленное как духовно-этическими, так и медико-гигиеническими мотивами.

Обоснование включает аргументацию актуальности избранной темы как для состояния общественного питания в настоящее время, так и для конкретного предприятия, по материалам которого разрабатывается работа.

Выполнение выпускной квалификационной работы является завершающим этапом обучения студентов в ВУЗе и имеет следующие цели:

- развитие навыков ведения самостоятельной работы, овладение методиками исследования, анализа и принятия решений по поставленным задачам, в том числе способность самостоятельно планировать и организовывать работу, обеспечивая достижение поставленных целей, а также умение применять полученные знания в практических условиях.

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания». ВКР позволяет обобщить и углубить знания, полученные в процессе обучения, и применить их в разработке проекта кафе вегетарианской кухни "Fatare" на 65 мест, учитывая особенности пескетарианства и внедрение соответствующих блюд в меню кафе;

- определение уровня подготовленности к производственной деятельности и адаптации на рынке в условиях рыночной экономики.

Для достижения целей выпускной квалификационной работы сформулируем задачи:

- разработать концепцию предприятия общественного питания, обосновав свой выбор, определив целевую аудиторию и основные принципы функционирования заведения;

- составить производственную программу и описать структуру предприятия, включая производственно-торговую деятельность и организацию работы складских помещений и цехов (овощной, цех доработки полуфабрикатов, горячий, холодный, кондитерский);

- организовать обслуживание гостей, разработать программу лояльности потребителей и выделить методы продвижения продукции и услуг;

- сформулировать меры по обеспечению охраны труда, безопасности и здоровья сотрудников на рабочем месте;

- разработать технологическую документацию на фирменное блюдо «Битхумус с кедровым орехом и бальзамическим соусом в авокадо», включив элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

Выделенные задачи направлены на систематизацию и применение теоретических и практических знаний, полученных в процессе обучения, для создания проекта успешного предприятия общественного питания.

Данная выпускная квалификационная работа отражает комплексный подход к проектированию и организации работы предприятия общественного питания, включающий как теоретические, так и практические аспекты, что позволяет обеспечить высокое качество и безопасность производимой продукции, а также эффективное обслуживание гостей.

Таким образом, проект кафе вегетарианской кухни "Fatare" на 65 мест позволит не только применить полученные знания на практике, но и внести вклад в развитие современной культуры питания, удовлетворяя потребности растущего числа приверженцев здорового образа жизни и псекетарианства.

1 Разработка концепции предприятия

Вегетарианское кафе «Fatare» воплощает идеалы здорового образа жизни и уважения к природе, предлагая посетителям блюда, созданные с заботой о здоровье и окружающей среде [10]. Выбор местоположения для проектирования вегетарианского кафе «Fatare» является ключевым аспектом успешного запуска и дальнейшего развития заведения. Важность правильного выбора места не может быть переоценена, поскольку оно напрямую влияет на поток клиентов, видимость кафе и его доступность. В контексте кафе «Fatare», специализирующегося на вегетарианской кухне, выбор местоположения также тесно связан с экологическим благополучием района.

Наилучшее месторасположение проектируемого кафе выявим посредством таблицы 1, в которой были оценены приведенные факторы по десятибалльной шкале. Для выявления наиболее подходящего месторасположения для размещения проектируемого кафе были выбраны три потенциальных варианта: ЖК «Тихие Зори» на улице Лесников, ЖК «Универс» по адресу Свободный проспект и ЖК «Сити-квартал Кецховели» на улице Ладо Кецховели с номерами 1, 2, 3 соответственно.

Таблица 1 – Определение наилучшего месторасположения кафе вегетарианской кухни «Fatare»

	Факторы	Варианты размещения предприятия		
		1	2	3
1	Покупательская активность в этом районе	8	7	8
2	Оживленность движения транспортных средств	7	3	5
3	Наличие парковки	10	10	10
4	Сообщение общественным транспортом	7	5	4
5	Расположение улицы	8	8	5
6	Ближайшие конкуренты	9	6	3
7	Место для рекламы	9	9	7
8	Удобство входа и выхода	10	8	8
9	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	9	8	9
10	Состояние здания	10	10	10
	Итого	87	74	69

Анализируя данные таблицы, наибольшее количество баллов набрал вариант 1 – ЖК «Тихие Зори» - 87. Подробнее рассмотрим факторы оживленности движения транспортных средств и сообщение общественным транспортом, так как они связаны между собой. Отметим, что ЖК «Тихие Зори» имеет по этим критериям наивысшую оценку. Несмотря на то, что ЖК «Тихие Зори» находится в несколько отдаленном районе, в связи с широким

строительством зданий и открытием Николаевского моста, оживленность движения транспорта в этом микрорайоне резко выросла. Там проезжает все больше людей, стремящихся избежать пробок в центре города. В то время как ЖК «Универс», хоть и находится на проспекте Свободный, расположен субъективно неудачно, поскольку рядом находится кладбище и частный сектор. Еще одним важным фактором является фактор «ближайшие конкуренты». У ЖК «Тихие Зори» в данном случае наибольший балл в связи с отдаленностью от прямых конкурентов. В то же время ЖК «Сити-квартал Кецховели» наиболее приближен к центру города относительно других вариантов, а значит и к прямым конкурентам кафе «Fatare» - кафе «Veggy» и «Rada».

Таким образом, наиболее подходящим для разработки проекта вегетарианского кафе «Fatare» определен ЖК «Тихие Зори».

Согласно последним исследованиям в области экологии [15], самый дальний район на правом берегу Красноярска – Свердловский – можно по праву назвать одним из самых экологически чистых в городе. Кроме того, в его черте находятся живописнейшие горы, березовые и сосновые леса.

В настоящий момент микрорайон застраивается жилыми комплексами и облагораживается «зеленой» инфраструктурой. При проектировании предприятия общественного питания в спальном районе Красноярска, ЖК «Тихие Зори», выбор в пользу такого типа заведения как кафе был обусловлен несколькими ключевыми факторами, отражающими специфику района и потребности его жителей [1].

Во-первых, кафе благодаря своей универсальности и демократичности способно удовлетворить широкий спектр запросов жителей спального района, предлагая им как место для быстрого перекуса, так и уютное пространство для долгих встреч с друзьями и семейных обедов.

Во-вторых, кафе может стать важной частью социальной жизни района, создавая дополнительные возможности для встреч и общения соседей, организации мероприятий и тематических вечеров. Более того, гибкость концепции кафе позволяет адаптироваться к предпочтениям и потребностям местных жителей, предлагая разнообразное меню, включая блюда для здорового питания и сезонные предложения, что особенно актуально в условиях растущего интереса к здоровому образу жизни и питанию.

Внутри кафе «Fatare» царит атмосфера умиротворения и гармонии, которая великолепно сочетается с концепцией вегетарианского питания. Если быть точнее, концепция кафе представляет одно из направлений вегетарианства – пескетарианство. Пескетарианство – это принцип питания, допускающий к употреблению помимо классически принятых продуктов растительного происхождения рыбу и морепродукты [16].

С итальянского название можно трактовать как «зачаровывать», «заколдовывать», «предсказывать судьбу». Название пескетарианского кафе «Fatare» было выбрано специально, чтобы заколдовывать и привлекать посетителей на сторону вегетарианства и экологичности. Слово «Fatare» имеет магический оттенок, который создает атмосферу волшебства и загадочности вокруг заведения. Кафе предлагает не только кулинарные удовольствия, но и

возможность познакомиться с принципами здорового питания и ответственного отношения к природе.

Несложно определить основную гостевую базу кафе - это люди, любящие природу и заботящиеся о ней. Наименование микрорайона «Тихие зори» уже характеризует его как спальный. Однако помимо проживающих здесь семей, живописный район с набережной посещают и эстеты, приезжающие из различных районов города. В потенциальную аудиторию войдут люди, занимающиеся медитацией, йогой, восточными единоборствами и различными духовными практиками. «Fatare» будет интересно как для эко-молодежи, так и для более зрелого поколения.

Блюда из меню кафе приготовлены с душой и вниманием к каждому ингредиенту, чтобы дарить радость и вдохновение нашим гостям. Посещение «Fatare» должно стать не просто обедом, а целым опытом погружения в мир вкуса, красоты и заботы о себе. Пескетарианцем может стать каждый, пусть хотя бы на один вечер. Меню и карта бара кафе представлены в приложениях А и Б соответственно.

В центре меню стоит фирменное блюдо - Битхумус с кедровым орехом и бальзамическим соусом, подаваемое в половинке авокадо, что делает его не только невероятно вкусным, но и визуально привлекательным. Супы кафе «Fatare» - это праздник для вкусовых рецепторов. Горячие блюда меню предлагают погрузиться в мир морских деликатесов и овощных изысков - каждое блюдо создано, чтобы удивить и порадовать гостей. Кондитерский цех «Fatare» предлагает десерты, приготовленные исключительно на растительном сырье без использования яиц.

В винной карте «Fatare» представлен широкий выбор изысканных вин, отражающих разнообразие регионов и винодельческих традиций.

На слух словосочетание «пескетарианское кафе» несомненно ассоциируется с зелеными тонами и оттенками синего - именно в этих, приближенных к природе, цветах выдержан интерьер заведения.

При проектировании кафе «Fatare» крайне важно провести тщательное изучение конкурентного окружения. Изучение конкурентов позволяет также адаптировать дизайн и предложение кафе таким образом, чтобы оно выделялось на фоне других и привлекало целевую аудиторию, увеличивая тем самым шансы на успех и долгосрочное присутствие на рынке. Построение многоугольника конкурентоспособности позволяет достаточно быстро провести анализ предприятия в сравнении с потенциальными конкурентами и спланировать эффективные мероприятия по повышению уровня конкурентоспособности.

Потенциальные конкуренты предприятия оценивались по следующим критериям: местоположение, целевая аудитория, средний чек, тематика кухни, персонал и сервис, атмосфера, продвижение.

Для построения многоугольника конкурентоспособности оценим конкурентов предприятия по вышеописанным критериям согласно 5-ти балльной шкале (таблица 2).

Таблица 2 – Оценка конкурентов кафе вегетарианской кухни «Fatare»

Номер критерия оценки	Наименование предприятия				
	«Rada»	«Veggy»	«River side»	«Крем»	«Mike&Molly»
Местоположение	2	1	5	1	2
Целевая аудитория	5	5	3	2	1
Средний чек	4	3	5	4	4
Тематика кухни	4	4	2	2	1
Персонал и сервис	4	4	4	5	5
Атмосфера	2	4	3	3	3
Продвижение	2	4	1	5	5
Итого	23	25	23	22	21

Хочется отметить сразу, что заведений тематики пескетарианства в Красноярске нет, но присутствуют несколько кафе вегетарианской кухни: «Rada» и «Veggy». Кафе имеют удобные вебсайты, осуществляют доставку по городу и аналогичную целевую аудиторию. По этим трем пунктам кафе «Rada» и «Veggy» будут прямыми конкурентами разрабатываемого кафе «Fatare», однако в «Veggy» уровень цен несколько выше среднего.

Благодаря анализу конкурентов также можно выявить, что наибольшее количество баллов набрало кафе «Veggy», а наименьшее - «Mike&Molly». По критерию местоположения оба кафе набрали небольшие баллы, поскольку находятся далеко от проектируемого кафе «Fatare»: кафе «Veggy» на расстоянии 10 км, а «Mike&Molly» на расстоянии 7,7 км.

В свою очередь в непосредственной близости к микрорайону «Тихие зори» расположено кафе итальянской и паназиатской кухни «River side» по адресу ул. Лесников, 25. Данное предприятие слабо продвигается в социальных сетях и не имеет собственного сайта. Кафе несет совершенно иную концепцию, однако нацелено на жителей микрорайона, как и «Fatare».

По критериям «атмосфера» и «персонал и сервис» удалось определить следующих конкурентов – кафе «Крем» и итальянский ресторан «Mike&Molly». Эти предприятия активно продвигаются и часто на слуху, но расположены далеко от предполагаемого места размещения предприятия «Fatare» и нацелены на отличную аудиторию. Наряду с этим «Mike&Molly» находится в группе ресторанов 075 GROUP, и его продвижение оценивается на высший балл благодаря грамотному маркетингу и продвижению. Целевая аудитория у кафе «Veggy» наиболее близка к «Fatare», а к кафе «Mike&Molly» наоборот наименее близка, то же самое можно сказать и о тематике кухни данных предприятий общественного питания.

Таким образом, по результатам оценки определены три основных конкурента проектируемого предприятия – кафе вегетарианской кухни «Veggy», «Rada» и кафе итальянской и паназиатской кухни «River side». На основании полученных результатов построим многоугольник конкурентоспособности

(рисунок 1).

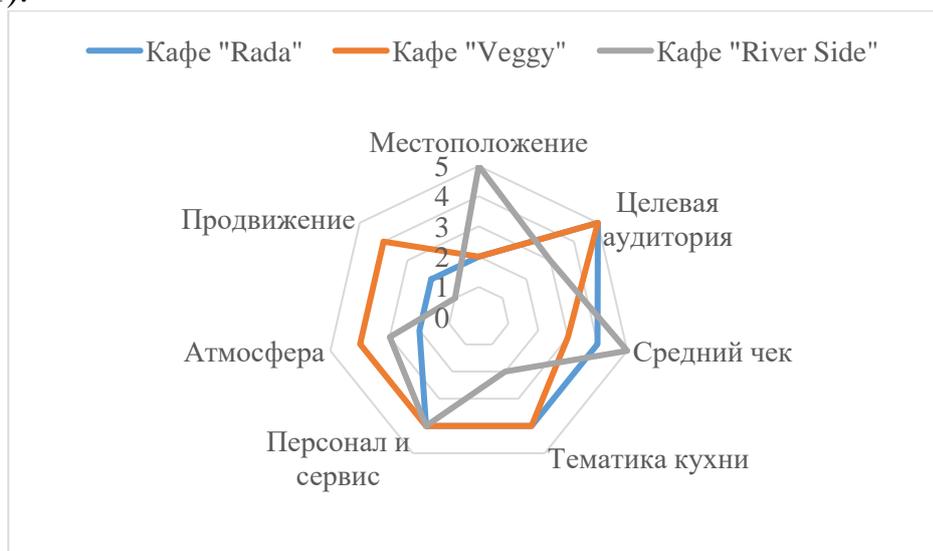


Рисунок 1 – Многоугольник конкурентоспособности

По данным исследования можно сделать вывод о том, что наиболее серьезным конкурентом кафе «Fatare» может стать кафе «Veggy», однако его отдаленное размещение играет на руку. Таким образом, можно сделать вывод о том, что выбранное местоположение для размещения проектируемого кафе наиболее удачно.

Режим работы кафе следующий - с 10:00 до 22:00. В более позднее время работа кафе специализированного типа не представляется целесообразной, так как в это время больше пользуются спросом ресторан, расположенный в районе предполагаемого строительства.

Зал кафе рассчитан на 65 мест, а разнообразное меню умеренно демократично: стоимость холодных закусок от 250 до 450 руб.; супов от 350 до 500 руб.; вторых горячих блюд от 350 до 700 руб., а также в меню много горячих напитков – в частности кофе.

Кафе «Fatare» позиционирует себя как заведение, предлагающее гостям качественный сервис и изысканные блюда в уютной и гостеприимной атмосфере. Полное обслуживание официантами является неотъемлемой частью этой концепции и играет важную роль в создании желаемого опыта для гостей.

Для работы вегетарианского кафе была выбрана форма обслуживания – полное обслуживание официантами, метод обслуживания – индивидуальный [12]. Официанты оперативно принимают заказы, быстро доставляют блюда и напитки и всегда готовы помочь с любыми запросами. Благодаря этому гости могут сосредоточиться на общении, отдыхе и наслаждении атмосферой кафе, не беспокоясь о мелочах.

В целом проектирование кафе «Fatare» ориентировано на создание уникального пространства, которое предлагает здоровую пищу в комфортной и привлекательной обстановке, уделяя особое внимание качеству обслуживания и общей атмосфере. Эти факторы, безусловно, способствуют достижению успеха в конкурентной среде.

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В последние десятилетия увеличился интерес к вегетарианству, благодаря осознанию его положительного влияния на здоровье, экологию и общественные тенденции. Вегетарианство исключает употребление мяса животных и сосредоточено на продуктах растительного происхождения, таких как овощи, фрукты, злаки, бобовые, орехи и семена.

Пескетарианство, включающее рыбу и морепродукты, но исключающее мясо других животных, является гибким подходом к питанию. Оно сочетает преимущества вегетарианства с полезными свойствами морепродуктов, особенно омега-3 жирных кислот [24, 37].

Вегетарианство уменьшает углеродный след и потребление водных ресурсов, что важно для устойчивого развития. Животноводство является одной из причин вырубке лесов и утраты биоразнообразия, поэтому переход на растительные диеты способствует сохранению экосистем [34].

В данной выпускной квалификационной работе был разработан проект кафе вегетарианской кухни "Fatare" на 65 мест, что позволило продемонстрировать овладение методиками исследования, анализа и принятия решений в рамках поставленных задач.

В первом разделе бакалаврской работы рассматривалась концепция предприятия. В результате анализа рынка и целевой аудитории был обоснован выбор концепции кафе, ориентированного на вегетарианскую и пескетарианскую кухни.

Во втором разделе подробно рассматривались организационно-технологические аспекты проектируемого кафе. Были описаны производственная программа и структура предприятия, включая характеристику складских помещений, а также производственных цехов: овощного, цеха доработки полуфабрикатов, горячего, холодного и кондитерского. Были рассмотрены вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические, что позволило понять комплексный подход к организации работы предприятия и значимость каждой его составляющей. Отдельное внимание было уделено организации обслуживания гостей, разработке программы лояльности и методам продвижения продукции и услуг, что позволило создать целостное представление о работе кафе и разработать эффективные методы привлечения и удержания гостей.

Третий раздел был посвящен охране труда. В процессе работы были проанализированы меры по обеспечению безопасности и здоровья сотрудников на рабочем месте, что является важным аспектом для успешного функционирования любого предприятия. Были предложены конкретные меры и рекомендации по улучшению условий труда, способствующие созданию безопасной и комфортной рабочей среды.

В четвертом разделе была разработана технологическая документация на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП. Это позволило не только стандартизировать процессы производства, но и гарантировать высокое качество и безопасность выпускаемой

продукции, что является важным фактором для повышения конкурентоспособности кафе на рынке.

Таким образом, в выпускной квалификационной работе были рассмотрены все аспекты создания кафе вегетарианской кухни "Fatare" на 65 мест, что позволило успешно выполнить поставленные задачи:

- разработана концепция предприятия общественного питания;
- составлена производственная программа и подробно описана структура предприятия, что позволило создать комплексную и эффективную модель работы кафе, обеспечивающую высокое качество продукции и услуг;
- разработаны программа лояльности потребителей и методы продвижения продукции и услуг, что способствует привлечению и удержанию гостей, укрепляет конкурентоспособность проектируемого кафе на рынке и способствует его успешной деятельности;
- сформулированы меры по улучшению условий труда, в том числе безопасности и здоровья сотрудников, что способствует созданию безопасной и комфортной рабочей среды.
- разработана технологическая документация на фирменное блюдо «Битхумус с кедровым орехом и бальзамическим соусом в авокадо». Включение элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП обеспечивает качество и безопасность продукции, что является важным фактором для удовлетворения требований потребителей и повышения доверия к заведению.

Выполнение поставленных задач повлекло за собой достижение целей. Выпускная квалификационная работа продемонстрировала способность к самостоятельному планированию и организации работы, применению полученных знаний в практических условиях, а также готовность к профессиональной деятельности в сфере общественного питания.

Таким образом, данная выпускная квалификационная работа позволила не только систематизировать и углубить полученные знания, но и применить их на практике, что является ключевым этапом подготовки высококвалифицированных специалистов для успешной профессиональной деятельности в сфере общественного питания. Проект кафе "Fatare" демонстрирует готовность к решению сложных производственных задач, способность адаптироваться к современным условиям рынка и вносить вклад в развитие культуры здорового питания.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. 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». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
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 27 июня 2013 г. № 191-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/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 lay out development and composition: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и

введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/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 27 июня 2013 г. № 194-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

7. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации = Public catering services. Products of public catering. General requirements for the production and implementation : межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 ноября 2015 г. № 1979-ст : введен впервые : дата введения 2016-07-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200127184>

8. Дмитриев, А.Д. Вопросы современного менеджмента и внедрения системы ХАССП в индустрии питания / А.Д. Дмитриев, М.Г. Андреева, В.Ф. Иванов // Economics and management of a national economy. – 2018. – Т. 8, № 11А. – С. 25-30. - Электронный ресурс. URL : <http://publishing-vak.ru/file/archive-economy-2018-11/journal-economics-2018-11a.pdf#page=33>

9. Донченко, Л.В., Ольховатов Е.А. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: Учебное пособие. – 2-е изд., испр. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 180 с.

10. Евсеев, А.Б. Вегетарианство и его влияние на организм человека / А.Б. Евсеев // Бюллетень науки и практики: ветеринарные науки. – 2022. – Т. 8, № 9. – С. 389-398.

11. Зарубина, Н.Н. Вегетарианство в России: индивидуальный выбор против традиций / Н.Н. Зарубина // Историческая психология и социология истории: история и археология. – 2018. – Т. 9, № 2. – С. 137-154.

12. Каменева, С.Е. Совершенствование качества обслуживания на предприятиях общественного питания / С.Е. Каменева // Развитие инновационной экономики: проблемы и научные достижения . – Саратов : Общество с ограниченной ответственностью «Институт исследований и развития профессиональных компетенций», 2019. – С. 52-54. – URL :

<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=42370558>

13. 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.

14. Колодезникова, М.В. Вегетарианство сегодня / М.В. Колодезникова // Вестник науки. – Якутск, 2020. – С. 48-51.

15. Крупко, Т.В. Экология в Красноярске: выбираем безопасный район / Т.В. Крупко // Сибирский дом : электронный журнал. – URL: <https://www.sibdom.ru/journal/1604/> . – Дата публикации: 15.06.2022.

16. Лебедева, Н.Г. Концепция предприятия общественного питания вегетарианской кухни / Н.Г. Лебедева, А.В. Борисова // Научно-практические исследования. – 2020. – Т. 4-2, № 27. – С. 49-52.

17. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. ПОТ РМ-011-2 0 0 0 : утверждены постановлением Минтруда России от 24.12.99 г. № 52 .-СПб.: ЦОТПБСП, 2000 - 80 с. - URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200007227>

18. 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

19. 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/

20. МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП». URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200124841>

21. Нелюбина, Е.Г. Полезные свойства хумуса для организма человека / Е.Г. Нелюбина, Е.А. Бабнищев // Парадигма. – 2022. – № 5. – С. 29-31.

22. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина. – Москва : КолосС, 2006. – 247 с. – ISBN 978- 5-9532-0590-0

23. Никулина, Е.О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова, О.Я. Кольман. – Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2019. – 156 с. – ISBN 978-7638-3983-8

24. Нуриева, Р.Р. Использование ингредиентов растительного происхождения для расширения ассортимента блюд вегетарианской кухни / Р.Р. Нуриева, Ю.А. Атаманова, Л.З. Габдукаева // Школа юных инноваторов . – Курск : Закрытое акционерное общество «Университетская книга», 2021. – С. 270-273.

25. Обеспечение безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания на основе принципов ХАССП / В.А. Матисон, Н.И. Арутюнова, М.К. Майоров, Е.В. Захарова // Пищевая промышленность. – 2020. – № 12. – С. 12-15. - Электронный ресурс. URL : <https://cyberleninka.ru/article/n/obespechenie-bezopasnosti-pischevoy-produktsii-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-na-osnove-printsipov-hassp>

26. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : рекомендовано УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 «Товароведение»/В. М. Позняковский. – 2012- 271 с. - URL : <http://znanium.com/bookread2.php?book=227413>

27. Романова, Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н.К. Романова, Е.С. Селю, О.А. Решетник. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2018. – 96 с. – ISBN 978-5-7882-1895-3 – URL : <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=29978759>

28. 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>

29. Сокерин, Т.А. Основные аспекты системы ХАССП в общественном питании / Т.А. Сокерин, Е.В. Кислицын // Инновационные технологии в сфере питания, сервиса и торговли . – Екатеринбург : Уральский государственный экономический университет, 2015. – С. 136-139. - Электронный ресурс. URL : https://www.elibrary.ru/start_session.asp?rpage=https%3A%2F%2Fwww%2Eelibrary%2Eru%2Fitem%2Easp%3Fid%3D23951131

30. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г.С. Сологубова. – Москва : Общество с ограниченной ответственностью «Издательство ЮРАЙТ», 2017. – 379 с. – ISBN 978-5-534-01086-2 – URL : <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=30565009>

31. Строительные нормы и правила СНиП 2.08.02-89 Общественные здания и сооружения : нормативно-технический материал. – Москва, 1990. – 50 с. – URL : https://www.elbtal.ru/assets/files/Docs/SNiP_2_08_02-89_OBSHYESTVENNIE_ZDANIYA_I_SOORUJENIYA.pdf

32. Темякова, Т.В. Организация обслуживания гостей предприятий общественного питания: региональный аспект / Т.В. Темякова // Приоритетные направления инновационной деятельности в промышленности . – Москва : Общество с ограниченной ответственностью «КОНВЕРТ», 2020. – С. 138-140. – URL : <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=42853779>

33. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 « О безопасности упаковки». - Электронный ресурс. URL : <http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20Upakovka.pdf>

34. Тимакова, Р.Т. Конкурентоспособность вегетарианского меню как фактор конкурентного преимущества ресторана / Р.Т. Тимакова // Взаимодействие науки и общества: проблемы и перспективы . – Уфа : Аэтерна, 2020. – С. 116.
35. Филатова, А.Я. Преимущества хумуса в повседневном питании / А.Я. Филатова, В.В. Тригуб // Вестник Тюменского индустриального университета . – Тюмень, 2022. – С. 44-48.
36. Филатова, А.Я. Разработка рецептуры функционального продукта на основе хумуса для улучшения работы ЖКТ / А.Я. Филатова, В.В. Тригуб // Вестник Тюменского Индустриального университета . – Тюмень, 2021. – С. 67-70.
37. Филоненко, Р.Ю. Влияние вегетарианства на здоровье человека / Р.Ю. Филоненко // Вестник науки и образования: ветеринарные науки. – 2022. – № 5. – С. 16-21.
38. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров, 2017. – 193 с. URL : <https://lanbook.com/catalog/tekhnologiya-i-proizvodstvo-produktov-pitaniya/khassp-na-predpriyatiyakh-obshchestvennogo-pitaniya/>
39. Химический состав российских пищевых продуктов : [справочник] / ред.: И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с.
40. Хуан, Цзюньи Логистика торгового обслуживания: концептуальные подходы к ее формированию / Цзюньи Хуан // Материалы Афанасьевских чтений. – 2023. – № 1 (43). – С. 108-110. – URL : <https://cyberleninka.ru/article/n/logistika-torgovogo-obsluzhivaniya-kontseptualnye-podhody-k-ee-formirovaniyu-1>
41. Чернова, Е.В. Управление качеством на предприятии общественного питания : учебное пособие / Е.В. Чернова, Н.В. Барсукова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. – 234 с.
42. Шумилова, А.Д. Современные тенденции в индустрии питания / А.Д. Шумилова, Т.А. Николаева, О.В. Головачева // StudNet. – 2020. – Т. 3, № 12. – С. 591-603.

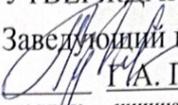
[изъяты приложения А-Т]

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

« 14 » 06 2024г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

«Разработка проекта кафе вегетарианской кухни

«Fatare» на 65 мест»

тема

Руководитель

 03.06.24

профессор, д-р пед. наук

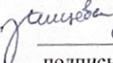
подпись, дата

должность, ученая степень

Т.Л. Камоза

инициалы, фамилия

Выпускник

 01.06.24

подпись, дата

Д.В. Немцева

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

 13.06.24

доцент, канд. биол. наук

подпись, дата

должность, ученая степень

Н.Ю. Теплюк

инициалы, фамилия

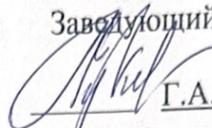
Красноярск 2024

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 «Г.А.» фамилия, инициалы «03» 2024 г.

ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
в форме бакалаврской работы

Студенту

Немцевой Дана Викторовне

фамилия, имя, отчество

Группа ТТ20-01БПИТ Направление (специальность) 19.03.04

номер код

Технология продукции и организация общественного питания

полное наименование

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка проекта кафе вегетарианской кухни «Fatare» на 65 мест

Утверждена приказом по университету № 5645/с от 29.03.2024

Руководитель ВКР: Т.Л. Камоза, д-р пед. наук, профессор кафедры ТООП

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе вегетарианской кухни «Fatare» на 65 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 материала: план размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР



подпись

Т.Л. Камоза

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению



подпись, инициалы и фамилия студента

Д.В. Немцева

«26» 03 2024 г.

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 4 курса направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология организации ресторанной деятельности», очной формы обучения

Немцовой Даны Викторовны

выполненную на тему:

Разработка проекта кафе вегетарианской кухни “Fatare” на 65 мест

Актуальность темы: с каждым годом все больше людей становятся сторонниками здорового образа жизни, где питание является одной из основных составляющих. Вегетарианство воплощает в себе один из подходов к здоровому питанию и уважительное отношение к природе, следовательно заявленная тема является актуальной.

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

Полнота раскрытия темы: обоснована концепция предприятия, разработана производственная программа с учетом заявленной специализации, определена производственная структура предприятия, для каждого цеха разработана производственная программа, определена численность производственной бригады, рассчитано производственное оборудование, площади цехов. Описана организация производства и обслуживания на предприятии, интерьер зала, дополнительные услуги. Изложены требования охраны труда.

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

Практическая значимость и область применения работы: в виде внедрения фирменного блюда «Битхумус с кедровым орехом и бальзамическим соусом в авокадо», разработана нормативно-техническая документация, определены показатели качества, показатели безопасности.

Проявленные профессиональные и личные качества студента: Дана Викторовна при выполнении ВКР проявила такие качества как, дисциплинированность, ответственность.

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика.

Уровень профессиональной подготовки: теоретические знания, практический опыт работы в предприятиях питания.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:

в полной мере владеет EXCEL, WORD.

Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует полностью

Допуск к защите: работа допущена к защите

Руководитель ВКР



проф.кафедры Т.Л. Камоза