

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 корейской кухни «Дэбак»!» на 70 мест  
тема

Руководитель \_\_\_\_\_ доцент, канд. техн. наук Е.О. Никулина  
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник \_\_\_\_\_ А.С. Полякова  
подпись, дата инициалы, фамилия

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

Красноярск 2024

## РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта кафе «Дэбак! На 70 мест» содержит 120 страниц текстового документа, 10 иллюстраций, 42 таблицы, 11 приложений, 29 использованных источников, 2 листа графических материалов.

КОРЕЙСКАЯ КУХНЯ, КОРЕЙСКАЯ КУЛЬТУРА, КОНЦЕПЦИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ, ГОРЯЧИЙ ЦЕХ, СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ, ОХРАНА ТРУДА, ХАССП

Цель выпускной квалификационной работы – спроектировать заведение с корейской кухней в городе Чита.

Задачи:

- Проработать концепцию и корпоративный стиль кафе;
- Разработать производственно-торговую структуру предприятия, организовать работу производства;
- Организовать работу обслуживающего персонала и процесс приёма и обслуживания гостей;
- Разработать программы работы с гостями, мероприятия по продвижению кафе;
- Разработать мероприятия по охране труда на предприятии;
- Разработать технологическую документацию на фирменное блюдо с элементами системы обеспечения безопасности, основанной на принципах ХАССП.

При разработке проекта кафе «Дэбак!» была проанализирована ситуация на рынке общественного питания города Чита, выявлена актуальность открытия кафе с корейской кухней.

На основании нормативных документов, учебных материалов и справочников проведено оперативное планирование на предприятии, определён состав помещений производственной группы, разработан план расстановки технологического оборудования. Организован процесс обслуживания, предложены мероприятия по продвижению кафе и созданию программы лояльности. Предложен список мероприятий по охране труда, разработана технологическая документация на фирменное блюдо, определены опасные факторы в процессе его производства, разработан план ХАССП.

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

Поляковой Александре Сергеевной

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 «Дэбак»!» на 70 мест

Утверждена приказом по университету № 5645/с от 29.03.2024

Руководитель ВКР: Е. О. Никулина, доцент кафедры ТиООП

инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе «Дэбак»!» на 70 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

Е. О. Никулина

инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению

А. С. Полякова

подпись, инициалы и фамилия студента

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1 Разработка концепции предприятия.....	5
2 Организационно - технологический раздел.....	12
2.1 Производственная программа кафе «Дэбак!».....	12
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	20
2.3 Организация складской группы помещений.....	20
2.4 Расчёт цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени.....	26
2.5 Расчёт горячего цеха.....	32
2.6 Расчёт холодного цеха.....	46
2.7 Расчёт мучного отделения.....	50
2.8 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические .....	58
2.10 Организация обслуживания посетителей .....	59
2.11 Разработка программы лояльности потребителей.....	62
2.12 Продвижение продукции и услуг «кафе Дэбак!».....	62
3 Охрана труда.....	64
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.....	69
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции.....	69
4.2 Расчёт пищевой и энергетической ценности фирменного блюда.....	69
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию...	70
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	70
Заключение .....	76
Список используемых источников.....	77
Приложения А-М.....	81-122

## ВВЕДЕНИЕ

В современном мире индустрия питания развивается в очень высоком темпе, новые заведения открываются почти каждый день, при этом зачастую это предприятия быстрого питания без чётко определённой концепции, организации досуга, непроработанным меню. Не обошла эта проблема и заведения города Чита, особенно актуальными проблемами является слишком обширное меню, низкий уровень обслуживания и отсутствие досуга и концепции даже в ресторанах.

Чита — это небольшой город, являющийся столицей Забайкальского края, расположенный близко к границе Монголии и Китая. Отсюда, здесь много китайских магазинов и заведений общественного питания, что во многом отражается на вкусовых предпочтениях читинцев. Проведён опрос, в котором из 240 резидентов различной возрастной категории, 65 % предпочитают именно китайскую пищу. Людям нравится её насыщенный вкус и при этом простота основных ингредиентов, однако ценовая категория устраивает далеко не всех. Также 60 % предпочитают японскую и паназиатскую кухню, так как она близка по вкусу и более доступна. Влияние китайской кухни заметно и на организации предприятий общественного питания, они отличаются огромным выбором блюд, при том, что обслуживание и какой-либо досуг практически отсутствует, залы выглядят небрежными, шумно, в заведениях не хочется проводить время, отсюда по результатам опроса более 70% предпочитают пользоваться доставкой.

По результатам проведённого анализа, в городе Чите будет пользоваться популярностью заведение азиатской кухни с доступной ценовой политикой, а тщательно продуманная организация обслуживания и интересная концепция позволит привлечь аудиторию в само предприятие, особенно молодёжь, которая часто выбирает местом встреч заведения питания.

В последнее десятилетие наблюдается «Корейская волна» - южнокорейские товары получают повсеместное распространение, не меньше захватывает и культура этой страны: дорамы (сериалы), художественные произведения, и музыка увлекают собой всё больше российских граждан. Отсюда выбрано направление концепции для кафе - Южная Корея и в особенности самобытная корейская культура. [20]

Корейские блюда примечательны простотой приготовления, высокой калорийностью, биологической ценностью и интересным, непривычным сочетанием вкусов. А за счёт разрастающейся популярности корейской культуры, всё большему количеству людей интересно попробовать то же, что едят их любимые герои, писатели или певцы. Однако стоит отметить, что в корейской, как и в большинстве азиатских кухонь, добавляется очень много специй и не каждый человек сможет съесть блюдо по оригинальной рецептуре, соответственно, при разработке меню необходимо корректировать рецептуру оригинальных блюд для создания более привычного российскому гражданину вкуса. [37]

На основании вышесказанного, цель выпускной квалификационной работы – спроектировать заведение с корейской кухней в городе Чита, в соответствии с нормативными документами, организовать обслуживание и досуг для посетителей.

Для достижения цели необходимо выполнить следующие задачи:

- Проработать концепцию и корпоративный стиль кафе;
- Разработать меню предприятия, соответствующее концепции;
- Разработать производственно-торговую структуру предприятия, организовать работу производства;
- Организовать работу обслуживающего персонала и процесс приёма и обслуживания гостей;
- Разработать программы работы с гостями, мероприятия по продвижению кафе;
- Разработать мероприятия по охране труда на предприятии;
- Разработать технологическую документацию на фирменной блюдо с элементами системы обеспечения безопасности, основанной на принципах ХАССП.

## 1 Разработка концепции заведения

Концепция – это общее понимание того, как будет вестись бизнес. Тщательное продумывание концепции необходимо при разработке заведения [34], так как она раскрывает саму идею создания предприятия, описывает все составляющие его деятельности, объединяя стороны управления и позиционирования, позволяет точно скоординировать процесс запуска деятельности предприятия: на начальных этапах это руководство по дизайнерскому оформлению, разработке технологических цепочек, меню, программ лояльности.

Немаловажно выбрать правильное место для организации заведения общественного питания, так как от этого в большей степени зависит тематика предприятия, а соответственно и его успех. В зависимости от окружения заведения учитываются такие нюансы как выбор способов и методов обслуживания, ценовая категория, время работы, например в спальных районах лучше всего открывать семейное кафе, уютные кофейни, небольшие ресторанчики, которые дают людям условия для тихого спокойного вечернего отдыха в кругу семьи или же обеспечивают быстрым завтраком утром, в то время как концептуальные заведения, бары, кафе национальной кухни лучше всего размещать в людных местах, где они точно смогут привлечь свою аудиторию.

Кафе «Дэбак!» планируется в первую очередь, как место встреч любителей корейской культуры и кухни, отсюда рационально расположить его в центре города Читы, в месте с большой проходимостью и транспортной доступностью. Всего было подобрано и рассмотрено три адреса, расположенных сравнительно недалеко друг от друга в самом проходимом районе города, для их оценки выбраны следующие критерии: оживлённость транспортных средств, наличие рядом парковки, сообщение общественным транспортом, количество в радиусе 500 метров предполагаемых конкурентов, цена аренды помещений, наличие места для рекламы, оживлённость движения пешеходов, удобство подъезда, расположение улицы относительно удобство выезда, трафик и так далее, близость большого скопления людей. Для анализа использовались собственные наблюдения и данные карт 2GIS, ниже представлена сравнительная таблица 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего расположения кафе «Дэбак!»

№	Факторы	Варианты размещения бизнеса		
		Перекрёсток ул. Бутина и Костюшко-Григоровича	Театральная площадь	Ул. Ленина д. 107
1	2	3	4	5
1	Оживлённость транспортных средств	5	4	5
2	Наличие парковки	5	4	3
3	Сообщение общественным транспортом	5	5	4



Окончание таблицы 1.1

1	2	3	4	5
4	Ближайшие конкуренты	4	2	3
5	Цена аренды земли/помещений	3	2	5
6	Места для рекламы	5	5	4
8	Удобство подъезда	4	3	2
9	Расположение улицы	5	5	4
10	Близость мест большого скопления людей	5	5	3
ИТОГО		45/10=4,5	40/10=4	35/10=3,5

Для оценивания выбрана пятибалльная шкала. Как видно из таблицы 1.1, наименьшее итоговое количество баллов у месторасположения по улице Ленина. Так как здесь практически нет места для парковки автомобилей, а соответственно не удобный подъезд, достаточно низкая оживлённость движения пешеходов относительно других адресов, так как рядом практически нет никаких учреждения, только жилые дома.

Наибольшее же количество баллов у перекрёстка улиц Бутина и Костюшко-Григоровича. Место располагается близко к центру города, рядом находятся общественные места - школы, торговые центры, филармония, центральная площадь, корпуса Забайкальского Государственного Университета, несколько остановок общественного транспорта, что обеспечивает высокую как транспортную, так и пешую проходимость рядом с выбранным местом. Также рядом расположена большая парковка для посетителей филармонии, которая может быть использована для потенциальных посетителей. Важным фактором является то, что вокруг планируемого места расположен небольшой сквер, в котором можно расположить рекламные баннеры, также это обеспечивает красивый вид при использовании окон в пол. Стоимость аренды земли здесь достаточно высокая, но учитывая прочие факторы можно сделать вывод, что это будет окупаться за счёт большого оборота

Для выявления целевой аудитории было проведено анкетирование с помощью гугл-форм среди жителей Читы на то, какая группа населения наиболее заинтересована в корейской культуре, в опросе поучаствовали более 200 человек, на основании анкеты выявлено, что наиболее заинтересованы в корейской культуре девушки в возрасте 14-18 лет – 38% от числа опрошенных и 19-25 лет – 44%. Также в непосредственной близости от выбранного места находятся учебные заведения и места большого скопления людей (кинотеатр, филармония, центральная площадь, торговые центры). Отсюда можно сделать вывод, что целевая аудитория будет состоять из двух групп – подростки 14-18 лет, которые приходят с родителями или компанией, фанаты Кореи, а также

молодёжь 19-25 лет, которые будут или фанатами культуры или просто прохожими, желающими поесть.

Отсюда можно сделать вывод, что основная аудитория состоит из людей с небольшим уровнем заработной платы – студенты, молодые специалисты, доход которых по опросу составляет 20000-30000, и школьники, за которых платят родители, отсюда целесообразно выбрать демократичную ценовую политику, чуть ниже цен конкурентов, чтобы увеличить оборот за счёт объёма покупок, а не наценки. Но так как помимо молодёжи, в последние три года выросла популярность корейской культуры, а особенно дорам – сериалов среди более взрослого и обеспеченного слоя населения – по результатам опроса среди любителей дорам преобладает возраст 25-30, с уровнем дохода 40000-50000, также подростки могут приходить вместе с родителями то целесообразно ввести второй зал с блюдами более высокой ценовой категории и премиального сырья, а также более комфортный для семейного отдыха. Ввиду того, что кафе корейское, а в Корее очень популярен отдых компанией с самостоятельным приготовлением еды – мяса, овощей, морепродуктов. Отсюда решено ввести столы с встроенным грилем во втором зале, где гостям будут подаваться сырые мясо, овощи и морепродукты, которые они сами будут обжаривать.

Предположительно, большую долю гостей будут представлять студенты, которые зачастую не обладают большим количеством свободных денег и в заведениях предпочитают приобретать напитки и сладкие или мучные блюда, изредка приобретая горячие, отсюда типом предприятия выбрано кафе, так как основой ассортимента кафе являются напитки. [3,41] Стоит отметить, что несмотря на то, что в Корее кофе появилось только в конце 19 века, сейчас это очень популярный и любимый всеми корейцами напиток, особенно американо. По подсчётам Корейского института экономики, современный кореец выпивает в среднем 12 чашек кофе в неделю, а количество кофеен в Сеуле даже больше, чем в Нью-Йорке [37], что подтверждает соответствие концепции выбранному типу заведения. Также для более обеспеченного сегмента жителей, которые хотели бы хорошо провести время в компании или с семьёй, во втором зале планируется размещение гриль-столов для самостоятельного приготовления знаменитого корейского барбекю – самгёпсаля, рёбрышек кальби и т.д.

Основой концепции является корейская культура, соответственно и кухня будет национальной. При разработке ассортимента учитывалось, что корейские блюда и напитки имеют несколько характерных для азиатских стран особенностей, обоснованных геологическими и климатическими условиями, что непосредственно влияет на используемое сырьё, исследуя сборники рецептов выявлены следующие основные особенности:

1. Аграрная система Кореи направлена на выращивание овощей и риса, соответственно они являются основными компонентами каждого корейского блюда.

2. Южная Корея маленькая страна, в которой трудно организовать место под пастбища, отсюда у них малоразвитая животноводческая культура и корейское мясо является очень дорогим, особенно говядина, поэтому большая часть мясных блюд состоит из курицы, чуть меньше используется свинина.

3. Корея – полуостров, из чего следует, что для национальной кухни характерно использование рыбы и морепродуктов.

4. Ввиду слабого развития животноводства и распространённой среди населения аллергии на лактозу, в Корее практически не используются натуральные молочные продукты, они заменяются растительными эквивалентами. [20]

Стоит отметить, что во всей Азии и Корее, в частности, практически не едят хлеб, его заменяет рис. Однако в данных странах очень распространены булочки из рисового или пшеничного теста, которые приготавливаются на пару. Их ассортимент можно легко расширить за счёт добавления в булочки различных начинок, поэтому в качестве хлеба в кафе «Дэбак» планируется использование бао – булочек из рисового теста. [20]

В настоящее время заведения в которых присутствует корейская кухня реализуют различные виды лапши, салатов и уличной еды (жаренная в панировке курица, корн-доги, сладости, булочки), то есть фактически фастфуд. Для того, чтобы разнообразить мнение людей о корейской кухне, за основу меню выбраны блюда домашние: кимчи тиге с тунцом (тушёное блюдо из кимчи), жаренный рис с морепродуктами, рецепты от айдолов (корейских поп-певцов). Но также включены в меню и известные всем любителям Кореи токпокки (рисовые клёцки в остром соусе) и кимпбы – большие роллы с разнообразными начинками [20].

Однако стоит учитывать, что вкусовые предпочтения корейцев и русского человека значительно отличаются, большинство корейских блюд имеют только сладкий или острый вкус, потому традиционные рецепты были преобразованы под вкусы более понятные русскому человеку, за счёт добавления локальных продуктов и исключения чрезмерного количества приправ. Таким образом, меню состоит из блюд в корейской тематике и основанное на традиционных корейских рецептах, но в авторском исполнении. В качестве фирменных блюд, полностью разработанных мною выбраны токпокки с куриными сердцами и яблоками, а также токпокки том ям, в качестве изюминки заведения блюда названы как известные песни корейских исполнителей. В качестве безалкогольных напитков представлены лимонады собственного производства на основе сиропов и натуральных соков, холодный кофе, также были разработаны фирменные горячие напитки – авторский чай и кофе с использованием специй, мёда и сиропов. Пример оформления меню представлен в приложении А.

Центральный район Читы является самым популярным для открытия там заведений общественного питания, соответственно рядом с выбранным месторасположением расположено много конкурентных предприятий. Для

выявления основных рассмотрены все заведения в радиусе 500 метров, по результатам анализа их целевой аудитории и представленного меню, выявлено, что прямыми конкурентами будут являться всего два заведения, так как они имеют похожую концепцию, правда направленную на азиатскую кухню и культуру в общем, и соответственно в данный момент привлекают желаемую целевую аудиторию. К этим кафе относятся «Рис» и «WOK TO TALK». Каждое из этих заведений было посещено для выявления их сильных и слабых сторон, полученные данные были проанализированы по следующим параметрам:

1. Месторасположение (наличие рядом скоплений людей, удобство подъезда, наличие парковки, обеспеченность транспортом);
2. Меню (вкус, качество, разнообразие блюд, используемые ингредиенты, соответствие концепции);
3. Уровень цен (соотношение цены и предоставляемой услуги);
4. Сервис (быстрота обслуживания, чистота помещений);
5. Персонал (вежливость, состояние формы, знание меню);
6. Атмосфера (интерьер, музыка, чистота в помещениях, соответствие концепции);
7. Продвижение (наличие сайта, уровень рекламы, продвижение в социальных сетях).

Для оценки данных аспектов выбрана 10 - балльная шкала, по её результатам составлен многоугольник конкурентоспособности, представленный на рисунке 1.1

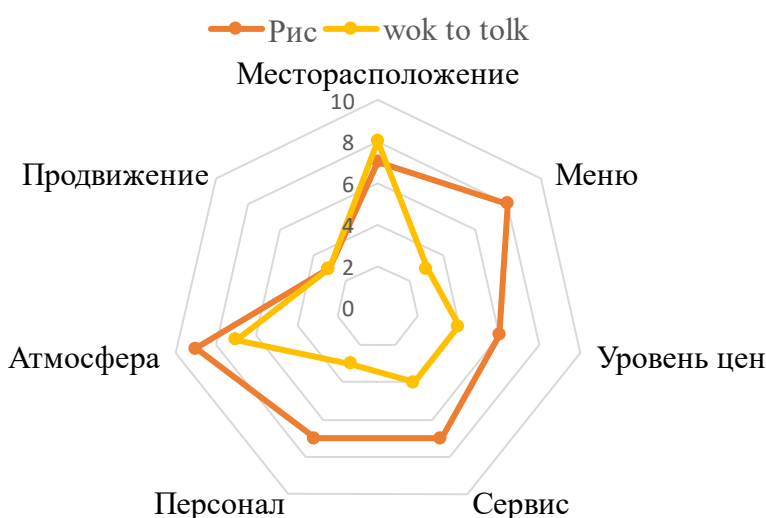


Рисунок 1.1 - многоугольник конкурентоспособности

Как видно на рисунке, Walk to talk имеет достаточно низкие показатели по многим параметрам, посещение данного заведения выявило несоответствие

качества продукции уровню цен, также там достаточно низкий уровень квалификации персонала – официант была не очень вежливая, плохо разбиралась в меню, соответственно его целевую аудиторию будет достаточно просто привлечь более высоким уровнем сервиса и вкусным разнообразным меню. Кафе «Рис» - хорошее, приятное заведение, однако оно никак не продвигается в городе и не смотря на удачное месторасположение, вкусную еду и приятный сервис имеет мало клиентов.

Отсюда можно сделать вывод, что для кафе «Дэбак!» необходимо продвижение, организация мероприятий и программы работы с клиентами, чтобы выделяться среди конкурентов и, помимо этого, поддерживать культуру обслуживания и обеспечивать качество блюд.

Для высокого уровня конкурентоспособности необходимо правильно подобрать метод обслуживания и тщательно организовать работу зала. Различают следующие методы обслуживания: самообслуживание – когда все или часть операций по обслуживанию выполняют сами гости и обслуживание официантами, при этом должны выполняться следующие операции: встреча гостей, их размещение, приём заказа, получение и подача блюд, расчёт, возможны следующие варианты организации труда официантов – индивидуальный подход, когда за одним официантом закрепляют определённый небольшой участок зала и бригадный, подразумевающий наличие бригады официантов различной степени квалификации, каждый из которых выполняет свои определённые функции. Также существует комбинированный вид обслуживания, когда первую половину дня на предприятии самообслуживание, а во вторую обслуживание официантами [21].

Для кафе «Дэбак!» выбран метод полного обслуживания официантами, так как реализация блюд планируется только через зал, соответственно, чтобы гости могли в полной мере, насладиться атмосферой заведения и обществом друг друга необходимо использование труда официантов. Для кафе более подходит индивидуальный метод организации труда официантов, так как это позволяет быстрее повысить различные навыки персонала в течение работы и нет необходимости в найме большого числа работников высокого уровня квалификации. Для удобства и быстроты расчёта и оформления заказов выбрано использование программного обеспечения ПКО, так как это позволит оптимизировать процесс обслуживания [24].

Брендом любого заведения является его название, поэтому, при его выборе необходимо учитывать, что название должно отражать концепцию, легко запоминаться, быть благозвучным и вызывать приятные ассоциации. При генерировании названия для кафе было предложено несколько вариантов, которые обсуждались с преподавателями кафедры, такие как «Покки», «По», конечным вариантом выбрано название «Дэбак!», как наиболее подходящее для достижения поставленных целей. Это слово из корейского сленга, который означает «ничего себе!», «вау!», «круто!» и все возможные вариации слов,

выражающих подобное значение, также оно используется при сильном удивлении.

Тем самым, название показывает надежду на то, чтобы при посещении кафе и после дегустации представленной продукции у людей в головах возникало именно это слово, как ассоциация. К тому же оно короткое и легко запоминается и при этом имеет очень большую популярность у кейпоперов – фанатов K-POP, которые будут основной целевой аудиторией заведения, соответственно само его произношение уже приносит положительные эмоции, также с ним достаточно легко придумать различные слоганы для рекламы и специальных предложений, например, при введении зимнего меню отлично подойдет лёгкая и позитивная фраза: «На улице дубак? Заходи скорей в Дэбак!».

Для установления режима работы зала проанализировано время работы близлежащих заведений, так как меню кафе не предполагает завтраки и состоит только из горячих блюд, то целесообразно открываться ближе к обеду. Планируемый режим работы предприятия с 11:00 до 23:00. Время начала работы обосновано началом обеденного перерыва в нескольких ближайших заведениях, и началом работы торговых центров, время окончания работы обосновано тем, что вероятность более позднего прихода гостей крайне мала, так как закрыты все близлежащие заведения, при этом в зале будет организован перерыв на санитарную уборку в часы предполагаемой наименьшей загруженности, так как график работы зала составляет двенадцать часов, то необходимо ввести двухсменный график работы персонала для соблюдения режима труда и отдыха работников и сохранения высокого качества обслуживания в течении всего дня .

Рабочий день официантов начинается на час раньше открытия и заканчивается на час позже, так как в течении дня загрузка зала неравномерная, то график выхода на работу предполагается в две смены на 11 часов по 2 человека, выход второй смены начинается с 13 часов, так как в это время ожидается наибольшая загрузка, чтобы оптимально распределить количество работников в соответствии с пиковой загрузкой зала, ожидаемой в середине дня.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На основании полученных знаний, использования нормативных документов и изучения учебной литературы, организована работа производства и обслуживания в кафе «Дэбак!» на 70 мест. Для определения курса развития предприятия выбрана концепция продвижения кафе – южнокорейская культура. Для выбора оптимального места размещения, проанализировано несколько вариантов по перечню показателей, по результатам оценки выбрано место строительства – город Чита, перекрёсток улиц Бутина и Костюшко-Григоровича. На основании концепции и анализа близлежащих заведений определены основные конкуренты, описана целевая аудитория кафе – молодёжь и люди среднего возраста, интересующиеся корейской культурой. Выбраны часы работы - с 11:00 до 23:00. Подобрано оформление залов, разработан дизайн одежды обслуживающего персонала в соответствии с концепцией.

Для каждого зала сформировано меню на основе ассортиментного минимума и особенностей корейской кухни. Разработана рецептура и составлена технико-технологическая карта на фирменное блюдо – топпокки «Matryoushka». Оценены опасные факторы, которые могут возникнуть в процессе приготовления. Определены критические контрольные точки, разработаны мероприятия по их мониторингу.

Исходя из меню, с помощью нормативных документов, учебных и справочных пособий, осуществлено планирование работы предприятия – составлена дневная производственная программа, на её основе рассчитана необходимая мощность предприятия. Для кафе определена бесцеховая структура организации производство, заведение состоит из помещений для посетителей, производственных помещений, складских помещений, административно-бытовых, вспомогательных и технических помещений. Рассчитаны площади каждого помещения, на их основе разработан компоновочный проект заведения.

Всего на производстве организовано 3 цеха: доработки полуфабрикатов и обработки зелени, холодный цех, горячий цех и мучное отделение. В них выделены рабочие места по выполняемым операциям, собранные в технологические линии. Организована работа кухонного персонала, подобраны квалификации сотрудников для выполнения необходимых работ, составлены графики выхода поваров на работу.

Выбран метод и форма обслуживания посетителей – официантами, организация работы – индивидуальная, организован процесс обслуживания и приёма гостей, определено время работы залов, составлены графики выхода на работу. Разработана программа лояльности и мероприятия по продвижению предприятия.

На основе нормативных и учебных документов сформированы мероприятия по охране труда, составлен график инструктажей, проведены необходимые работы по минимизации опасности используемого оборудования, обеспечены комфортные условия труда.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Российская Федерация. Законы. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности : Федеральный закон № 123-ФЗ: [Принят Государственной Думой 4 июля 2008 года: одобрен Советом Федерации 11 июля 2008 года]. – // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_78699/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_78699/)
2. 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>
3. 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>
4. 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>
5. 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>
6. 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>

7. 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>

8. 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>

9. 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>

10. 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>

11. 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>

12. 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.

13. 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>

14. Свод правил СП 12.13130.2009 «Определение категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности» : дата введения 2009-05-01 06-30 // Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. – URL: - URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200071156>

15. 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.

16. 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)

17. 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/)

18. МР 5.1.0096-14. Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП : Утверждены руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой 18 декабря 2014 г. // URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200124841>

19. 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>

20. Алексеева, К. В. История, особенности и распространение корейской кухни за рубежом и в России / К. В. Алексеева, Н. А. Федотова // Совершенствование рациона питания населения, обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции : Сборник научных трудов Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, посвященной памяти Почетного работника высшей школы Российской Федерации, доктора технических наук, профессора Георгия Георгиевича Дубцова, Москва, 07 декабря 2021 года / Ответственный редактор И.У. Кусова. Том Часть 2. – Москва: Общество с ограниченной ответственностью "Русайнс", 2022. – С. 21-32

21. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. – Москва : Феникс, 2018. – 352 с.

22. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 496 с.

23. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.

24. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2015. - 560 с.

25. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 320 с.

26. Каталог оборудования: фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.

27. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.

28. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. Гос. Торг.-эконом. Ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. - 82 с.

29. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 672 с.

30. 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.

31. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.

32. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 206 с
33. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
34. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. Пособие / Е.О. Никулина, Г.В.
35. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог\_Tfi\_ф\_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
36. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
37. Равийя, А. Столовый этикет в Китае и в Южной Корее: сходства и различия / А. Равийя // Мир глазами молодых. Студенческие чтения : сборник научных трудов V Международной студенческой научно-практической онлайн-конференции посвященной 87-летию Курского государственного медицинского университета, Курск, 20 апреля 2022 года. – Курск: Курский государственный медицинский университет, 2022. – С. 181-185.
38. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий китайской, корейской и японской кухонь: нормативно-технический материал / сост.: Л. Е. Голунова, - Изд. 15-е, испр. И доп. – Санкт-Петербург : ПрофКС, 2006. – 216 с.
39. Скурихин, И. М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2008. - 275 с.
40. 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.
41. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. Гос. Торг.- эконом. Ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
42. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. – Москва : Феникс, 2017. – 416 с.
43. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. – Москва : Академия (Academia), 2020. – 963с.
44. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В. Г. Федцов. – Москва : Дашков и Ко, 2020. – 248 с.
45. 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  
 « 19 » 06 2024г.


**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

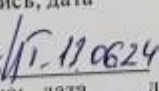
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
 код и наименование направления подготовки

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

«Разработка проекта кафе корейской кухни «Дэбак!» на 70 мест  
 тема

Руководитель  01.06 доцент, канд. техн. наук Е.О. Никулина  
 подпись, дата     должность, ученая степень     инициалы, фамилия

Выпускник  01.06.2024 А.С. Полякова  
 подпись, дата     инициалы, фамилия

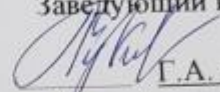
Нормоконтролер  17.06.24 доцент, канд. биол. наук Н.Ю. Теплюк  
 подпись, дата     должность, ученая степень     инициалы, фамилия

Красноярск 2024

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

Институт торговли и сферы услуг  
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой

  
Г.А. Губаненко  
подпись      фамилия, инициалы  
«26» 03 2024 г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ  
в форме бакалаврской работы**



Студенту

Поляковой Александре Сергеевной  
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 «Дэбак»!» на 70 мест

Утверждена приказом по университету № 5645/с от 29.03.2024

Руководитель ВКР: Е. О. Никулина, доцент кафедры ТиООП  
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта кафе «Дэбак»!» на 70 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

Е. О. Никулина  
инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению

  
подпись, инициалы и фамилия студента

А. С. Полякова

«24» 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 4 курса направления подготовки  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,  
профиль «Технология организации ресторанной деятельности очной формы обучения»  
Поляковой Александры Сергеевны  
выполненную на тему:

#### Разработка проекта кафе «Дебак!» на 70 мест

**Актуальность темы** В последнее время стали очень популярны предприятия питания национальной тематики. Своему успеху этнические кафе обязаны прежде всего привлекательному, экзотическому продукту. Другой элемент привлекательности – это атмосфера, при создании которой учитывается классические особенности культуры народа. В создании атмосферы используют мебель, картины, цветные лампы, музыку, традиционную живопись и т.д. Развитие этнических предприятий питания приводит к разнообразию гастрономического продукта.

**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 «Топочки «Matryoushka»», разработаны нормативно-техническая документация, определены показатели качества.

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

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

**Уровень профессиональной подготовки:** теоретические знания.

**Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:** в полной мере владеет 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, Мелашова Александра Сергеевна

фамилия, имя, отчество полностью

студент (ка) ИФ, СЧ 0720-015745

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

19.05.04.01 01. Технологии организации ресторанной деятельности

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


на тему: Разработка меню кафе европейской кухни "Дарья" на 70 мест

название работы

в открытом доступе в электронно-библиотечной среде (на веб-сайте СФУ), таким образом, чтобы любой пользователь данного портала мог получить 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.

«01» 06. 2024

  
подпись