

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 ресторана сибирской кухни
«Сибирское посольство» на 85 мест»
тема

Руководитель	_____	<u>профессор, д-р техн. наук</u>	<u>Г.А. Губаненко</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____		<u>Е. И. Шаламова</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

Шаламовой Екатерине Ивановне

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 ресторана сибирской кухни «Сибирское посольство» на 85 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 ресторана сибирской кухни «Сибирское посольство» на 85 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

Е. И. Шаламова

инициалы и фамилия студента

« ____ » _____ 20 ____ г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта ресторана сибирской кухни «Сибирское посольство» на 85 мест» содержит 133 страниц текстового документа, 10 иллюстраций, 47 таблиц, 12 приложений, 42 использованных источников, 1 лист графического материала.

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

Цель работы: Разработать проект ресторана сибирской кухни «Сибирское посольство» на 85 мест.

Задачи работы:

- Разработать концепцию предприятия
- Разработать производственно-торговую структуру предприятия
- Разработать систему по охране труда
- Разработать технологическую документацию на фирменную продукцию
- Разработать систему обеспечения безопасности с на принципах ХАССП

В последнее время становится все популярнее становится кухня коренных народов различных территорий, а также возрастает интерес потребителя к привычным блюдам, приготовленным из локальных продуктов. Это связано, в том числе, с сокращением на рынке количества импортных продуктов.

Сибирская кухня уникальна по своему разнообразию. Это связано с тем, что на огромной территории Сибири проживало большое количество различных народностей, которые, до развития транспорта, никак не взаимодействовали. У каждого из сибирских народов была своя культура, и кухня в том числе. Но с течением времени происходил культурный обмен, кухни перемешивались и дополняли друг друга.

Концепция ресторана сибирской кухни основана на использовании местных продуктов – мяса и рыбы, в том числе дичи, грибов и ягод. Это привлекательно для потребителей, так как современные гурманы предпочитают локальную кухню, которая использует продукты из местного сельского хозяйства.

Для проектируемого ресторана была разработана концепция и производственно-торговая структура, описана работа каждого цеха, разработана технологическая документация на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	6
1 Разработка концепции предприятия.....	7
2 Организационно-технологический раздел	11
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	11
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	16
2.3 Складская группа помещений.....	18
2.4 Овощной цех.....	23
2.5 Мясо-рыбный цех.....	29
2.6 Холодный цех	34
2.7 Горячий цех	39
2.8 Мучной цех	58
2.9 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические.....	72
2.10 Организация обслуживания посетителей	74
2.11 Разработка программ лояльности потребителей	79
2.12 Продвижение продукции и услуг предприятия питания.....	79
3 Охрана труда... ..	81
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП	86
4.1 Разработка технологической карты на фирменное блюдо.....	86
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда.....	86
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию.....	86
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции	87
Заключение	91
Список использованных источников	92
Приложения А-М	97-133

ВВЕДЕНИЕ

В последнее время становится все популярнее становится кухня коренных народов различных территорий, а также возрастает интерес потребителя к привычным блюдам, приготовленным из локальных продуктов. Это связано, в том числе, с сокращением на рынке количества импортных продуктов. С развитием интереса к региональным кухням, начал развиваться гастрономический туризм [39].

Сибирская кухня уникальна по своему разнообразию. Это связано с тем, что на огромной территории Сибири проживало большое количество различных народностей, которые, до развития транспорта, никак не взаимодействовали [40]. У каждого из сибирских народов была своя культура, и кухня в том числе. Но с течением времени происходил культурный обмен, кухни перемешивались и дополняли друг друга. Позже Сибирская кухня переняла некоторые традиции русской кухни.

К основным особенностям Сибирской кухни, кроме разнообразия, можно отнести высокую калорийность блюд, что связано с суровым климатом на большинстве территорий Сибири. Множество блюд из рыбы и мяса, которые обладают высокой пищевой и энергетической ценностью. Мало свежих овощей и фруктов, в зимний период времени, они вообще практически отсутствуют. Вместо свежих, присутствуют переработанные овощи, грибы и ягоды.

Концепция ресторана сибирской кухни основана на использовании местных продуктов – мяса и рыбы, в том числе дичи, грибов и ягод. Это привлекательно для потребителей, так как современные гурманы предпочитают локальную кухню, которая использует продукты из местного сельского хозяйства. Проектируемое предприятие – ресторан сибирской кухни первого класса на 85 мест. Проектируемый ресторан будет располагаться в городе Екатеринбурге в отдельно стоящем здании, специально построенном под ресторан. В оформлении обеденного зала будут использоваться натуральные материалы, такие как дерево, камень и текстиль. Цвета природные: зеленый, коричневый, голубой.

Цель работы: Разработать проект ресторана сибирской кухни «Сибирское посольство» на 85 мест.

Задачи работы:

- Разработать концепцию предприятия
- Произвести расчет основных групп помещений проектируемого предприятия
- Разработать мероприятия по охране труда
- Разработать технологическую документацию на фирменную продукцию
- Разработать элементы системы обеспечения безопасности с на принципах ХАССП

1 Разработка концепции предприятия

Концепция ресторана сибирской кухни основана на использовании местных продуктов – мяса и рыбы, в том числе дичи, грибов и ягод. Это привлекательно для потребителей, так как современные гурманы предпочитают локальную кухню, которая использует продукты из местного сельского хозяйства. Для заведения с тематикой сибирской кухни выбран формат ресторана, так как именно ресторан может передать богатство Сибири. Для ресторана характерен изысканный интерьер, который легко стилизовать в данной концепции. Также ассортимент ресторана сможет передать многообразие кухни Сибири [25,26].

Общий стиль интерьера должен передавать дух и душу Сибири, показывать гостям благородство и глубину сибирской природы, чтобы они могли по достоинству оценить кухню этого региона. В оформлении обеденного зала будут использоваться натуральные материалы, такие как дерево, камень и текстиль. Цвета природные: зеленый, коричневый, голубой, желтый. Также в оформлении будут применяться дополнительные декоративные элементы, например, еловые ветки, шишки, глиняная посуда, возможно, чучела животных.

Проектируемый ресторан будет располагаться в центре города Екатеринбурга.

Для объективной оценки возможных мест расположения предприятия была составлена таблица 1. В начале было выбрано три варианта расположения близко к центру города Екатеринбурга. Первый вариант – строительство здания на пересечении улиц Гоголя и Малышева, второй вариант – в ТРЦ Гринвич, третий вариант – аренда помещения по адресу Театральный переулок 7А. Оценка проводилась по 10 критериям пятибалльной шкале.

Из таблицы видно, что расположение в торговом центре является самым не удачным, это связано с рядом сложностей, которые возникают при доставке сырья, также в ресторан, находящийся в торговом центре в основном ходят только посетители данного ТЦ, а это ограниченный контингент. Просто жители города не будут заходить в ТЦ для того, чтобы посетить конкретный ресторан. Театральный переулок находится в пешеходной зоне города, это создает неудобство для гостей, так как нет подъездных путей и парковок, остановки общественного транспорта находятся достаточно далеко, также возникают проблемы с транспортом предприятия, осуществляющим доставку сырья. Наивысший балл имеет расположение на пересечении улиц Малышева и Гоголя, это место находится в центре города, имеет удобные пути подхода и подъезда, рядом находятся остановки общественного транспорта.

По результатам оценки возможных мест расположения был выбран вариант №1: размещение предприятия в отдельно стоящем, специально построенном здании на пересечении улиц Малышева и Гоголя, недалеко от исторического центра, музеев, парков, там проходит большое количество людей, как местных жителей, так и гостей города, также в непосредственной близости находятся несколько крупных офисных центров, сотрудники которых смогут обедать в проектируемом ресторане. Центр города имеет плотную застройку, в основном

это офисные здания и торговые центры, и в ближайшее время строительство новых зданий не планируется.

Таблица 1 – Оценка вариантов месторасположения ресторана

Факторы	Варианты размещения бизнеса		
	На пересечении улиц Гоголя и Малышева (строить здание)	В ТРЦ Гринвич	Театральный переулок 7А (аренда помещения)
1	2	3	4
Удобство подъезда	5	4	2
Оживленность движения транспортных средств	5	5	2
Оживленность движения пешеходов	5	5	5
Наличие парковки	4	5	0
Сообщение общественным транспортом	5	5	4
Расположение улицы	5	-	5
Ближайшие конкуренты	1	1	3
Место для рекламы	4	2	4
Удобство входа и выхода	5	2	5
Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	0	5
ИТОГО	44	29	35

Целевая аудитория – жители города Екатеринбурга и туристы, интересующиеся кухней Сибири, но не имеющие возможность путешествовать. Так как предприятие планируется расположить в центре города целевая аудитория – достаточно состоятельные люди: цены в ресторанах-конкурентах на высоком уровне.

Меню ресторана представлено блюдами, которые готовятся по рецептурам, основанным на традиционных сибирских рецептурах. Основа меню – осовремененные традиционные блюда народов Сибири [30]. Меню представлено в приложении А. Карта напитков представлена в приложении Б. Меню содержит большое количество горячих мясных и рыбных блюд, а также мучных кулинарных изделий. Большинство из них подаются с соусами из сибирских ягод, таких как облепиха и брусника. Основные блюда в меню объединяет высокая калорийность, это отличительная особенность блюд народов Сибири, связанная с климатическими условиями. Самыми распространенными алкогольными напитками в Сибири являются различные наливки и настойки. В барной карте представлены различные виды настоек.

Фирменное блюдо ресторана – сиг конфи с отварной цветной капустой, с облепиховым соусом. Данное блюдо соответствует новым тенденциям в кулинарии, так как сочетает в себе основное рыбное блюдо и ягодный (облепиховый) соус, при этом оно готовится из региональных, локальных

продуктов: енисейской рыбы и облепихи. Сиг конфи с отварной цветной капустой, с облепиховым соусом является блюдом с повышенной биологической ценностью, так как в него внесено 50% от рекомендуемой суточной нормы янтарной кислоты. Янтарная кислота участвует в процессе клеточного дыхания, она способствует лучшему усвоению кислорода клетками тканей; обладает прекрасным антиоксидантным действием [42].

В центральном районе расположено достаточно много заведений общественного питания различных типов и специализаций, в том числе несколько ресторанов, однако ресторана именно сибирской кухни нет. Наиболее значимыми конкурентами будут являться ресторан итальянской кухни «Итальянцы», ресторан японской кухни «Self Edge Japanese» и рыбный ресторан «Рыба Love». В Екатеринбурге есть несколько ресторанов сибирской кухни, но все они находятся в отдаленных от центра районах города. На рисунке 1 представлен многоугольник конкурентоспособности. Оценка проводилась по пятибалльной шкале. Оценивались элементы комплекса маркетинга («7Р»): местоположение, меню, уровень цен (соотношение цена: качество), сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Оценка проводилась на основании данных из открытых источников: социальные сети и сайты ресторанов, отзывы.

При анализе конкурентов было выявлено, что наибольшую оценку имеет ресторан «Итальянцы», в этом ресторане наилучший сервис и работа персонала, однако очень высокие цены. У «Итальянцев» по сравнению с двумя другими конкурентами хорошо организовано продвижение, есть наружная реклама, активно ведутся социальные сети. Наименьшую оценку получил ресторан японской кухни «Self Edge Japanese», в этом ресторане более низкие цены, но не проработанная атмосфера, не высокая квалификация персонала, практически отсутствует продвижение: социальные сети ведутся не регулярно, нет наружной рекламы. Основным преимуществом ресторана «Рыба Love» является атмосфера в зале, там много аквариумов, в которых плавают рыбы, акцент в интерьере – большой аквариум, обитателем которого является краб.

Для того, чтобы составить достойную конкуренцию всем этим ресторанам проектируемый ресторан должен иметь оптимальное соотношение цены и качества. Также в условиях рыночных отношений важную роль играет продвижение, для того, чтобы потребитель выбрал именно наш ресторан, необходимо регулярно напоминать потребителям о его существовании и рассказывать обо всех преимуществах. Для более легкого нахождения нужна яркая и заметная наружная реклама, вывеска над входом, которая укажет о наличии здесь ресторана и привлечет внимания потенциальных посетителей.

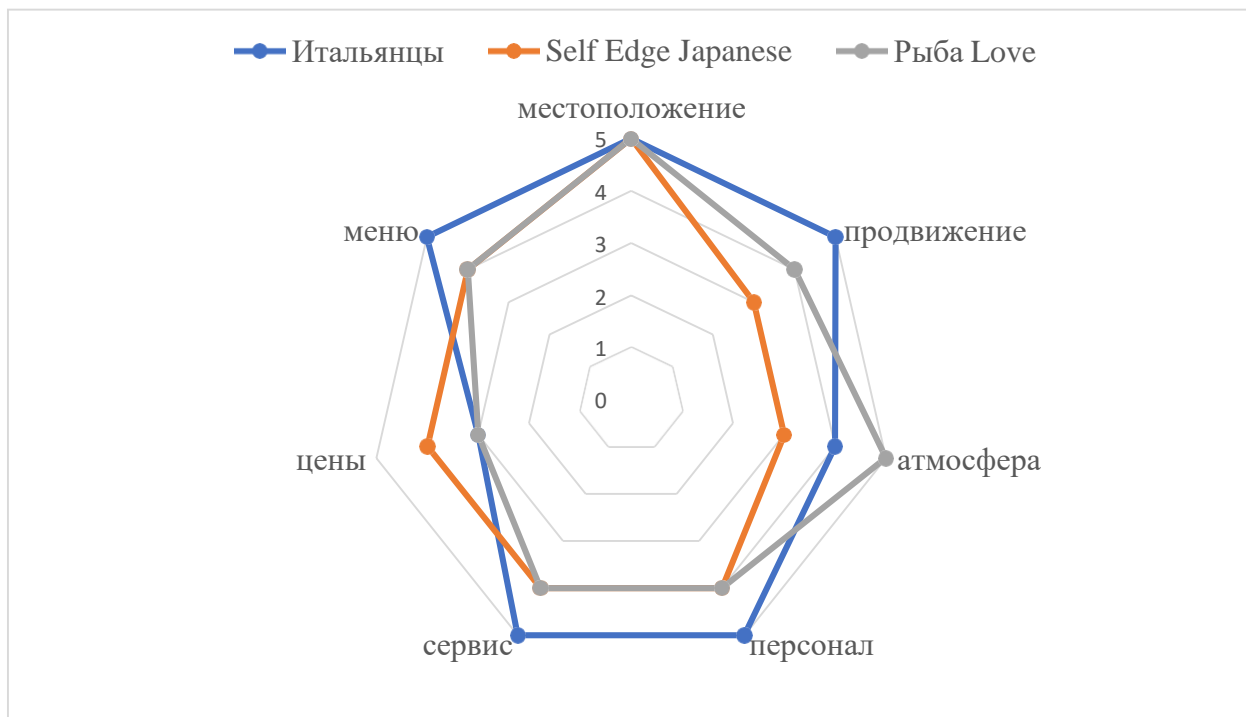


Рисунок 1 – Многоугольник конкурентоспособности

Для ресторана выбрано название «Сибирское посольство». Согласно «Большой Российской энциклопедии», посольство – это постоянное дипломатическое представительство. Такое название было выбрано потому, что ресторан «представляет» кухню сибирского региона в другом регионе нашей страны. Первыми российскими посольствами на территории Сибири являлись крепости и остроги, которые располагались по берегам сибирских рек. Отсылки к первым сибирским крепостям будут прослеживаться и в интерьере обеденного зала.

В соответствии с типом предприятия – ресторан, обслуживание полностью осуществляется официантами. Работа официантов будет организована по индивидуальному методу, то есть все операции с посетителем выполняет один официант, за которым закреплено определенное количество столов в зале. По нормативу на одного официанта ресторана должно приходиться 14-16 обслуживаемых мест в зале.

Режим работы проектируемого ресторана с 10:00 до 22:00. В это время в центре города наибольшее количество людей, которые потенциально могут стать посетителями ресторана. Также в этот временной промежуток попадает время обеденных перерывов в близлежащих офисных центрах, сотрудники которых смогут обедать в проектируемом ресторане.

[Изъята 2 глава]

[Изъята 3 глава]

[Изъята 4 глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В процессе выполнения выпускной квалификационной работы для проектируемого ресторана сибирской кухни «Сибирское посольство» была разработана концепция. При разработке концепции учитывалось местоположение проектируемого ресторана, конкурентное окружение и целевая аудитория. Кроме того, разработка концепции включала в себя составление меню и барной карты.

После разработки концепции для ресторана были рассчитаны основные группы помещений, к которым относятся производственные, торговые, вспомогательные, административно-бытовые и технические. В соответствии с производственной программой каждого цеха, было подобрано технологическое оборудование, подходящее по мощности и производительности. На основании трудоемкости блюд для доготовочных цехов и норм выработки для заготовочных цехов были определены производственные бригады поваров различных уровней квалификации.

Для ресторана «Сибирское посольство» были разработаны системы лояльности потребителей, система продвижения продукции и услуг общественного питания. Также были описаны этапы бизнес-процесса «прием и обслуживание гостей».

На основании нормативно-технических документов были разработаны мероприятия по охране труда. Все мероприятия направлены на минимизацию воздействия на человека вредных факторов производства. Для ресторана представлены следующие виды мероприятий: организационные, технические, санитарно-гигиенические, по обеспечению пожарной безопасности.

Разработано фирменное блюдо Сиг конфи с отварной цветной капустой, с облепиховым соусом. Данное блюдо соответствует новым тенденциям в кулинарии, так как сочетает в себе основное рыбное блюдо и ягодный (облепиховый) соус. Разработанное блюдо является блюдом с повышенной биологической ценностью, так как в него внесено 50% от рекомендуемой суточной нормы янтарной кислоты. Янтарная кислота участвует в процессе клеточного дыхания, она способствует лучшему усвоению кислорода клетками тканей; обладает прекрасным антиоксидантным действием.

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в ресторане сибирской кухни разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП. В разработанной системе обеспечения безопасности реализованы все семь принципов ХАССП: определены опасные факторы, определен перечень ККТ, определены предельные значения параметров, контролируемых в ККТ, порядок мониторинга ККТ, определен порядок действия в случае отклонения значений контролируемых параметров, периодичность проведения проверок продукции на соответствие требованиям ТРТС 021/2011 Порядок ведения и хранения документации.

Для проектируемого ресторана разработано компоновочное решение, расположение помещений исключает перекрестное загрязнение готовой продукции.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>
2. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 743-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>
3. 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 03 декабря 2012 г. № 1677-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1674-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
5. 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>
6. 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>
 7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
 8. 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>
 9. 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>

10. 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>
11. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний к физико-химическим 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>
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. 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.
15. 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
16. 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/
17. 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>
 18. 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>
 19. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. – Москва : Феникс, 2018. –352
 20. 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.
 21. 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.
 22. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.
 23. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.
 24. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 672 с.
 25. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
 26. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
 27. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
 28. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. – Москва : Феникс, 2018. – 320 с.
 29. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.

30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. и доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.
31. Справочник по охране труда. Т. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда / под ред. В.В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - URL : <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>
32. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
33. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
34. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
35. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. – Москва : Феникс, 2017. – 416 с.
36. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. – Москва : Академия (Academia), 2020. – 963с.
37. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В. Г. Федцов. – Москва : Дашков и Ко, 2020. – 248 с.
38. Исаенко А. В. Продвижение услуг предприятий общественного питания потребительской кооперации //Вестник Белгородского университета кооперации, экономики и права. – 2011. – №. 3. – С. 153-159.
39. Корчмит М. В. и др. Позиционирование русской и сибирской кухни //СТРАТЕГИЧЕСКИЕ КОММУНИКАЦИИ В СОВРЕМЕННОМ МИРЕ. –2020. – С. 227-232.
40. Бойчук Э. С., Юрченко О. Ю. Особенности сибирской кухни как способ формирования имиджа региона //Aus Sibirien-2015. – 2015. – С. 162-164.
41. Прохоров М. Б., Кузькин С. А., Фроловичева Е. А. Методика сравнения новых образцов технологического оборудования //Научный вестник Вольского военного института материального обеспечения: военно- научный журнал. – 2017. – №. 1. – С. 50-53.
42. Шахмарданова С.А., Гулевская О.Н., Хананашвили Я.А., Зеленская А.В., Нефедов Д.А., Галенко-Ярошевский П.А. Препараты янтарной и фумаровой кислот как средства профилактики и терапии различных заболеваний // Журнал фундаментальной медицины и биологии. 2016. №3. [Электронный ресурс].

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

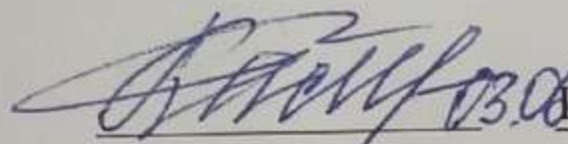
19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

«Разработка проекта ресторана сибирской кухни

«Сибирское посольство» на 85 мест»

тема

Руководитель



подпись, дата

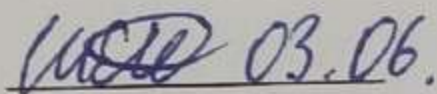
профессор, д-р пед. наук

должность, ученая степень

Т.Л. Камоза

инициалы, фамилия

Выпускник

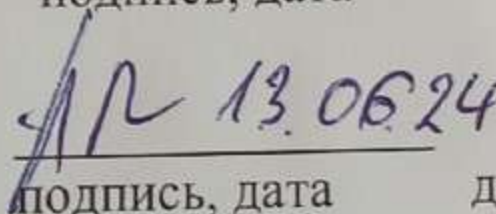


подпись, дата

Е.И. Шаламова

инициалы, фамилия

Нормоконтролер



подпись, дата

доцент, канд. биол. наук

должность, ученая степень

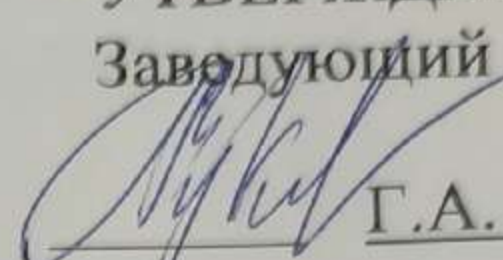
Н.Ю. Теплюк

инициалы, фамилия

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 » В 2024 г.

ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
в форме бакалаврской работы

Студенту

Шаламовой Екатерине Ивановне
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 ресторана сибирской кухни «Сибирское посольство» на 85 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 ресторана сибирской кухни «Сибирское посольство» на 85 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

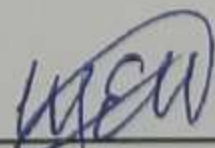
Руководитель ВКР



Подпись

Т. Л. Камоза
инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению



Подпись

Е. И. Шаламова
инициалы и фамилия студента

« 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

Шаламовой Екатерины Ивановны

выполненную на тему:

Разработка проекта ресторана сибирской кухни «Сибирское посольство» на 85 мест

Актуальность темы: сибирская кухня самобытна и разнообразна, ее блюда не оставят равнодушным ни одного россиянина, поэтому в любом уголке нашей многонациональной страны она найдет своих поклонников. 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 «Сиг конфи с облепиховым соусом и отварной цветной капустой», разработана нормативно-техническая документация, определены показатели качества, показатели безопасности.

Проявленные профессиональные и личные качества студента: Екатерина Ивановна при выполнении ВКР проявила такие качества как, самостоятельность, ответственность.

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика.

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

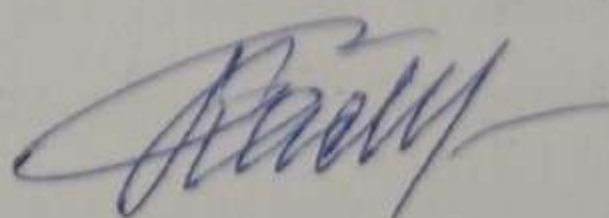
Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:

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