

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 столовой хакасской кухни «Кюн харагы» на 54 места
тема

Руководитель _____ профессор, д-р с.-х. наук Г.В. Иванова
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник _____ К.В. Селигеева
подпись, дата инициалы, фамилия

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

Красноярск 2024

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

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

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

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

Студенту Селигеевой Карине Валерьевне
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 столовой хакасской кухни «Кюн харагы» на 54 места

Утверждена приказом по университету № 5645/с от 29.03.2024

Руководитель ВКР: Г.В. Иванова, д-р с.-х. наук, профессор, профессор кафедры ТиООП ИТиСУ СФУ
инициалы, фамилия, должность и место работы

Исходные данные для ВКР: Разработка проекта столовой хакасской кухни «Кюн харагы» на 54 места

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 _____ Г.В.Иванова
подпись, инициалы и фамилия

Задание принял к исполнению _____ К.В.Селигеева
подпись, инициалы и фамилия студента

« _____ » _____ 20 ____ г.

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка проекта столовой хакасской кухни «Кюн харагы» на 54 места» содержит 128 страниц текстового документа, 5 иллюстраций, 45 таблицы, 40 формул, 13 приложений, 64 использованных источников.

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ, ХАКАССКАЯ КУХНЯ, ПИТАНИЕ ТУРИСТОВ, ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ СТРУКТУРА, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС, ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ, ОХРАНА ТРУДА, СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.

Цель работы: представление проекта столовой хакасской кухни, направленной на обеспечение питания туристических групп.

В результате выполнения проекта была составлена и спроектирована структура предприятия, определены критерии обеспечения безопасности сырья и готовой продукции, разработана дневная производственная программа предприятия, произведен расчет технологического оборудования, потребность в сырье, также разработано фирменное блюдо и необходимая технико-технологическая документация.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	6
1 Разработка концепции предприятия питания	7
2 Организационно-технологический раздел.....	12
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	Error! Bookmark not defined.
2.2 Производственно-торговая структура предприятия ...	Error! Bookmark not defined.
2.3 Складская группа помещений	Error! Bookmark not defined.
2.4 Овощной цех	Error! Bookmark not defined.
2.5 Мясо-рыбный цех.....	Error! Bookmark not defined.
2.6. Горячий цех	Error! Bookmark not defined.
2.7 Холодный цех.....	Error! Bookmark not defined.
2.8 Мучной цех.....	Error! Bookmark not defined.
2.9 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические.....	Error! Bookmark not defined.
2.10 Организация обслуживания посетителей ...	Error! Bookmark not defined.
2.11 Разработка программы лояльности потребителей.....	Error! Bookmark not defined.
2.12 Продвижение продукции и услуг предприятия питания	Error! Bookmark not defined.
3 Охрана труда.....	Error! Bookmark not defined.
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП ...	Error! Bookmark not defined.
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции	Error! Bookmark not defined.
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции .	Error! Bookmark not defined.
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	Error! Bookmark not defined.
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции	Error! Bookmark not defined.
Заключение	13
Список использованных источников	14
Приложение А - П	21-124

ВВЕДЕНИЕ

Проблемы рационального питания туристов, в настоящее время требует серьезного внимания. Все больше туристов стремятся питаться неправильно, отдавая предпочтение углеводной пище и фаст-фуду.

Текущее состояние питания туристов вызывает беспокойство по нескольким причинам. Во-первых, часть туристов страдает от неполноценности рациона питания, в частности, недостаточное употребление продуктов, содержащих белки и витамины, и наоборот чрезмерное количество углеводсодержащих продуктов. Во-вторых, нарушение режима питания приводит к усталости, слабости, раздражительности и различным заболеваниям желудочно-кишечного тракта. В-третьих, организация питания в походных условиях оставляет желать лучшего, что туристы предпочитают перекусы в закусовых. Подчас блюда слишком дорогие, и туристы предпочитают перекус мучными изделиями или макаронами, нежели купить полноценное блюдо. Это также нарушает рациональный режим питания, учитывая, что туристы имеют продолжительные походы.

Сказанное выше, показывает необходимость проектирование предприятий индустрии питания, специализированных на обслуживании туристических групп.

Хакасская кухня разнообразна и питательна. Известно, что с глубокой древности хакасы вели полукочевой образ жизни. Блюда национальной кухни не только богаты питательными веществами, но также обладают целебными свойствами. Они содержат именно те элементы, которые необходимы для здоровья и продолжительной нагрузки.

Тему дипломного проекта можно считать актуальной, опираясь на следующие аргументы:

- организация столовой хакасской кухни удовлетворит физиологические потребности туристов;
- планируемое предприятие способствует ознакомлению людей с образом жизни малочисленного народа – хакасов;
- подобные предприятия питания необходимы, так как, количество предприятий, направленных на питание туристов невелико.

Цель работы: представление проекта столовой хакасской кухни, направленной на обеспечение питания туристических групп.

Задачами проекта являются:

- разработка концепции предприятия питания;
- организационно-технологический раздел;
- охрана труда;
- разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

1 Разработка концепции предприятия питания

Концепция предприятия питания – это видение будущего заведения. Фактически, она является техническим заданием для всех участников, создающих предприятие общественного питания.

В основе концепции будущего заведения лежит месторасположение предприятия общественного питания.

Месторасположение предприятия питания столовой «Кюн харагы» была выбрана Республика Хакасия.

Хакасия – уникальный регион, который объединяет в себе разнообразие ландшафтов, богатое археологическое наследие и удивительную культуру хакасского народа. Регион привлекает туристов своей компактностью, разнообразием достопримечательностей, развитым сервисом и гостеприимством местных жителей. Теплые минеральные озера, шаманские ритуалы, степи с древними курганами, Саянские горы и бескрайняя тайга – все это ждет каждого, кто решится посетить этот удивительный уголок планеты.

Республика Хакасия состоит из 8-ми районов: Алтайский, Бейский, Аскизский, Богградский, Орджоникидзевский, Таштыпский, Усть-Абаканский, Ширинский. Для расположения проектируемого предприятия был выбран Ширинский район.

Ширинский район Республики Хакасия привлекателен для развития экологического туризма. На территории района располагаются три участка заповедника «Хакасский» со своей уникальной флорой и фауной: «Озеро Шира», «Озеро Иткуль» и «Озеро Беле». Также в районе разработаны шесть новых детских маршрутов, которые знакомят школьников со своеобразными ландшафтами и растительностью высокогорной тундры и субальпийских лугов района, с пещерами, с древнейшим поселением Сибири и редкиминаскальными рисунками.

Для определения наилучшего месторасположения предприятия общественного питания воспользуемся таблицей 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения столовой «Кюн харагы»

№	Факторы	Варианты размещения бизнеса		
		пос. Туим	с. Ефремкино	с. Шира
1	2	3	4	5
1.	Удобство подъезда	3	2	5
2.	Расстояние до возможных поставщиков	5	3	5
3.	Стоимость аренды в месяц	4	5	2
4.	Численность населения	4 (3 785)	1 (451)	5 (9 545)
5.	Место для рекламы	5	5	5
6.	Ближайшие конкуренты	3	4	2
7.	Наличие парковки	3	2	4

Продолжение таблицы 1.1

1	2	3	4	5
8.	Количество ближайших достопримечательностей	5	3	5
Итого		38	28	37

По результатам таблицы 1.1 наилучшим месторасположением для проектируемого предприятия является поселок Туим. Поселок Туим имеет развитую инфраструктуру – железные дороги, асфальтированные дороги. Благодаря развитой инфраструктуре можно добраться до любой желаемой достопримечательности.

Поселок Туим окружен достопримечательностями. Например, в 60 км от поселка Туим находится «Тропа предков», или «тропа шамана» - пешеходный туристический маршрут, позволяющий познакомиться с живописной природой Республики Хакасия. Он проходит по склону горного массива Тогыз-Аз в отрогах Кузнецкого Алатау и вдоль реки Белый Июс. Кроме скал, тайги и реки на маршруте встречаются несколько гротов и пещер.

Помимо этого, в непосредственной близости от поселка находится один из часто посещаемых достопримечательностей – «Туимский провал».

«Туимский провал» — уникальная достопримечательность техногенного происхождения и популярный экстремальный «аттракцион» в Хакасии под поселком Туим. Представляет собой глубокую цилиндрическую впадину в

«медной» горе Киялых-Узень, на дне которой находится озеро с ярко-голубой водой. Провал образовался в результате обрушения части скалы над полым выработанным рудником.

Все эти туристические маршруты требуют организации питания туристических групп. Поэтому, считаем целесообразным проектирование предприятия общественного питания для организации обслуживания туристических групп.

Наиболее рациональным считаем – проектирование столовой для обслуживания туристов.

Столовая – самый распространенный тип предприятия индустрии питания. Услуга питания столовой представляет собой услугу по изготовлению кулинарной продукции, разнообразный по дням недели, а также по созданию условий для реализации и потреблению кулинарной продукции на предприятии.

Целевой аудиторией проектируемой столовой «Кюн харагы» являются гости Республики – туристы.

В связи с нестабильной международной обстановкой произошло снижение внешнего туризма, что привело к повышению внутреннего туризма. Количество желающих посетить регионы страны, в том числе Республику Хакасия возрос.

Поселок Туим, расположенный в живописной местности, окружен памятными объектами, которые привлекают туристов со всего мира. Именно на основе этого богатого культурного наследия туристические компании республики создали уникальные туристические маршруты. Туристические

компаний, организующие маршруты, проходящие через поселок Туим, как базовая отправная точка туристических маршрутов, представлены в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Туристические компании

Наименование туристической компании	Количество, задействованного транспорта	Количество туристов
1	2	3
ООО «Ладование»	3	150 -200
ООО «СаяныЭкоТур»	1	60-100
ООО «Туристическая компания «Дискавери»»	2	100-130
ООО «Следуй за нами»	4	250-280
Итого в сутки		560-710

После привоза туристов компаниями в поселок Туим, их разбивают на группы для экскурсий по различным местам, таким как «Тропа предков», «Сундуки», «Туимский провал» и «Ящик Пандоры». Продолжительность экскурсий составляет примерно 2-3 часа, после чего группы меняются между собой, с установленным временем на прием пищи. Туристические компании заранее заключают договора с проектируемой столовой с указанием времени, продолжительности заездов, а также количеством туристов. В соответствии с предоставленными графиками столовая организует питание туристических групп.

Проектируемая столовая специализируется на приготовление блюд национальной хакасской кухни. Национальная кухня Хакасии имеет свои неповторимые особенности и традиции. Основу пищи хакасов, как и других скотоводческих народов юга Сибири, составляют молочные продукты, растительная пища в летнее время, а с наступлением зимы в пищу употребляется мясо домашнего скота и птицы, рыба, дичь. Помимо своих питательных значений, многие национальные блюда имеют целебные свойства, они насыщены именно теми полезными веществами, которые необходимы для здоровой жизни в суровых условиях Сибири.

Меню предприятия представляет собой скомплектованные блюда с национальным уклоном для более комфортного обслуживания туристов. (Приложение А).

Фирменным блюдом предприятия является холодное блюдо «Профитроли с черемшовой сметанным кремом».

Холодные блюда в питании играют роль возбудителей аппетита и, как правило, их подают в начале приема пищи. Возбуждение аппетита обеспечивается высокими вкусовыми качествами блюд, содержание в них веществ, способствующих выделению желудочного сока – органических кислот, ароматических веществ овощей. Растительные масла, майонез, сметана, которыми заправляют холодные блюда, обеспечивают высокое содержание жиров в них и калорийность.

Черемша имеет характерный чесночный запах, обладает сильным

антибактериальным и противовирусным действием, благотворно влияет на работу желудочно-кишечного тракта, улучшает аппетит, укрепляет иммунитет.

В черемше много витамина С и бета-каротина, есть серосодержащие соединения, селеносодержащие аминокислоты и даже полиненасыщенные жирные кислоты омега-3, омега-6.

За счет заварных кондитерских изделий в организм человека поступает половина суточной нормы витаминов группы В: тиамин (В1), рибофлавин (В2) и никотиновая кислота (РР). Изделия из заварного теста важны и как источник минеральных веществ. В них содержится калий, фосфор, магний; в несколько меньших количествах – кальций, натрий и в небольших количествах другие элементы.

Помимо фирменного блюда, столовая может порадовать мясными блюдами из баранины, рыбными, молочными, мучными изделиями национальной кухни.

Оценивая рынок общественного питания в поселке Туим, не были выявлены конкуренты, так как в поселке Туим нет предприятий общественного питания, предназначенных для обслуживания туристических групп. В настоящее время маршруты составлены таким образом, что питание туристов осуществляется в селе Шира, что влечет за собой укорочение туристических маршрутов для заезда на прием пищи. Следовательно, рассмотрим потенциальных конкурентов в селе Шира.

Потенциальными конкурентами проектируемой столовой могут стать кафе, фаст-фуд «Сибирь»; кафе «Пиццбург»; кафе, фаст-фуд «Кафе 555»; кафе «Аленка»; «Столовая»,

Для анализа конкурентного положения разрабатываемого предприятия воспользуемся многоугольником конкурентноспособности.

Многоугольник конкурентноспособности – это метод сравнения конкуренции предприятий питания. Он представляет собой отображение на графике значений различных показателей. Таким образом, формируется четкое представление о конкурентноспособности предприятия, что дает возможность глубокого анализа рассматриваемых факторов.

Для определения конкурентноспособности были выбраны параметры сравнения и потенциальные конкуренты (таблица 1.3).

Таблица 1.3 – Оценка потенциальных конкурентов

№	Фактор	Кафе, фаст-фуд «Сибирь»	«Кафе 555»	Кафе «Аленка»	«Столовая»	Кафе «Пиццбург»
1	2	3	4	5	6	7
1.	Местоположение	с.Шира, ул. Курортная, 10	с.Шира, ул. Щетинина 114Б	с.Шира, ул. Щетинина на 114А	с.Шира, ул. Щетинина, 115	с.Шира, ул. Курортная, 71Г
2.	Целевая аудитория	местные жители	местные жители	местные жители	местные жители	местные жители

Продолжение таблицы 1.3

1	2	3	4	5	6	7
3	Средний чек	300-500	300-400	-	200	200-1500
4	Тематика кухни	европейская, китайская, русская, японская, смешанная	-	-	грузинская, кавказская, русская, ближневосточная, домашняя	смешанная
5	Метод обслуживания	частичное обслуживание официантами	частичное обслуживание официантами	частичное обслуживание официантами	самообслуживание	частичное обслуживание официантами
6	Дополнительные услуги	доставка	доставка, на вынос, кофе в дорогу	доставка, на вынос	доставка, на вынос	-

По таблице 1.3 проведем 5-ти балльную оценку предприятий, где 1 балл - не является конкурентом, 5 – является конкурентом. Балльная оценка конкурентности предприятия представлена в таблице 1.4.

Таблица 1.4 – Балльная оценка конкурентности предприятия

№	Фактор	Кафе, фаст-фуд «Сибирь»	«Кафе 555»	Кафе «Аленка»	«Столовая»	Кафе «Пиццбург»
		Баллы				
1	2	3	4	5	6	7
1.	Местоположение	5	1	1	1	5
2.	Целевая аудитория	3	3	3	3	3
3.	Средний чек	5	5	1	5	5
4.	Тематика кухни	5	1	1	4	5
5.	Метод обслуживания	4	4	4	5	4
6.	Дополнительные услуги	5	4	4	4	1
Среднее значение балла	4,5	2,7	2,3	3,7	3,8	

По данным таблицы 1.4 построим многоугольник конкурентности.

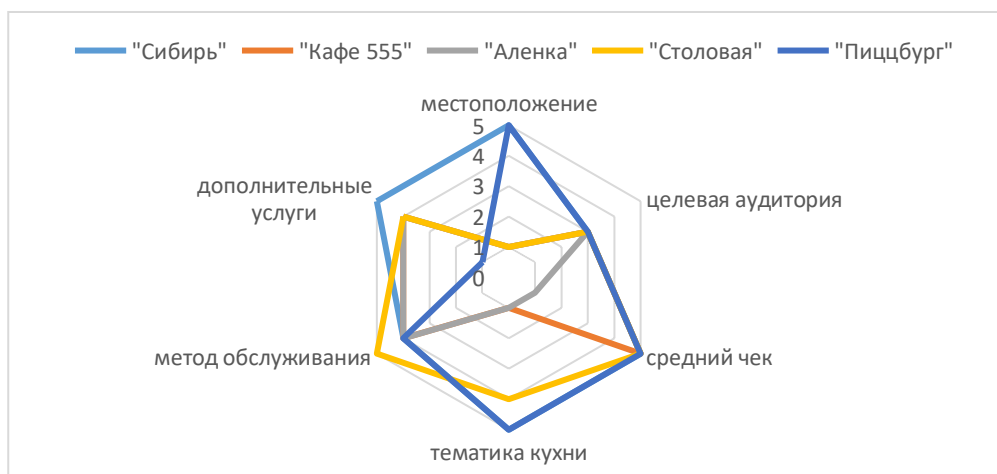


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентности предприятий

По данным таблицы 1.4 и многоугольнику конкурентности можно сказать, что возможными конкурентами предприятия «Кюн харагы» в селе Ши́ра являются кафе, фаст-фуд «Сибирь» и кафе «Пиццбург» по таким факторам как, местоположение, средний чек.

Название предприятия играет не последнюю роль в его процветании, развитии. Оно должно быть тесно связано с избранной темой, отражающейся в дальнейшем в интерьере, меню, формах обслуживания.

Название проектируемого предприятия «Кюн харагы», что дословно с хакасского означает «глаза Солнца», то есть жарки. Жарки – цветы, символизирующие Хакасию. Этот цветок изображен на гербе столицы Республики.

Материал изъят

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На основании проделанной работы были проделаны следующие задачи:

В ходе выполнения проекта был разработан проект хакасской столовой на 54 места. Используемая форма обслуживания посетителей – самообслуживание.

Производственной программой проектируемого предприятия является расчетное меню, состоящее из холодных блюд, первых блюд, вторых блюд и гарниров, сладких блюд, холодных и горячих напитков, мучных изделий, мучных кондитерских изделий.

По итогам расчета сырья была составлена сырьевая ведомость.

Для каждого цеха были посчитаны площади и подобрано соответствующее оборудование.

Проектируемая столовая хакасской кухни «Кюн харагы» на 54 места предназначена для приготовления и реализации с потреблением на месте комплексных рационов.

Форма оплаты по талонам удобна, так как увеличивает скорость обслуживания, которая необходима в часы максимальной загрузки торгового зала.

Столовая имеет торговый зал, производственные, складские, административно-бытовые помещения.

Дизайн и интерьер ресторана торгового зала столовой создают обстановку, способствующую спокойному приему пищи.

По характеру производства столовая работает на сырье, обрабатываемом в заготовочных цехах предприятия.

При разработке технологической документации на фирменную продукцию были разработаны технологические карта, технико-технологическая на фирменную продукцию. Также был произведен расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции. При разработке элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП, исходя из особенностей хакасской кухни, была выбрана группа блюд из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленного мяса, в т.ч. запеченные.

Таким образом, цель выпускной квалификационной работы была достигнута, посредством решения всех поставленных задач.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>
2. ГОСТ Р ИСО 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности = Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2014 г. № 899-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200112674>
3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 743-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1678-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for 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>
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1674-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1673-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу = Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1674-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования = Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. №

192-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition : издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 195-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

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

14. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2013 г. № 458-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200111505>

15. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General

requirements :государственный стандарт Российской Федерации издание официальное : утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст: введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>

16. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям = Public catering services. Methods of laboratory quality control of catering products. Part 1. Sampling and preparation for physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 741-ст : введен впервые : дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200094462>

17. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний к испытаниям = Public catering services. Methods of laboratory control of public catering products. Part 2. Methods of physical and chemical tests : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1598-ст : введен впервые : дата введения 2014-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200102026>

18. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания : утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2. –URL : <https://docs.cntd.ru/document/573500115>

19. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.

20. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 . - URL : <http://docs.cntd.ru/document/566276706>

21. ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании: введен впервые : дата введения 2000- 01-07.- Санкт-Петербург : ЦОТПБСП, 2000. - 80 с.

22. МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации : утвержден руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.07.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381
23. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации : утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/
24. СТУ 7.5-07-2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введен 07.12.2021. – Красноярск : СФУ, 2021. – 61 с.- Режим доступа : <https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121>
25. Артемова, Е. Н. Бортовое питание : учебное пособие / Е. Н. Артемова, К. В. Власова. – Санкт-Петербург : Издательство «Лань», 2017. –188 с.
26. Артемова, Е. Н. Организация питания на различных видах транспорта: учебное пособие / Е.Н. Артемова, К.В. Власова. – Орел: ОГУ имени И.С. Тургенева, 2017. – 144 с.
27. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С. А. Быстров. – 1. – Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2019. – 536 с.
28. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / В.А. Барановский. – Москва : Феникс, 2018. –352 с.
29. Васюкова, А. Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни : практическое пособие / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 6. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. - 816 с.
30. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. - 496 с.
31. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
32. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр,2015. - 560 с.
33. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 320 с.

34. Каталог оборудования: фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
35. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с.
36. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.
37. Куткина, М. Н. Технология продукции общественного питания / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 672 с.
38. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания" / В. Н. Ловачева. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.
39. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
40. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.
41. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
42. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
43. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
44. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
45. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Тги_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
46. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
47. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. – Москва : Феникс, 2018. – 320 с.
48. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный ; Мичуринский государственный аграрный университет. - 2, перераб. и доп. - Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. - 241 с.
49. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / ред. В. Т. Лапшина. - Изд. 3-е с изм. и доп. - Москва : Хлебпродинформ, 2006. - 784 с.
50. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.

51. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
52. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. и доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.
53. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий : нормативно-технический материал / сост. А. В. Павлов. - Изд. 13-е. - СПб. : Профи, 2010. - 295 с.
54. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.
55. Справочник по охране труда. Т. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда / под ред. В.В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - URL : <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>
56. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
57. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Антонов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
58. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
59. Технология продукции общественного питания: Учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская и др.; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с.
60. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. - 107 с.
61. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. – Москва : Феникс, 2017. – 416 с.
62. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. – Москва : Академия (Academia), 2020. – 963с.
63. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В. Г. Федцов. – Москва : Дашков и Ко, 2020. – 248 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Ф.И.О

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
ПРИЛОЖЕНИЕ Д

ПРИЛОЖЕНИЕ Е
ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

ПРИЛОЖЕНИЕ И

ПРИЛОЖЕНИЕ К

ПРИЛОЖЕНИЕ Л

ПРИЛОЖЕНИЕ М

ПРИЛОЖЕНИЕ Н

ПРИЛОЖЕНИЕ П

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

А. Губаненко

подпись инициалы, фамилия

«17» 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 столовой хакасской кухни «Кюн харагы» на 54 места
тема

Руководитель [подпись] 03.06.24 профессор, д-р с.-х. наук Г.В. Иванова
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник [подпись] 01.06.24 К.В. Селигеева
подпись, дата инициалы, фамилия

Нормоконтролер [подпись] 13.06.24 доцент, канд. биол. наук Н.Ю. Теплюк
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Красноярск 2024