

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

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

«Разработка проекта кафе «Event» на 65 мест»

тема

Руководитель _____ доцент, кан. техн. наук О. В. Гоголева

подпись, дата должность, учёная степень инициалы, фамилия

Выпускник _____ А. Б. Балданова

подпись, дата инициалы, фамилия

Нормоконтролер _____ доцент, канд. биол. наук Н.Ю. Теплюк

подпись, дата должность, учёная степень инициалы, фамилия

Красноярск 2024

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Г.А.Губаненко
(подпись) (инициалы, фамилия)

« ____ » _____ 2024 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы
(бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации)

Студенту (ке) Балдановой Алёне Баировне
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТТ20-01БТу направление подготовки 19.03.04
(код)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование)

профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта кафе «Event» на 65 мест

Утверждена приказом по университету № 5616/с от 28.03.2024

Руководитель ВКР

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

Исходные данные для ВКР: кафе

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

Перечень графического или иллюстративного материала: план размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР
(подпись)

_____ (инициалы и фамилия)

О. В. Гоголева

Задание принял к исполнению

_____ А. Б. Балданова
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

« ___ » _____ 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1 Разработка концепции предприятия.....	4
2 Организационно-технический раздел.....	10
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	10
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	16
2.3 Складская группа помещения	16
2.4 Овощной цех.....	25
2.5 Мясо-рыбный цех.....	28
2.6 Горячий цех.....	32
2.7 Холодный цех	50
2.8 Вспомогательные производственные помещения, административно-бытовые и технические	53
2.9 Организация обслуживания посетителей	56
2.10 Разработка программы лояльности потребителей	61
2.11 Продвижение продукции и услуг предприятия питания	63
3 Охрана труда	65
4 Научно-исследовательский раздел	69
4.1 Показатель качества и безопасность сырья, изготовленного для фирменного блюда.....	69
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции.....	71
4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирменного блюда ...	77
4.4 Расчёт пищевой ценности фирменного блюда.....	77
4.5 Разработка технологической документации на фирменное блюдо	78
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	78
Заключение	82
Список использованных источников	83
Приложение А-К.....	90-120

ВВЕДЕНИЕ

В настоящее время различные заведения общепита пользуются популярностью среди широкого круга клиентов и приносят значительный доход государству, компаниям и частным лицам. Существует значительное количество заведений общепита, которые различаются по своему назначению, учитывая техническое оснащение, квалификацию персонала, методы обслуживания, расположение, целевую аудиторию, а также комфортность зала, мебели, оформление и интерьер.

На сегодняшний день среди множества заведений общепита удобство, стиль и дизайн интерьера являются ключевыми факторами, влияющими на прибыльность заведения, его посещаемость и уровень сервиса. Целью выпускной квалификационной работы является разработка проекта кафе на 65 посадочных мест.

Основные задачи выпускной работы:

- разработка концепции заведения;
- составить производственную программу предприятия;
- рассчитать количество сырья складских помещений;
- рассчитать производственную программу горячего, холодного, овощного, мясо-рыбного цеха;
- описать организационно-технологический раздел;
- разработать программу лояльности потребителей;
- разработать продвижение продукции и услуг предприятия;
- дать описание мероприятий, обеспечивающих безопасные и комфортные условия труда в проектированном предприятии, меры противопожарной безопасности;
- разработать технологическую документацию на фирменную продукцию заведения, основанную на принципах ХАССП.

1 Разработка концепции предприятия

Кафе – это отличное место для того, чтобы посидеть с друзьями, провести деловую встречу или просто насладиться вкусной едой и атмосферой. Обычно в кафе можно заказать завтрак, обед, ужин или перекусить в любое время суток, в зависимости от их расписания работы.

В кафе обычно царит уютная домашняя атмосфера, декорации и мебель выбираются в тёплых тонах, что способствует расслаблению и комфортному времяпровождению. Многие кафе предлагают бесплатный Wi-Fi, что делает их ещё более привлекательными для работы или проведения вечера.

Таким образом, кафе – это отличное место, где можно насладиться вкусной кухней, приятным обслуживанием и тёплой атмосферой. Кафе, как тип предприятия общественного питания, действительно предлагает более ограниченный ассортимент блюд по сравнению с рестораном, но при этом может предложить уникальные фирменные блюда и создать приятную атмосферу для отдыха.

При оценке местоположения для кафе, учитывается множество важных факторов. Вот несколько дополнительных аспектов, которые могут быть полезны при принятии решения:

- потоки людей: исследуя пиковые и спадные часы потока людей, чтобы определить потенциальный объем клиентов и их доступность в разное время дня.

- конкурентное окружение: анализируя не только количество конкурентов, но и их предложения, ценовую политику и уровень сервиса, чтобы найти уникальную нишу.

- офисы, магазины и прочее: оценка, какого бизнеса привлечёт целевую аудиторию и какие события или акции могут привлечь посетителей из этих мест.

- удобство прохода (проезда): убедится, что кафе легко найти и доступно для людей с ограниченными возможностями.

- внешнее оформление: рассматривая возможности для создания привлекательного фасада и вывески, которые будут соответствовать бренду и привлекать внимание прохожих.

Дополнительные аспекты:

- демографический состав района: Понимание возраста, дохода и интересов населения поможет лучше адаптировать меню и маркетинговую стратегию.

- социально-культурные факторы: Местные праздники, традиции и культурные мероприятия могут повлиять на потребительский спрос и предпочтения.

Эти дополнительные аспекты помогут создать более полную картину и принять обоснованное решение относительно местоположения вашего кафе.

Использование пятибалльной шкалы для оценки факторов месторасположения кафе — это эффективный способ количественного анализа

различных аспектов, которые могут повлиять на успех заведения. Анализ месторасположения предприятия предоставлен в виде таблицы 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения, проектируемого кафе

№	Факторы	Варианты размещения предприятия		
		Советский район, ул. Бабушкина	Железнодорожный район, ул. Лимонова	Октябрьский район, ул. Ленина
1	Покупательская активность в этом районе	4	4	4
2	Удобство подъезда	4	4	5
3	Оживлённость движения транспортных средств	4	5	5
4	Оживлённость движения пешеходов	4	4	4
5	Наличие парковки	4	4	4
6	Сообщение общественным транспортом	4	4	4
8	Ближайшие конкуренты	5	3	4
9	Место для рекламы	5	4	5
10	Удобство входа и выхода	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	4	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
13	Состояние здания	5	5	5
14	Стоимость аренды	5	3	3
13	Срок аренды	4	4	4
13	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5
	Итого	73	68	72

Проведя тщательный анализ таблицы 1.1 потенциальных мест для проектированного кафе, можно заметить, что по многим факторам сравниваемые месторасположения очень схожи: примерно одинаково активность посетителей данного района; оживлённое движение транспорта и пешеходов; удобный вход и выход, состояние зданий и наличие необходимых коммунальных услуг.

Таким образом, предполагаемое место проектирования кафе, Октябрьский район города Улан-Удэ. В этом районе находятся различные кафе, рестораны, кинотеатр, учебные заведения, а также расположен большой торговый центр, так же находится парк с аттракционами, который посещают семьи с детьми и молодёжь.

Следовательно, проектируемая кафе, будет востребована у населения. Учитывая тот факт, что рядом находятся учебные заведения в качестве потенциальных клиентов являются студенты.

По итогам анализируемых данных, сделаем вывод, что наиболее

привлекательным районом для открытия нового кафе является Октябрьский район.

Соответственно, место проектирования будет достаточно удобным для целевой аудитории, так как сочетает в себе как удачное месторасположение, так и удобную транспортную и пешеходную развязку.

Преимуществом кафе является наличие пространства для проведения мастер-классов, бизнес встреч, различных банкетов и студия для подкастов, основной зал для посетителей кафе.

Подобный формат заведений сочетает в себе некое пространство для творческих вечеров, для создания контента, проведения праздничных мероприятий, и для того что бы просто насладиться вкусной едой в просторном зале для посетителей.

Высокий уровень сервиса с внимательным отношением к запросам гостей сделает кафе популярным местом в городе.

Рынок имеет выраженную сезонность, что, отражается на объёмах продаж и финансовых результатах. Пик спроса приходится на декабрь из-за новогодних праздников и корпоративных заказов. В первое полугодие спрос понижен, за исключением всплесков в праздники. Весной спрос растёт, летом стабильно высокий. В октябре-ноябре снова спад.

Предполагаемое кафе несёт смысл ковортинга, предоставляет место для работы с ноутбуком, для совещаний вне офиса, бизнес встреч. Поэтому потенциальными посетителями проектируемого кафе будут молодые люди занимающийся медийной деятельностью, фрилансеры, люди, работающие в IT сфере, проведение мастер-классов, студенты занимающийся вне дома. Но также ориентироваться можно, как на молодых от 18-25 лет, так и людей старших возрастов от 30-65. Средний чек предполагается на сумму 1200 рублей.

Проектированное предприятие общественного питания будет кафе общего типа с ассортиментом горячих и холодных напитков, блюд и кулинарных изделий несложного приготовления. Так как в кафе предлагает банкетный зал, тогда для этого создастся отдельное банкетное меню, для удобства потребителя. Основное меню предлагает большой выбор фирменных блюд, каждый сезон меню корректируется. Фирменные блюда кафе представляет собой манговый суп с форелью, сытный и полезный. Для летнего меню они как никогда актуальны.

Кофейная и чайная карта предлагает от стандартных и простых напитков, до авторских исполнений. Для удобства потребителей, воспользовавшись услугами для проведения мастер классов, предлагается мини сеты из кофе или чая и небольшой закуски.

Для успешной конкурентной борьбы нужно изучить свою аудиторию, донести до неё свой мессе и закрыть её потребности. В зависимости от концепции, качественные характеристики целевой аудитории могут отличаться. Что бы определить основных конкурентов в данном направлении, рассматриваться будут заведения, которые предоставляют посетителям кабинки и банкетные залы.

На сегодняшний день в городе Улан-Удэ представлено 493 заведений

общественного питания, из которых 50 заведений, работают в схожем направлении с рассматриваемой организацией.

Рынок кафе- это довольно большой по размеру сегмент отрасли ресторанного бизнеса. У данного сегмента существует потенциал роста рынка, в связи с тем, что растёт вся отрасль в целом. Однако, существуют внешние риски (политика государства, кризис, и т.д.), которые могут спровоцировать стагнацию отрасли. При благоприятных же условиях развития конкуренция на рынке может усилиться.

Основными конкурентами организации являются фирмы, работающие в том же сегменте, что и рассматриваемая организация. И для того, чтобы идентифицировать конкурентов, компании необходимо определить для себя фирмы, занимающие большую долю рынка.

Просмотрев список заведений в городе Улан-Удэ, были выделены основные организации, деятельность которых развивается в смежном направлении.

Таблица 1.2 - Основные организации со смежного направления

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Дополнительная информация
Ресторан «Грильяж»	Набережная, 14а	100	10:00-00:00	Официант	Средний чек 1600 руб., проведение банкетов, 3 кабинки
Ресторан «Вояж»	Ранжурова, 11	100	11:00-00:00	Официанты	Средний чек 1000 руб., детская комната, кабинки
Кафе «Luna»	Жердева, 24	20	09:00-20:00	Официанты	Предоставление фотостудии

На основе полученных оценок для каждого параметра мы можем построить многоугольник конкурентоспособности для каждого из конкурентов (рисунок 1.1).

После этого мы можем проанализировать каждый из многоугольников и определить, в каких областях конкуренты превосходят нас, а в каких мы можем быть сильнее. Например, если один из конкурентов имеет высокие оценки за местоположение и цены, но низкие оценки за атмосферу и сервис, то это может стать нашей сильной стороной, если у нас есть возможность создать привлекательную атмосферу и обеспечить высокий уровень сервиса.

Таким образом, анализ многоугольников конкурентоспособности позволит нам определить наши конкурентные преимущества и недостатки и разработать стратегию, которая позволит нам успешно конкурировать на рынке общественного питания.

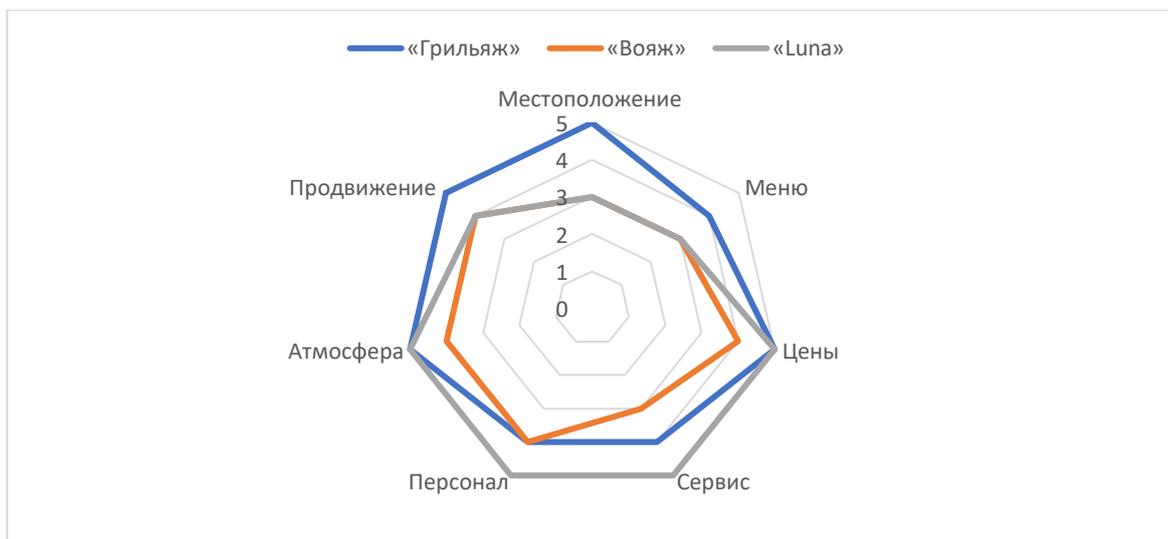


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

Таким образом, исходя из данного рисунка, мы видим, что главным конкурентом является ресторан «Грильяж». В ресторане «Грильяж» за критерий «атмосфера» стоит 5, так как в ресторане есть два зала, и они кардинально отличаются друг от друга, поэтому каждый посетитель может выбрать зал, где ему больше понравится. Отметка за продвижение у ресторан тоже высокая, качественный маркетинг в социальных сетях, рекламные баннеры. Выигрышное местоположение из-за набережной, гостиницы, так же имеется собственная парковка. Долгое обслуживание, небрежное отношение к гостям, половина персонала не квалифицированы, поэтому сервис и персонал теряют балл.

Касаемо ресторана «Вояж», завышенная цена на блюда и коктейли, не обновляемое меню в течении долго времени, трудно заехать на близлежащую парковку.

Кафе «Луна»- маленький перечень блюд в меню, слабая проходимость людей. В остальном вежливое и грамотное отношение к гостю, хорошая ценовая политика

Ключевые конкуренты - это организации, которые работают с вашей целевой аудиторией, предлагают примерно такой же товар/услугу, и от которого клиенты могут либо прийти к вам, либо уйти от вас. Ключевые конкуренты, как правило, делятся на прямых конкурентов, продающих такой же товар и работающих с вашей целевой аудиторией и косвенных конкурентов, которые продают другой товар, но также работающих с вашей целевой аудиторией.

Подходящее название залог успешного продвижения бренда на рынке. Самый главный критерий хорошего названия - оно должно нравиться целевой аудитории. Хорошее название должно:

- оставаться в памяти потенциальных покупателей;
- вызывать положительные ассоциации и эмоции;
- выделять фирму среди конкурентов;
- прямо или косвенно указывать на сферу деятельности компании;
- соответствовать месту и концепции.

И так, кафе предлагает потребителю место для различных мероприятий от простого употребления пищи до проведения бизнес встреч. Все перечисленное для многих это событие поэтому названием кафе было выбрано простое и подходящее «Event».

Индивидуальный метод обслуживания официантами, при котором один официант отвечает за несколько столов, действительно может способствовать более личному и внимательному подходу к каждому посетителю. Это может улучшить общее впечатление от посещения кафе и способствовать повышению уровня удовлетворённости клиентов. Однако, для эффективности такого метода требуется:

- тщательный подбор персонала: Официанты должны быть высококвалифицированными, уметь быстро решать возникающие проблемы и иметь хорошие коммуникативные навыки.

- обучение и развитие навыков: Регулярное обучение и тренинги помогут официантам совершенствовать свои навыки обслуживания и управления временем.

- оптимизация рабочего процесса: Эффективная система заказов и доставки блюд поможет минимизировать время ожидания для гостей.

- мотивация персонала: Система вознаграждений и поощрений может стимулировать официантов к предоставлению качественного сервиса.

- обратная связь от клиентов: Регулярный сбор отзывов поможет выявлять слабые места в обслуживании и оперативно их устранять.

Применение индивидуального метода обслуживания может стать отличительной чертой вашего кафе и привлечь клиентов, которые ценят персональный подход и высокий уровень внимания.

Торговый зал данного предприятия оснащён баром, где посетители могут попробовать различные горячие и холодные напитки.

Изготавливаемую продукцию, посетители могут заказать на вынос.

При определении режима работы заведения учитывается контингент потенциальных клиентов. Кафе начнёт работать с 10:00, а закончит 23:00. С утра услугами кафе воспользуются жители расположенных рядом домов, а в течение дня и вечером кафе могут посетить гости города и отдыхающие горожане, а также посетители, которые будут пользоваться услугами предлагаемых кабинок.

Выбор режима работы с 10:00 до 22:00 кажется разумным и соответствующим типу вашего кафе, его местоположению и целевой аудитории. Это время покрывает основные часы, когда люди обычно ищут место для завтрака, обеда, ужина или просто для отдыха с чашкой кофе.

В связи с тем, что вблизи кафе «Event» располагается большое количество разного рода предприятий, то режим работы удовлетворит спрос потребителей, как в утреннее время, в обеденное время, так и в вечернее. Режим работы кафе установлен с учётом создания наибольшего удобства для населения и гостей города, без перерыва на обед.

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе была разработана концепция предприятия – кафе «Event» на 65 мест. Наиболее оптимальным районом для размещения кафе является Октябрьский район города Улан-Удэ. В этом районе находятся различные кафе, рестораны, кинотеатр, учебные заведения, а также расположен большой торговый центр, так же находится парк с аттракционами, который посещают семьи с детьми и молодёжь. Следовательно, проектируемая кафе, будет востребована у населения.

Программы лояльности могут включать в себя такие элементы, как скидки, бонусы, подарки, акции, специальные предложения. Целью таких программ является увеличение частоты покупок, увеличение среднего чека, удержание клиентов и привлечение новых. Современные программы лояльности обычно базируются на анализе данных о поведении и предпочтениях клиентов, что позволяет компаниям создавать персонализированные предложения и увеличивать их эффективность. Кафе «Event» будет работать над созданием таких условий, чтобы отношения с клиентами были бы не разовыми, а переходили на стабильную и долговременную основу. Одной из самых привычных программ лояльности является дисконтная, когда посетитель при посещении помещения получает определенную скидку и бонусы.

Для проектирования кафе, помимо разработки концепции, разработана производственная программа предприятия в целом. Основным показателем производственной деятельности кафе является выпуск продукции собственного производства. Количество реализуемых блюд в день в кафе азиатской кухни кафе «Event» на 65 мест составит 1767 блюд.

Главным производственным цехом проектируемого кафе является горячий цех. В горячем цехе произведён подбор теплового, механического, вспомогательного оборудования. Общая площадь горячего цеха составит 42,9 м².

Кафе с полным производственным циклом выполняется все стадии технологического процесса по приготовлению пищи, и ее реализации. На предприятии организуются заготовочные и доготовочные цеха. Приведены схемы расстановки производственного оборудования в цехах. Описана организация обслуживания, интерьер предприятия и фирменная одежда персонала.

Для увеличения ассортимента выпускаемых кулинарных блюд было разработано фирменное блюдо «Холодный манговый суп с форелью». Данное блюдо разрабатывалось для рационального питания. Энергетическая ценность составляет 85,1 ккал/100г. Разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

Исходя из проведенных анализов, можно утверждать, что возведение кафе «Event» на 65 посадочных мест в Советском районе Улан-Удэ, расположенного в отдельном здании, является не только обоснованным, но и приносит пользу жителям района.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утверждено 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. Методические исследования вкусовой чувствительности = Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste: межгосударственный стандарт : издание официальное : утверждён и введён в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2014 г. № 899-ст : введён 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 : утверждён и введён 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. Общитребования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for layout development and composition: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1677-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым

акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1674-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1673-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу = Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1674-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования = Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом

Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

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

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

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

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

<https://docs.cntd.ru/document/1200111505>

15. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общитребования = 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. Отборпробиподготовкакфизико-химическимиспытаниям= Publiccateringservices. Methodsoflaboratoryqualitycontrolofcateringproducts. 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. Методыфизико-химическимиспытаниям = Public catering services. Methodsoflaboratorycontrolofpubliccateringproducts. 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 рецептур блюд зарубежной кухни : практическое пособие / Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 6. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. - 816 с.

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

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

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

33. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для

студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 320 с.

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

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

36. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. - 82 с.

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

38. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания" / В. Н. Ловачева. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.

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

40. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.

41. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.

42. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.-практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.

43. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.

44. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.

45. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Тфи_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.

46. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.

47. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. – Москва : Феникс, 2018. – 320 с.

48. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный ; Мичуринский государственный аграрный университет. - 2, перераб. и доп. - Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. - 241 с.

49. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / ред. В. Т. Лапшина. - Изд. 3-е с изм. и доп. - Москва : Хлебпродинформ, 2006. - 784 с.

50. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – Москва : Пчелка, 1994. – 621 с.

51. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.

52. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. и доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.

53. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий : нормативно-технический материал / сост. А. В. Павлов. - Изд. 13-е. - СПб. : Профи, 2010. - 295 с.

54. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.

55. Справочник по охране труда. Т. 1. Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы охраны труда / под ред. В.В. Дрозд. – Москва : Энергия, 2013. – 464 с. - URL : <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-904098-24-7>

56. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.

57. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Антонов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.

58. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.

59. Технология продукции общественного питания: Учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская и др.; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с.

60. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.

61. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. – Москва : Феникс, 2017. – 416 с.

62. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. – Москва : Академия (Academia), 2020. – 963с.

63. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В. Г. Федцов. – Москва : Дашков и Ко, 2020. – 248 с.

64. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

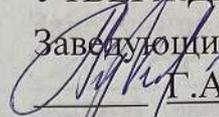
[изъяты приложения]

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

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой


Г.А.Губаненко

подпись инициалы, фамилия

« 11 » 06 2024г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

«Разработка проекта кафе «Event» на 65 мест»
тема

Руководитель  10.06.24 доцент, кан. техн. наук О. В. Гоголева
подпись, дата должность, учёная степень инициалы, фамилия

Выпускник  8.06.24 А. Б. Балданова
подпись, дата инициалы, фамилия

Нормоконтролер  10.06.24 доцент, канд. биол. наук Н.Ю.Теплюк
подпись, дата должность, учёная степень инициалы, фамилия

Красноярск 2024

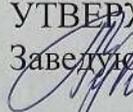
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Г.А.Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 20 » 03 2024 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы
(бакалаврской работы, дипломного проекта, дипломной работы, магистерской диссертации)

Студенту (ке) Балдановой Алёне Баировне
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТТ20-01БТу направление подготовки 19.03.04
(код)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование)

профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта кафе «Event» на 65 мест

Утверждена приказом по университету № 5616/с от 28.03.2024

Руководитель ВКР

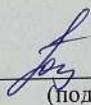
О. В. Гоголева, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: кафе

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

Перечень графического или иллюстративного материала: план размещения технологического оборудования на ОТМ ± 0,000

Руководитель ВКР


(подпись)

О. В. Гоголева
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению


(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

А. Б. Балданова
(инициалы и фамилия студента(ки))

« 17 » 05 . 2024 г.