

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)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**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

код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе молодежное «Александра» на 67 мест с кондитерским  
цехом производительностью 2500 изделий в сутки

тема

Руководитель	_____	доцент, канд. техн. наук	<u>О.В. Гоголева</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____	<u>ЗТТ16-02БТ</u>	<u>Д.В. Коваленко</u>
	подпись, дата	группа	инициалы, фамилия
Нормоконтролер	_____		<u>О.В. Гоголева</u>
	подпись, дата		инициалы, фамилия

Красноярск 2021

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)  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме                     **бакалаврской работы**

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

Студентке

Коваленко Диане Владимировне

(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТТ16-02БТ

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 молодежное «Александра» на 67 мест с кондитерским цехом производительностью 2500 изделий в сутки

Утверждена приказом по университету № 3903/с от «19» марта 2021 г.

Руководитель ВКР

О.В. Гоголева, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе молодежное «Александра» на 67 мест с кондитерским цехом производительностью 2500 изделий в сутки

Перечень разделов ВКР Разработка концепции предприятия; Организационно - технологический раздел; Охрана труда; Научно-исследовательский раздел.

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР

\_\_\_\_\_ (подпись)

О.В. Гоголева

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

\_\_\_\_\_ (подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

Д.В. Коваленко

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение .....	5
1 Разработка концепции предприятия.....	6
2 Организационно - технологический раздел.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2 Производственно-торговая структура предприятия... ..	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.3 Складская группа помещений .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4 Кондитерский цех.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.5 Организация работы производства .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.6 Организация обслуживания .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания .	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3 Охрана труда.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4 Научно-исследовательский раздел .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Заключение .....	12
Список использованных источников .....	13
Приложение А – С.....	<b>Error! Bookmark not defined.-111</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Удовлетворить свои потребности в пище человек может либо путем её домашнего приготовления, либо в предприятиях общественного питания.

Сфера общественного питания является важной составляющей частью жизнедеятельности общества, так как непосредственно связана с жизнью и здоровьем граждан.

Повышенный интерес к сфере общественного питания можно объяснить двумя причинами: большое число граждан из-за дефицита времени питаются вне дома; из-за ужесточения конкуренции и благодаря современным технологиям рестораны, кафе, бары становятся всё более доступными.

Предлагая одновременно развлекательные услуги, общественное питание может оказывать воспитательное воздействие на население. Следовательно, развитие общественного питания становится движущим элементом прогресса в сфере питания, как в переработке, так и в потреблении продовольствия.

Питание в индивидуальном образе жизни играет главную роль. Особенно правильность питания важна в молодости человека, когда формируется его организм. Молодёжь – это определённый контингент граждан в возрасте от 16 – 23 лет (тинэйджеры, студенты, работающая молодёжь).

Целью разработать проект кафе молодежное «Александра» на 67 мест с кондитерским цехом производительностью 2500 изделий в сутки.

В соответствии с поставленной целью решаются следующие задачи:

- разработать концепцию проектируемого предприятия;
- разработать производственную программу предприятия;
- описать производственно-торговую структуру предприятия;
- описать работу сотрудников складской группы помещений;
- произвести производственные расчеты горячего цеха;
- описать работу производства;
- описать организацию обслуживания посетителей;
- разработать программу лояльности и продвижения предприятия;
- описать охрану труда на проектируемом предприятии;
- произвести разработку фирменного блюда, с составлением соответствующей документации;
- разработать элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

## 1 Разработка концепции предприятия

На этапе планирования кафе молодёжного, концепция – это самое первое, с чем необходимо определиться. Ведь концепция кафе – это, по сути, упрощенный вариант бизнес-плана, от которого при дальнейшем планировании будут отталкиваться все специалисты, работающие над проектом: от дизайнеров до технологов и шеф-поваров.

Кафе «Александра» – молодежное, современное, демократичное заведение. Здесь можно пообщаться с друзьями за чашечкой кофе, поиграть в настольные игры, а еще – насладиться закусками, кондитерскими изделиями и сладкими блюдами.

Данное заведение можно отнести предприятию быстрого обслуживания, обладающему специфической концепцией и ассортиментом блюд. Данное предприятие питания реализует узкий ассортимент блюд и напитков несложного изготовления, и позволяет минимизировать затраты времени на обслуживание потребителей.

Одним из первых факторов, который необходимо учитывать при проектировании нового предприятия общественного питания – это месторасположение предприятия. Расположить кафе молодёжное «Александра» планируется в городе Красноярске, при определении места строительства заведения выбор стоял между тремя:

1. Советский район;
2. Железнодорожный район;
3. Октябрьский район.

При оценке местоположения планируемого предприятия общественного питания рассматривались:

- потоки людей;
- конкурентное окружение;
- офисы, магазины, производственные предприятия, жилые кварталы и т.д. в радиусе предполагаемого действия предприятия;
- удобство прохода/проезда к месту размещения; возможности внешнего оформления (фасад, вывески, наружная реклама и т. п.).

При выборе наилучшего месторасположения кафе молодёжного, вышеперечисленные факторы были оценены по пятибалльной шкале.

Оценка месторасположения кафе молодёжного произведена в форме таблицы 1.1.

№	Факторы	Варианты размещения предприятия		
		советский район	железнодорожный район	октябрьский район
1	Покупательская активность в этом районе	3	5	4
2	Удобство подъезда	4	4	5
3	Оживленность движения транспортных средств	3	5	5
4	Оживленность движения пешеходов	3	5	4

Окончание таблицы 1.1

№	Факторы	Варианты размещения предприятия		
		советский район	железнодорожный район	октябрьский район
5	Наличие парковки	4	2	4
6	Сообщение общественным транспортом	4	5	4
7	Расположение улицы	5	5	5
8	Ближайшие конкуренты	5	2	4
9	Место для рекламы	5	3	5
10	Удобство входа и выхода	5	4	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	3	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
13	Состояние здания	5	3	5
14	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5
	Итого	61	56	65

Анализируя данные таблицы 1.1, можно заметить, что наибольшей покупательной способностью обладает Октябрьский район города, так как через него проходят пути практически во все районы города, Советский район относится к спальному району города, там покупательная способность потребителей невысокая, а Октябрьский район – развивающийся микрорайон, в котором сосредоточено большое количество офисов и различных торговых объектов.

Все три выбранных месторасположения обладают достаточно удобными подъездными путями, но в советском районе подъезд может быть затруднен большим количеством транспорта и узкими улицами. В Железнодорожном районе и в Октябрьском достаточно оживленное движение транспортных средств и пешеходов. Существенным минусом Советского района является отсутствие удобных мест для парковки, в Железнодорожном районе и в Октябрьском с парковками дела обстоят лучше. Общественный транспорт проходит через все выбранные районы, но в центре города движение наиболее оживленное.

Минимальная конкуренция среди предприятий общественного питания в Железнодорожном районе (5 баллов), больше предприятий в Советском районе, и перенасыщен рынок предприятий питания в Октябрьском районе.

В связи с достаточно строгим видом фасадов зданий в Советском районе города, рекламу на фасаде и рядом с ним разместить не так просто, другие два месторасположения удобны для размещения рекламы.

Для подвоза сырья и продуктов, а также для вывоза мусора необходим доступ с тыльной стороны здания. В Советском районе с этим возникают

проблемы, а в Железнодорожном и Октябрьском достаточно легко организовать подъезд с тыльной стороны.

Кафе молодёжное «Александра» планируется разместить в новом построенном здании. В Железнодорожном районе строительство затруднено, а в Октябрьском районе и в настоящее время ведется активная стройка, и вполне возможно строительство нового заведения.

По данным таблицы 1.1 наилучшим районом для открытия нового кафе молодёжного является Октябрьском районе. Удобное место для строительства располагается на пересечении улиц Михаила Годенко и Академика Киренского, рядом с жилым массивом, развлекательным парком, а также городской ДК.

Данное месторасположение выгодно с точки зрения географического положения: недалеко от центра. Недалеко от проектируемого предприятия расположена остановка общественного транспорта «ГорДК».

В данном районе в жилом массиве находятся центральные офисы сотовых компаний «Билайн», «МТС», «Мегафон». В жилом массиве имеются супермаркеты: «Аллея», «Красный Яр». В здании жилого комплекса «Ярче», среди многочисленных офисов, расположенных на первых этажах, существует стоматологическая клиника. Неподалеку от места застройки располагаются такие крупные компании, как ОАО «Сбербанк», международная нефтесервисная компания «Флюмберже», ООО «Сибстройгаз», ОАО «Альфа Страхование», ОАО «КрасноярскЭнергоСтрой», служащие и посетители которых могут стать потенциальными гостями кафе. Интенсивная жилая застройка влечёт за собой необходимость строительства социальной инфраструктуры.

Контингент посетителей предприятий общественного питания молодеет, уже со школьной скамьи ученики самостоятельно посещают различные заведения. Также активно посещают заведения и студенты. Помимо этого, район строительства достаточно молодой, активно заселяется молодыми семьями. Поэтому актуально строительство заведения, ориентированного именно на молодой контингент, демократичного. Помимо этого, предполагаемым контингентом проектируемого предприятия являются работники организаций и учреждений, расположенных вблизи от предприятия, а также люди, проживающие в близлежащих домах.

Ценовая политика заведения очень демократичная. Потенциальными клиентами заведения будут люди среднего и высокого достатка, посетить заведение смогут и студенты, и даже школьники. Цены на блюда основного меню следующие: холодные закуски и салаты – от 110 до 300 рублей, горячие блюда – от 150 до 350 рублей, сладкие блюда и мучные кондитерские изделия – от 100 до 250 рублей. Средний чек на одного человека 300-600 рублей.

В нашем городе на протяжении долгих лет не пропадает интерес к блюдам европейской кухни, очень много заведений специализируются именно на тематике европейской кухни. Особо популярны сладкие и кондитерские блюда среди молодого контингента. Поэтому актуальным будет открытие кафе молодёжного «Александра» – предприятия общественного питания, реализующего блюда европейской кухни. Данные заведения не представлены в



выбранном районе строительства, а европейская кухня остается популярной из года в год.

Разработка меню – это важный элемент успеха, оно может привлечь или оттолкнуть клиентов. От разработки меню зависит имидж предприятия, это вторая реклама после вывески. Меню дает возможность гостю формировать свой заказ из тех блюд, которые предлагаются в полном объеме. Для каждого блюда в меню указана цена, и выход, поэтому гость может выбирать блюдо по своему усмотрению.

Меню молодёжного кафе «Александра» представлено в форме таблицы А.1 (приложение А).

В молодёжном кафе «Александра» меню представлено собой сложенный пополам лист плотной бумаги бордового цвета, шероховатой структуры. На лицевой стороне расположен фирменный знак заведения, для описания используются буквы и рисунки красных цветов. Внутри меню располагается перечень всех реализуемых блюд в определенной последовательности. Оформление меню очень сдержанное, без избытка рисунков и другой визуальной информации. Вся информация, указанная в меню, описана на русском языке, более мелким шрифтом дублируется наименование и состав блюд на английском языке.

Все блюда имеют названия, отражающие тематику заведения, все они представители традиционной европейской кухни. Хорошим дополнением является интересное, самобытное описание каждого блюда. Меню является удобным для гостя, в поисках интересного блюда гостю не приходится перелистывать множество страниц для сравнения выхода и цены блюд.

На обратной стороне меню располагается информация о истории кафе, легенда заведения.

В выбранном районе, не смотря на развитую инфраструктуру, не так много предприятий общественного питания. Многие из них относятся к предприятиям быстрого питания (столовая, пиццерия), заведения с самообслуживанием. Специфика данных заведений не предполагает приятного времяпрепровождения. Целевая аудитория данных заведений имеет низкий и средний уровень доходов, то есть потенциально не являющиеся интересной аудиторией для проектируемого предприятия.

Помимо этого, неподалеку от планируемого места строительства располагается ресторан японской кухни – заведение, далекое по типу отличающееся от проектируемого. Концепция заведения предполагает так же только прием пищи, без каких-либо других форм времяпрепровождения.

Список предприятий общественного питания, действующих неподалеку от проектируемого предприятия общественного питания, представлен в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Столовая «Поляна»	Михаила Годенко, 29	45	11:00-24:00	Самообслуживание	Предприятие работает на сырье
Ресторан «Суши Дом»	Академика Киренского, 121	40	09:00-18:00	Официанты	Ресторан японской кухни. Предприятие работает на сырье.
Пиццерия «Cheez»	Высотная, 30	25	10:00-22:00	Само-обслуживание	Предприятие работает на полуфабрикатах
Итого:		110			

Успех предприятия зависит от правильно выбранного названия. Хорошее название на высококонкурентном рынке выделяется среди однородных одноименных товаров и услуг, само привлекает клиентов и тем самым экономит бюджет. Существуют некоторые правила при выборе названия:

- имя должно вызывать положительную ассоциацию;
- легко запоминаться;
- заметно отличаться от известных брендов.

Для подбора оптимального названия заведения был проведен «мозговой штурм», в результате которого были предложены следующие имена для заведения:

- «Друзья»;
- «Молодость»;
- «Александра»;
- «Встреча»;
- «Время».

Для предложенных названий была составлена матрица ситуаций (таблица 1.3), благодаря которой было выбрано самое оптимальное название для проектируемого заведения.

Таблица 1.3 – Матрица ситуаций для отбора наилучшего названия проектируемого предприятия общественного питания

Критерии оценки	«Друзья»	«Молодость»	«Александра»	«Встреча»	«Время»
Легкость запоминания	5	4	5	5	4
Оригинальность	3	5	5	4	3
Отражение специфики заведения	4	5	5	3	3
Отражение типа целевой аудитории	3	4	4	5	3

### Окончание таблицы 1.3

Критерии оценки	«Друзья»	«Молодость»	«Александра»	«Встреча»	«Время»
Охват предполагаемого рынка	4	4	5	3	3
Конкурентоспособность названия	3	4	5	4	3
Итого	22	26	29	24	19

По данным таблицы 1.3 выбрано название молодёжного кафе «Александра».

Тип предприятия предполагает достаточно быстрое обслуживание, высокую оборачиваемость мест, и с учетом количества располагаемых в радиусе 500 метров от заведения, оптимальным для данного заведения выбирается 67 посадочных мест.

В данном предприятии используется индивидуальный метод обслуживания официантами. Индивидуальный метод — официант один обслуживает три-четыре столика и выполняет все операции — сервирует столы, встречает гостей, принимает заказы, подает блюда, производит расчет и уборку столов. В предприятии находится барная стойка, за которой работают бармены, которые готовят холодные и горячие напитки.

Встречает гостей администратор, который провожают гостей к столику, подают меню. Администратор следит за процессом обслуживания, контролирует соблюдение официантами стандартов обслуживания, а также за качеством подаваемых блюд и напитков.

Продукция, вырабатываемая в кафе, реализуется непосредственно в зале заведения, а также возможна реализация вне заведения (заказ на вынос). Все блюда готовят в доготовочных цехах, и реализуются в зал заведения через окно раздачи.

Прием заказов происходит на смартфон, связанный с системой R-keeper, и по завершении записи сразу же отправляются в холодный и горячий цех, в сервис-бар и за барную стойку, откуда официанты забирают уже приготовленные блюда и напитки. Расчет гостей осуществляет администратор. Для выбора оптимального времени работы предприятия, проанализировано время работы близлежащих предприятий, время обеденного перерыва. Вблизи предполагаемого места строительства располагается очень много крупных предприятий, офисов, начинающих работать с 9 – 10 часов утра, а завершающих работу в 18 – 19 часов, а обеденный перерыв в интервале 13 – 15 часов.

Исходя из вышесказанного, оптимальное время работы молодёжного кафе «Александра» – с 09.00 до 22.00 часов. Это время удобно для посещения заведения в обеденный перерыв, а также возможно посетить кафе в вечернее время. Данный режим работы заведения удобен и для персонала, полуторасменный режим (12 часовой рабочий день) со ступенчатым графиком выхода на работу.

[изъята глава 2]

[изъята глава 3]

[изъята глава 4]

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе представлен проект кафе молодежное «Александра» на 67 мест.

На первоначальном этапе описана концепция заведения. «Александра» - кафе для современной молодежи. Выбран район деятельности предприятия. Предполагаемое место строительства – город Красноярск, Октябрьский район, на пересечении улиц Михаила Годенко и Академика Киренского, рядом с жилым массивом, развлекательным парком, а также городским Дворцом культуры.

Разработана производственная программа предприятия – дневное расчетное меню. Исходными данными являются количество питающихся, коэффициенты потребления блюд, примерные нормы потребления покупных товаров, ассортимент блюд, процентное соотношение блюд в ассортименте. Определена вместимость залов проектируемого предприятия и количество потребителей, рассчитано общее количество блюд и количество блюд по группам в ассортименте, составлено планово-расчетное меню.

В ходе выполнения бакалаврской работы описана производственно-торговая структура предприятия, в которой раскрыта взаимосвязь всех подразделений.

Описана работа складской группы помещений, рассчитано количество сырья, необходимое для реализации дневной производственной программы. Проектируемое кафе – предприятие с полным производственным циклом, работающее на сырье, крупнокусковых полуфабрикатах. Описаны условия и сроки хранения различных групп сырья.

Рассчитан специализированный кондитерский цех, описана организация работы производства, разработана схема организация рабочих мест в заготовочных, доготовочных цехах, и в кондитерском цехе.

Описана организация обслуживания кафе. В соответствии с концепцией описан интерьер заведения, форма персонала. Разработана программа лояльности посетителей, описаны принципы продвижения продукции и услуг предприятия.

Описана охрана труда на предприятии.

В научно-исследовательском разделе разработано фирменное блюдо, составлена схема технологического процесса приготовления, рассчитана пищевая ценность, проведен органолептический и лабораторный контроль качества, разработана нормативная документация.

Разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

## 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 3972-2005 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности. – Введ. 01.01.2007. – Москва : Стандартиформ, 2006. – 7 с.
3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартиформ, 2012. – 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 15 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 17 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 14 с.
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартиформ, 2015. – 11 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартиформ, 2015. – 10 с.
9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартиформ, 2015. – 15 с.
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 11 с.
11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 15 с.
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 15 с.
13. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 15 с.
14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции

общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 14 с.

15. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Введ. 01.01.2016. - Москва : Стандартиформ, 2015. – 16 с.

16. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования . – Введ. 01.07.2001. –Москва : Стандартиформ, 2009. –12с.

17. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартиформ, 2012. – 16 с.

18. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний. – Введ. 01.01.2014. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 35 с.

19. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. – Введ. 01.09.2015. - Москва : Стандартиформ, 2015. – 50 с.

20. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.

21. 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.

22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс] : утв. постановлением Гл. гос. санитарного врача Рос. Федерации от 27.10. 2020 N 32 . - Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/566276706>

23. ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. – Введ. 01.07.2000. - Санкт-Петербург : ЦОТПБСП, 2000. - 80 с.

24. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации [Электронный ресурс] : утв. руководителем Федер. службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_378317/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/)

25. СТО 4.2-07-2014. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности [Электронный ресурс]. – Введ. 09.01.2014. – Красноярск : СФУ, 2014. – 60 с.- Режим доступа : <http://about.sfu-kras.ru/node/8127>

26. Выпускная квалификационная работа: пособие для выполнения выпускной квалификационной работы / Сиб. федер. ун-т, ин-т торг. и сферы услуг; сост.: Е. О. Никулина, Г.А. Губаненко, О.М. Евтухова, Т.А. Балябина, – Красноярск : СФУ, 2021. –88 с.
27. Гайворонский, К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
28. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2008. - 557 с.
29. 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.
30. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
31. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. – 90 с.
32. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. – 82 с.
33. 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.
34. Лоусан, Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
35. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. - 206 с.
36. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
37. 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.
38. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
39. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : Госкомсанэпидемнадзор России, 1996. – 64 с.
40. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог\_Тги\_ф\_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
41. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
42. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть /

Министерство экономического развития и торговли РФ ; ред. В. Т. Лапшина.- 2- е изд., изм. и доп. – Москва : Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.

43. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.

44. 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.

45. Сборник рецептов 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.

46. Сборник рецептов 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.

47. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.

48. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиздат, 1998. – 296 с.

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

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

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

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

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

54. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.

55. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. – 240 с. - Режим доступа : <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

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

[изъяты приложения А-С]





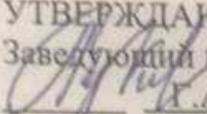
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Г.А.Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 14 » 06 2021 г.

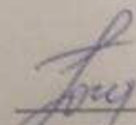
**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

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

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела  
код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе молодежное «Александра» на 67 мест с кондитерским цехом производительностью 2500 изделий в сутки  
тема


Руководитель

 14.06.21  
подпись, дата

доцент, канд. техн. наук  
должность, ученая степень

О.В. Гоголева  
инициалы, фамилия

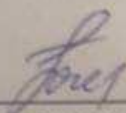
Выпускник

 14.06.21  
подпись, дата

ЗТТ16-02БТ  
группа

Д.В. Коваленко  
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

  
подпись, дата

О.В. Гоголева  
инициалы, фамилия

Красноярск 2021

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)

«30» 03 2021г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы

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

Студентке

Коваленко Диане Владимировне  
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТТ16-02БТ

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 молодежное «Александра» на 67 мест с кондитерским цехом производительностью 2500 изделий в сутки

Утверждена приказом по университету № 3903/с от «19» марта 2021 г.

Руководитель ВКР


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

Исходные данные для ВКР кафе молодежное «Александра» на 67 мест с кондитерским цехом производительностью 2500 изделий в сутки

Перечень разделов ВКР Разработка концепции предприятия; Организационно-технологический раздел; Охрана труда; Научно-исследовательский раздел.

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР

  
(подпись)

О.В. Гоголева  
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

  
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

Д.В. Коваленко  
(инициалы и фамилия студента(ки))

« 30 » 03 2021 г.

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Институт торговли и сферы услуг  
Кафедра технологии и организации общественного питания

**ОТЗЫВ**

на бакалаврскую работу студентки 5 курса, направления подготовки  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,  
профиль 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела»  
заочной формы обучения

Коваленко Дианы Владимировны.....

выполненную на тему: «Разработка проекта кафе молодежное «Александра» на  
67 мест с кондитерским цехом производительностью 2500 изделий в сутки»

**Актуальность темы.** Одним из самых распространенных заведений общественного питания на сегодняшний день во всех странах является кафе. Кафе рассчитаны на самую разную публику, его могут посещать люди всех возрастов и любого социального положения.

**Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы:** выполненная бакалаврская работа полностью соответствует заявленной теме и плану работы.

**Полнота раскрытия темы:** тема раскрыта полностью.

**Использование в работе элементов исследования:** в бакалаврской работе разработано фирменное блюдо «Гарталетки с куриным филе и киви под брусничным соусом». Студентом просчитана энергетическая и пищевая ценность блюда, разработана необходимая технологическая документация.

**Обоснованность выводов и предложений:** все выводы обоснованы и конкретны.

**Проявленные профессиональные и личные качества студента:** В ходе работы над бакалаврской работой студент показал профессиональные и личные качества в разработке фирменного блюда, а также в технологических расчетах, в организации производства и обслуживания

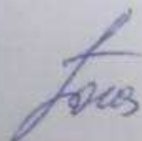
**Исполнительская дисциплина студента:** бакалаврская работа выполнена с полным соблюдением графика.

**Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:** имеет средний уровень работы на компьютере.

**Соответствие работы предъявляемым требованиям:** бакалаврская работа выполнена в полном объеме, грамотно, аккуратно, с соблюдением требований действующих методических рекомендаций и норм НТД.

**Допуск к защите:** бакалаврская работа может быть рекомендована к защите, а студент при соответствующей защите заслуживает положительной оценки.

Руководитель бакалаврской работы



О.В.Гоголева