

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

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе здорового питания «Avocado» на 40 мест

тема

Руководитель	_____	профессор, д-р.пед. наук	<u>Т.Л. Камоза</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____	<u>ТТ17-01БПИТ</u>	<u>С.О.Богданова</u>
	подпись, дата	группа	инициалы, фамилия
Нормоконтролер	_____		<u>Т.Л. Камоза</u>
	подпись, дата		инициалы, фамилия

Красноярск 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
1 разработка концепции предприятия	7
2 организационно-технологический раздел.....	13
2.1 Производственная программа кафе здорового питания «Avocado» на 40 мест.....	13
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	18
2.3 Складская группа помещений.....	20
2.4 горячий цех	25
2.5 организация работы производства.....	42
2.5.1 Организация работы заготовочных цехов.....	43
2.5.2 Организация работы доготовочных цехов	44
2.6 Организация обслуживания посетителей.....	46
2.6.1 Характеристика процессов обслуживания.....	46
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	48
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	49
3 охрана труда	50
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.....	53
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции	53
4.2 Расчет пищевой ценности фирменной продукции	53
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	53
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции	54
Заключение	60
Список использованных источников	62
Приложение А Меню кафе « Avocado»	64
Приложение Б расчет сырья по меню	67
Приложение В Схема организации рабочих мест	91
Приложение Г Проект технологической карты.....	95
Приложение Д Расчет пищевой ценности на фирменную продукцию	97
Приложение Е Техничко-технологическая карта на фирменное блюдо.....	105
Приложение Ж Блок-схема производства фирменной продукции.....	109
Приложение И Описание фирменной продукции	110
Приложение К Форма перечня опасных факторов.....	113
Приложение Л Форма рабочего листа ХАССП для ККТ.....	119

ВВЕДЕНИЕ

Процесс обслуживания в общественном питании – это совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга[19].

Низкая информативность людей о принципах здорового питания – причина разбалансированного рациона [12]. Популяризация диет, «рекомендаций по питанию» от некомпетентных людей и из непроверенных источников без исследовательской базы, если не подвергают здоровье опасности, то находятся далеко от оптимального состава повседневного рациона.

Проблемой является то, что современные рационы по большей части составлены так, что человек в результате переедает, либо недополучает биологически значимые пищевые компоненты, дефицит которых наблюдается в питании населения большинства экономически развитых стран. Проблема питания включена в число важнейших проблем, рассматриваемых ВОЗ.

Так как тема здорового питания получила большую огласку в последнее время, поэтому увеличилось количество людей, интересующихся данным вопросом, при этом не у всех из них есть время, чтобы приготовить полноценный рацион дома, а сбалансированные блюда порой бывает сложно найти в меню общественного питания.

С каждым годом вопросы экологии становятся не просто актуальными, а одними из основных, которые встают перед человеком. Хотя пищевая промышленность не относится к основным загрязняющим факторам, но такие предприятия имеют различные выбросы, которые влияют на окружающую среду. Большую часть таких выбросов представляют собой пищевые отходы. [28] Осознанное потребление стало одним из актуальных направлений. Оно показывает способ удовлетворения потребностей с помощью экологических путей.

Целью данной работы является разработать проект кафе здорового питания «Avocado» на 40 посадочных мест в г. Абакан. Данный проект должен придерживаться формата здорового питания, а также затронуть тему экологии и осознанного потребления.

Для выполнения работы поставлены задачи:

- разработать концепцию предприятия;
- рассчитать производственную программу;
- рассчитать программу, оборудование, количество работников и площадь горячего цеха;
- описать организацию работы производства;
- разработать организацию труда обслуживающего персонала;
- дать характеристику процессам обслуживания;
- разработать программу лояльности;

- описать мероприятия по охране труда;
- разработать технологическую документацию на фирменное блюдо с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.
- разработать технико-технологическую карту для «Жареного филе кеты с пюре из картофеля и шпината с морковным соусом»

1 Разработка концепции предприятия

Концепция является неким общим руководством по созданию предприятия, позволяющим координировать работу всех участников процесса создания, запуска и деятельности предприятия. Концепция – это общее виденье ведения бизнеса. [21]

Концепция работает как на начальных этапах, являясь общим руководством для создания предприятия, так и в дальнейшем, являясь его «техническим руководством».

Для разрабатываемого предприятия была выбрана тематика здорового питания. Данная концепция несет в себе идею сбалансированного питания, заботы о своем здоровье, а также затрагивает вопросы экологичного образа жизни и осознанного потребления. Разрабатываемое предприятие будет реализовывать сбалансированные по составу блюда без содержания рафинированных сахаров, насыщенных жиров, при этом блюда соответствуют высоким вкусовым показателям, что поможет приобщить гостей к данной теме и показать, что полезная еда бывает вкусной. Предприятие минимизирует использование одноразового пластика, посуды, а также кафе будет собирать пищевые отходы 5 класса опасности (овощные очистки, кофе молотый, мезга ягодная) и далее передавать на переработку в корма и органические удобрения, согласно федеральному закону № 89 [10]. Выбранная концепция предприятия, будет раскрыта на всех этапах производства – от приемки качественного и безопасного сырья, до использования щадящих методов приготовления, оформления интерьера торгового зала и утилизации отходов.

Месторасположение

Для выбора месторасположения кафе здорового питания «Avocado» в г. Абакан рассматривается 3 варианта:

1. Улица Чехова 122а, в торговом центре «Mix City». Находится в центре города, где высокий трафик проходимости. Парковка на прилегающей территории торгового центра. В 220 метрах от здания находится ближайшая остановка, где проходит 2 маршрута общественного транспорта. В соседнем здании находится тренажерный зал «Идеал» и спортивный зал «TRX». Торговый центр расположен в жилом квартале, поэтому потенциальными гостями кафе станут жители данного района, посетители и сотрудники данного торгового центра, а также тренажерного и спортивного зала.

Ближайшее конкурентное окружение состоит из трех кафе: «Чайхана», «Мадрид», ресторан «Food&Bar114».

2. Улица Маршала Жукова 99, одноэтажное кирпичное строение. Находится в районе Полярный. Рядом расположен частный сектор и многоэтажный дом. Ближайшая остановка в 75 метрах на которой останавливается 7 маршрутов общественного транспорта, парковка в 65 метрах от здания. Из соседних предприятий общественного питания присутствуют кафе: «плов у Эдика», «Советская пельменная», «Мимино». Низкий трафик

проходимости, отсутствие бизнес-центров и организаций связанных со спортом могут негативно сказаться на количестве посетителей.

3. Улица Ленинского Комсомола 33/1. Одноэтажное кирпичное строение в центре города рядом с парком «Победы», «парком культуры и отдыха». К парку «Попеды» примыкает проспект Ленина, который является излюбленным жителями местом для прогулок. В соседнем доме находится тренажерный зал «Ермак», на противоположной стороне парка в жилом доме находится спортивный клуб «Vityaz Fight_Abakan». В 80-ти метрах от здания кафе располагаются два детских сада «Аленка» и «Солнышко». Парковка находится на прилегающей территории здания, ближайшая остановка в 180 метрах, где проходит 2 маршрута общественного транспорта. На противоположной стороне парка находится кафе «Котофей» и кофейня «Греем счастье», а также кафе «Wok лагман».

Потенциальными гостями кафе станут отдыхающие ближайших парков, персонал и посетители тренажерных залов, жители выбранного районв, а также гости города.

Оценка по пятибалльной шкале предполагаемого месторасположения кафе представлена в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения предприятия общественного питания

№	Факторы	Варианты размещения бизнеса		
		1	2	3
1	Покупательская активность в этом районе	5	2	4
2	Удобство подъезда	5	5	5
3	Оживленность движения транспортных средств	4	3	5
4	Оживленность движения пешеходов	5	2	5
5	Наличие парковки	5	4	5
6	Сообщение общественным транспортом	4	4	3
7	Расположение улицы	3	5	3
8	Ближайшие конкуренты	2	4	3
9	Место для рекламы	5	2	5
10	Удобство входа и выхода	3	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	2	4	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
13	Состояние здания	5	3	4
14	Стоимость аренды (если здание планируется арендовать)	3	5	4
15	Срок аренды (если здание планируется арендовать)	3	5	3
16	Ограничения на деятельность в районе	-	-	-
ИТОГО		59	58	64

Исходя из данных таблицы, оптимальное месторасположение по улице Ленинского Комсомола 33/1, в кирпичном строении, так как в этом районе высокий трафик проходимости и высокая покупательская способность, здание в

хорошем состоянии, есть все необходимые коммунальные сети и удобный подъезд для доставки сырья. Также по этому адресу есть собственная парковка и удобный подъезда как легковых, так и грузовых автомобилей.

Формат предприятия

Для предприятия выбран формат кафе здорового питания на 40 мест, так как с каждым днем направление сбалансированного и полезного питания, бережное отношение к экологии становится всё популярнее. В квартале, где планируется размещения кафе, отсутствуют предприятия общественного питания с подобной тематикой. Для производства блюд выбираются надежные поставщики с высококачественным сырьем. Сырье выбирается исходя из его пищевой ценности. Кафе будет иметь разнообразное меню. Главным достоинством кафе «Avocado» станет возможность за сравнительно небольшую цену поесть и хорошо провести время. Сочетание демократичных цен и вкусной, полезной еды привлекает посетителей различных возрастных групп. Эко-дизайн интерьера поможет погрузить гостей в атмосферу кафе и создать спокойную обстановку. За сохранение концепции здорового питания отвечает меню кафе.

Кафе предлагает экологичный подход к жизни и старается вносить различные решения для осознанного потребления. При оформлении заказа на доставку еды, блюда упаковываются в пищевые контейнеры из переработанной бумаги, одноразовые столовые приборы изготовлены из переработанной древесины, также для упаковки заказа используют пакеты и кукурузного крахмала, пластик для упаковки не используется.

Кафе «Avocado» реализует кофе на вынос, что даёт возможность произвести положительное впечатление на гостей, которые находятся в кафе в течении небольшого времени. Также отказ от пластиковых крышек и биоразлагаемые стаканчики для кофе передают концепцию предприятия.

Также кафе будет участвовать в проведении мероприятий связанных с темой экологии, сбалансированного питания. Будут проводиться мастер-классы по приготовлению полезных блюд.

Целевая аудитория

Для проектируемого кафе целевой аудиторией станут посетители парков, которые являются достаточно популярным местом в городе, сотрудники и гости ближайших тренажерных залов, так как люди интересующиеся спортом чаще всего придерживаются здорового питания, также преподавательский состав Хакасского государственного университета, жители и гости города.

Ценовая политика направлена на гостей со средним заработком (от 25 тыс. руб.).

Выбор кухни

Для выбора направления кухни были изучены текущие тренды и их перспектива, также учтена конкуренция в выбранной нише. [11]

Для кафе «Avocado» разработано меню на основе европейской кухни. Европейская кухня – обобщающий термин для обозначения разнообразных кухонь стран Европы, а также подвергшихся европейскому влиянию кухонь Северной Америки, Австралии, Океании и Латинской Америки.

Так как формат предприятия направлен на здоровое питание, то ассортимент включает в себя разнообразные блюда с овощами и зеленью. Для приготовления блюд используется рыба семейства лососевых, которая богата Омега-3 жирными кислотами,

Овощи и зелень содержат большое количество витаминов и минералов, а также пищевые волокна, способствующие выведению вредных веществ из организма, замедляют усвоение сахара, усиливают перистальтику кишечника. Не используется мясо с большим количеством насыщенных жиров, рафинированный сахар, отсутствуют майонезные заправки для салатов и карта алкогольных напитков.

Так как в меню входят блюда с большим содержанием овощей, то в овощном цехе устанавливаются картофелечистку и овощерезку. Для приготовления блюд используют специальное оборудование – пароконвектомат и щадящие методы кулинарной обработки, которые минимизируют потерю питательных веществ.

На предприятии при приготовлении продукции не применяют консервантов, красителей и генномодифицированных ингредиентов.

В ассортимент напитков включены чай с травами, кедрокоче без кофеина, а также смузи, которые богаты витаминами.

Хлеб содержит повышенное количество пищевых волокон благодаря цельнозерновой муке, также есть сорт хлеба, который не содержит глютена.

Меню представлено в приложении А [18].

Конкурентное окружение

Конкуренция возникает в том случае, если на одном и том же рынке продается много близких по своим потребительским свойствам товаров. Суть конкурентной борьбы состоит в улучшениях или сохранении позиции предприятия на рынке, что достигается благодаря отличию поставляемых предприятием товаров от товаров- конкурентов как по степени соответствия конкретной потребности клиентов, так и по затратам на её удовлетворение. Наиболее успешным участником такого соревнования является тот, кто лучше адаптируется в условиях данной среды и исходя из своих конкурентных преимуществ предлагает тот товар, который соответствует критериям покупателя.

Ближайшие конкуренты кафе «Avocado»:

- 1) «Wok лагман» - кафе азиатской кухни. Проспект Ленина 98. Средний чек 450 руб.
- 2) «Греем счастье» - кофейня. Проспект Ленина 77. Средний чек 350 руб.
- 3) «Котофей» - кафе. Ивана Ярыгина 24. Средний чек 580 руб.

На основании полученных усредненных результатов построен многоугольник конкурентоспособности, который представлен на рисунке 1.

Изучив диаграмму, можно сделать вывод, что у кафе «Avocado» также как и конкурентов удачное месторасположение, но более высокий уровень обслуживания, интересное и современное меню, комфортная атмосфера, которая передает тематику кафе при этом достаточно демократичные цены. Наиболее сильным конкурентом для кафе «Avocado» является кофейня «Греем счастье» и кафе «Котофей». Кофейня реализует разнообразные горячие и холодные напитки, холодные закуски, салаты, а также кондитерские и хлебобулочные изделия. Предприятие использует частичное самообслуживание, что снижает уровень сервиса кофейни, по сравнению с разрабатываемым кафе «Avocado». Кафе «Котофей» имеет разнообразное меню, высокий сервис, который отражается в ценовой политике. Интерьер в кафе не соответствует современным запросам и не создает расслабляющей атмосферы.

Исходя из данных диаграммы, можно сделать вывод что кафе «Avocado» будет иметь достаточно высокую конкурентоспособность, чтобы благоприятно существовать и развиваться в данном районе города Абакан.

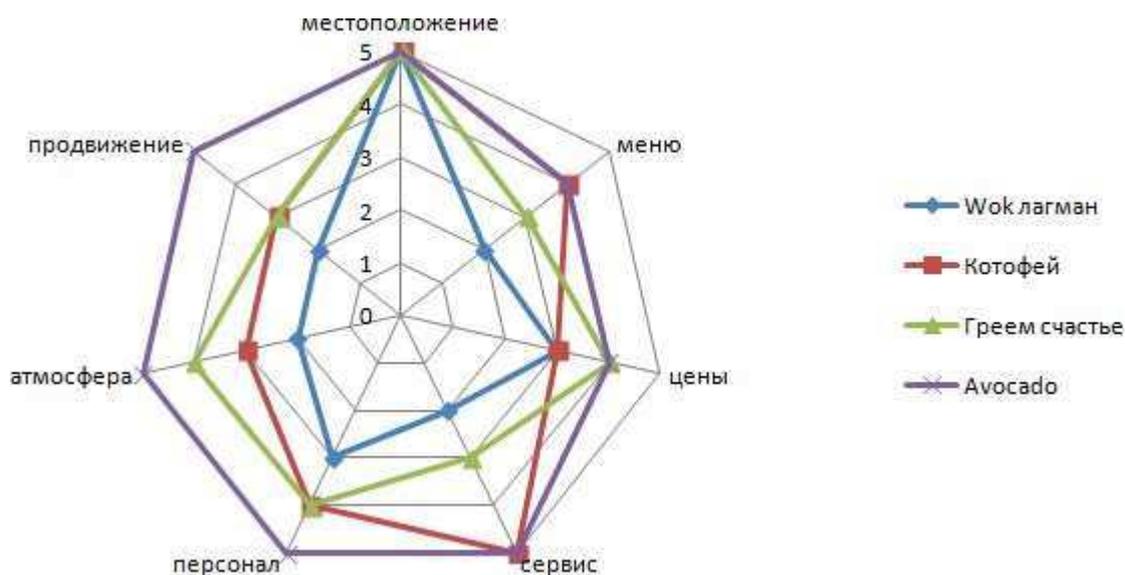


Рисунок 1 – Многоугольник конкурентоспособности.

Формы и методы обслуживания

Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания зависят от определенных факторов: контингента потребителей, места приема пищи, способа ее получения и доставки потребителям, степени участия персонала в обслуживании, применения средств механизации и автоматизации и др.

В кафе «Avocado» обслуживание проводится официантами в индивидуальной форме с последующим расчетом.

Обоснование режима работы

Выбранный режим работы торгового зала кафе - с 10:00 до 23:00 часов в будние дни и в выходные, это наиболее рентабельный график работы для предприятия подобного типа, в результате которого предприятие будет успешно функционировать, так как учащиеся и преподаватели ХГУ смогут завтракать и брать с собой кофе, повара успеют подготовить полуфабрикаты для более загруженного зала в обеденное время, а также такой график работы позволяет жителям ближайших районов спокойно поужинать в приятном и атмосферном месте.

Изъятые главы 2,3,4 и изъятые приложения.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Итогом данной работы является проект кафе здорового питания «Avocado» на 40 мест в г. Абакан.

В разделе по разработке концепции предприятия описываются характеристики района предприятия, формат предприятия, обоснование выбора кухни, потенциальный контингент потребителей, а также анализируется конкурентоспособность.

Организационно-технический раздел является основным разделом данной работы, где представлены расчеты:

- производственной программы кафе;
- производственно-торговой структуры предприятия;
- складской группы помещений;
- горячего цеха;

В производственной программе определено количество потребителей, общее количество реализуемых блюд в групповом ассортименте, составлено планово-расчетное меню.

В производственно-торговой структуре предприятия отражен состав всех групп помещения на предприятии.

В складской группе помещений определено суточное количество сырья и описывается его место, условия и сроки хранения.

При расчете горячего цеха рассчитаны: производственная программа предприятия, режим работы цеха, составляется график реализации блюд и график тепловой обработки кулинарной продукции. Также в этом разделе, согласно данных, полученных на расчетах, принято технологическое оборудование, которое включает в себя: тепловое, механическое, холодильное оборудование и подпирается вспомогательное оборудование.

Помимо прочего в организационно-техническом разделе описана организация работы производства, заготовочных и доготовочных цехов, рассчитана площадь зала и представлено описание организации труда

обслуживающего персонала. В разделе с характеристикой процессов обслуживания выбраны: интерьер зала, форма для персонала. Также в организационно-техническом разделе разработана программа лояльности и продвижение продукции и услуг предприятия питания.

Большое внимание в работе уделяется охране труда, так как она обеспечивает комфортные и безопасные условия работы для сотрудников.

Согласно положению Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой промышленности» на предприятиях общественного питания 15 февраля 2015 года разработка системы ХАССП стала обязательной, поэтому в данной работе разработана технологическая документация на фирменное блюдо с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП. Разработана технико-технологическая

карта для «Жареного филе кеты с пюре из картофеля и шпината с морковным соусом». Также в этом разделе определены КТ и ККТ, методы их мониторинга и корректирующие действия.

Таким образом разработан проект кафе здорового питания «Avocado» на 40 мест в г. Абакан. Согласно расчетов, проведенных в работе, такое предприятие с актуальным форматом может вести успешную деятельность и стать излюбленным местом для жителей города.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

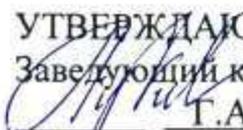
1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12. 2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>.
2. ГОСТ Р ИСО 3972-2005 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности. – Введ. 01.01.2007. – Москва : Стандартиформ, 2006. – 7 с.
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 15 с.
4. 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.
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартиформ, 2015. – 15 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 15 с.
7. 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.
8. СанПиН 2.3.2.1280-03. О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов: санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.
9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.: санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – М.: Минздрав России, 2021. – 6с.
10. Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ (ред. от 07.04.2020) "Об отходах производства и потребления" (с изм. и доп., вступ. в силу с 14.06.2020). – Ст. 14: Требования к обращению с отходами I - V классов опасности.
11. Выбор ассортиментной политики [Электронный ресурс] Режим доступа:<https://infopedia.su/7x6f3a.html>.
12. Еда для радости. Записки диетолога: кулинарная литература / Corpus (АСТ); Елена Мотова – Москва, 2021 – 238 с.
13. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. – 82 с
14. Норма потребления покупных товаров. Основные этапы расчета горячего цеха : учеб.-практ. Пособие к выполнению курсового проекта / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2009. – 59 с.

15. Нормы воды для варки бульонов. Основные этапы расчета горячего цеха : учеб.-практ. Пособие к выполнению курсового проекта / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.- экон. ин-т. – Красноярск, 2009. – 63 с.
16. Объемная масса продуктов. Основные этапы расчета горячего цеха : учеб.-практ. Пособие к выполнению курсового проекта / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.- экон. ин-т. – Красноярск, 2009. – 64 с.
17. Определение количества потребителей: пособие для выполнения выпускной квалификационной работы / Сиб. федер. ун-т, Ин-т торговли и сферы услуг ; сост.: Т. А. Балябина, Г. А. Губаненко, О. М. Евтухова, Е. О. Никулина - Красноярск : СФУ, 2021. – 14 с.
18. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. – М. : Деловая литература, 2002. – 544 с.
19. Организация труда работников предприятия [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://poisk-ru.ru/s32827t5.html>.
20. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
21. Понятие концепции [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://goo.su/4jrC>.
22. Правила приемки сырья на предприятии общественного питания [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://btfr.cc/w9x>.
23. Проектирование интерьеров предприятий общественного питания: учебная литература/ Тарасова А.Г., Шуплецов В.Ж., Шуплецова Е.Ж.: Екатеринбург: Российский государственный профессионально-педагогический университет, 2018 – 73 с.
24. Сроки хранения готовой продукции и полуфабрикатов. Основные этапы расчета горячего цеха : учеб.-практ. Пособие к выполнению курсового проекта / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова ; Краснояр. гос. торг.- экон. ин-т. – Красноярск, 2009. – 60 с.
25. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
26. Технология приготовления ресторанной продукции: Учебное пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.
27. Типы предприятий общественного питания : учеб.-метод. пособие к выполнению курсового и дипломного проекта / Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т; сост. Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. – Красноярск, 2000. – 90 с.
28. Утилизация отходов с ПОП предприятия [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://greenparkomsk.ru/pro-othody/vyvoz-pishchevyh-othodov.html>.

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)
« 15 » 06 2021 г.

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
код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе здорового питания «Avocado» на 40 мест
тема

Руководитель	 подпись, дата	профессор, д-р.пед. наук должность, ученая степень	<u>Т.Л. Камоза</u> инициалы, фамилия
Выпускник	 подпись, дата	<u>ТТ17-01БПИТ</u> группа	<u>С.О. Богданова</u> инициалы, фамилия
Нормоконтролер	 подпись, дата		<u>Т.Л. Камоза</u> 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 2021 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

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

Студенту(ке): Богдановой Софье Олеговне
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ТТ17-01БПИТ направление подготовки 19.03.04
(код)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование)

профиль 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта кафе здорового питания «Avocado» на 40 мест

Утверждена приказом по университету № 3856/с от 19.03.2021

Руководитель ВКР

Т.Л.Камоза, профессор кафедры технологии и организации питания ИТиСУ
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе здорового питания

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: отсутствует.

Руководитель ВКР


(подпись)

Т.Л. Камоза
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению


(подпись)

С.О. Богданова
(инициалы и фамилия студента(ки))

«30» 03 2021 г.

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

ОТЗЫВ

на бакалаврскую работу студентки 4 курса направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология организации ресторанной деятельности», очной формы обучения

Богдановой Софьи Олеговны

выполненную на тему:

Разработка проекта кафе здорового питания « Avocado» на 40 мест

Актуальность темы: тема здорового питания очень популярна в последнее время, поэтому увеличилось количество людей, интересующихся данным вопросом, при этом не у всех есть время готовить дома. Исходя из вышесказанного, кафе здорового питания будет востребовано у населения г. Абакан.

Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы: работа выполнена в полном объеме, соответствует теме

Полнота раскрытия темы: обоснована концепция предприятия, разработана производственная программа кафе с учетом особенностей заявленной темы, определена производственная структура предприятия, для горячего цеха разработана производственная программа, определена численность производственной бригады, рассчитано производственное оборудование, площадь цеха. Описана организация производства и обслуживания на предприятии, интерьер зала, дополнительные услуги. Требования охраны труда.

Обоснованность выводов и предложений: все технологические расчеты обоснованы и конкретны.

Практическая значимость и область применения работы: в виде внедрения фирменного блюда «Жареное филе кеты с пюре из картофеля и шпината с морковным соусом». Разработана нормативно-техническая документация, определены показатели качества.

Проявленные профессиональные и личные качества студента: Богданова С. О. ответственна, исполнительна и инициативна.

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика.

Уровень профессиональной подготовки: теоретические знания, практический опыт работы в предприятиях питания во время прохождения производственной практики.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:
в полной мере владеет EXCEL, WORD.

Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует полностью

Допуск к защите: работа допущена к защите

Руководитель

ВКР



Т. Л. Камоза профессор, д-р пед. наук