

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-кондитерской «Шарлотка» на 46 мест, с  
кондитерским цехом производительностью 3000 изделий в сутки

тема

Руководитель

\_\_\_\_\_   
подпись, дата

профессор, д-р.пед. наук

должность, ученая степень

Т.Л. Камоза

инициалы, фамилия

Выпускник

\_\_\_\_\_   
подпись, дата

ТТ17-01БПИТ

группа

Д.В Швиндт

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

\_\_\_\_\_   
подпись, дата

Т.Л. Камоза

инициалы, фамилия

Красноярск 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение .....	5
1 Разработка концепции ресторанный заведения .....	6
2 Организационная структура предприятия общественного питания.....	11
2.1 Производственная программа проектируемого кафе-кондитерской.....	11
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	17
2.3 Складская группа помещений .....	19
2.4 Расчет кондитерского цеха .....	23
2.5 Организация работы производства.....	51
2.4.1 Организация работы заготовочного цеха .....	51
2.4.2 Организация работы доготовочного цеха .....	51
2.4.3 Организация работы кондитерского (мучного) цеха.....	53
2.6 Организация обслуживания посетителей.....	54
2.6.1 Характеристика процессов обслуживания .....	55
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	57
2.8 Продвижение продукции и услуг предприятия питания.....	58
3 Охрана труда.....	60
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП .....	62
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции .....	62
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции.....	63
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию ....	63
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	63
Заключение .....	69
Список использованных источников .....	70
Приложение А Меню кафе «Шарлотка».....	72
Приложение Б расчет сырья по меню .....	74
Приложение В Схема организации рабочих мест .....	95
Приложение Г Проект технологической карты .....	99
Приложение Д Расчет пищевой ценности на фирменную продукцию .....	101
Приложение Е Техничко-технологическая карта на фирменное блюдо.....	105
Приложение Ж Блок-схема производства фирменной продукции.....	108
Приложение И Описание фирменной продукции .....	109
Приложение К Форма перечня опасных факторов.....	112
Приложение Л Форма рабочего листа ХАССП для ККТ.....	114

## ВВЕДЕНИЕ

Предприятие общественного питания – предприятие которое организует производство, реализацию продукции и обслуживание потребителей на месте, либо на вынос.

Заведения общественного питания с каждым годом становятся все популярнее. Это объясняется все ускоряющимся ритмом жизни. Из-за постоянной спешки у людей остаётся мало времени прием пищи, а приготовление кондитерских изделий в домашних условиях для некоторых вообще является непозволительной роскошью. Целью написания выпускной квалификационной работы является разработка проекта кафе-кондитерской «Шарлотка» на 46 мест, с кондитерским цехом производительностью 3000 изделий в сутки.

Стабильный спрос на кондитерские изделия порождает высокую прибыльность и доходность бизнеса по их производству. Этим вызвана актуальность выбранной темы.

Важной частью разработки проекта кафе-кондитерской является разработка фирменного изделия. Фирменное изделие-визитная карточка любого заведения, по которому можно судить о профессионализме работников организации. Изюминкой фирменного изделия является использование регионального сырья.

Для выполнения работы поставлены задачи:

- разработать концепцию предприятия;
- рассчитать производственную программу;
- разработать производственно-торговую структуру;
- рассчитать кондитерский цех, оборудование, численность работников;
- разработать заготовочный и доготовочный цеха;
- описать складскую группу помещений;
- разработать систему организации обслуживания;
- разработать программу лояльности потребителей кафе-кондитерской;
- изучить охрану труда кафе-кондитерских.
- разработать систему безопасности ХАССП для проектируемого предприятия.

Структура работы включает в себя введение, 4 главы, заключение, список использованных источников и приложения.

## 1 Разработка концепции предприятия

Определение концепции предприятия общественного питания - это отправная точка при проектировании любого заведения. При определении концепции не бывает мелочей: она описывает все составляющие деятельности предприятия от разработки технологических цепочек и дизайнерских решений, до разработки клиентских программ лояльности. Чётко определенная концепция позволяет выстроить грамотную и отлаженную работу предприятия.

Разрабатываемым предприятием является кафе-кондитерская на 46 мест, с кондитерским цехом производительностью 3000 изделий в сутки.

Кафе–кондитерская это предприятие общественного питания в ассортимент которого входят кондитерские изделия, холодные закуски, горячие и холодные напитки, а так же покупные товары.

Для разрабатываемого предприятия выбрана концепция семейного заведения, в котором всегда можно приобрести свежие кондитерские изделия. Конкуренция в сфере кафе-кондитерских достаточно высока, но очень мало предприятий предлагают клиенту действительно свежие и качественные кондитерские изделия. Большинство кафе-кондитерских идут по пути наименьшего сопротивления и используют при производстве улучшители, пищевые добавки для продления срока хранения, а так же готовые сухие мучные смеси. Разрабатываемое предприятие не использует подобные добавки, работает только на натуральном сырье и предлагает клиентам действительно качественную продукцию.

### *Месторасположение*

Для кафе-кондитерской «Шарлотка» в г. Красноярск рассматривается несколько вариантов месторасположения: проспект Мира, 65; ул. Карла Маркса, 155; ул. 9 Мая, 54; ул. Профсоюзов, 32; ул. Калинина, 185.

1. Улица Мира 65- центр города Красноярск, напротив расположен один из корпусов Сибирского государственного университета науки и технологий имени М.Ф. Решетнёва, рядом Красноярский драматический театр имени А.С. Пушкина, что обеспечивает высокий пешеходный трафик .Так же мимо проходит большое количество общественного транспорта. Парковочных мест на прилегающей территории очень мало. В здании уже располагается кофейня «Naked Brunch» рядом из возможных конкурентов кофейни «Green Green» и «Green house»

2. Улица 9 Мая 54 – микрорайон Северный. Рядом расположен медицинский центр «Детский доктор». В доме уже расположен кондитерский бар «Кувертюр» , через дорогу кофейня-десертная «Сливки», в соседнем доме кафе-кондитерская «Кусочек радости»

3. Улица Карла Маркса 155 – центр города Красноярск. Мимо проходит большое количество общественного транспорта, соответственно высокий пешеходный трафик. Рядом расположен Центральный Парк, площадь Революции, офисные

центры, около здания разрешена парковка. В непосредственной близости из конкурентных предприятий располагается только кафетерий «Кекс& Крендель»

4. Улица Профсоюзов 32 – недалеко Красная площадь, рядом со зданием разрешена и оборудована небольшая парковка, на противоположной стороне остановка общественного транспорта, то есть большой пешеходный трафик проходит по противоположной стороне.

Бальная оценка возможного месторасположения представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Определение наилучшего месторасположения предприятия общественного питания

№	Факторы	Варианты размещения			
		ул. Карла Маркса, 155	проспект Мира, 65	ул, 9 Мая, 54	ул. Профсоюзов, 32
1.	Покупательская активность	5	5	5	5
2.	Удобство подъезда	5	5	4	5
3.	Оживленность движения транспортных средств	5	5	5	5
4.	Оживленность движения пешеходов	5	5	5	5
5.	Наличие парковки	5	4	3	3
6.	Сообщение общественным транспортом	5	5	5	5
7.	Ближайшие конкуренты	4	3	3	4
8.	Место для рекламы	5	5	5	5
9.	Удобство входа и выхода	5	5	5	5
10.	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	5	3	5
Итого		49	47	45	47

Данные таблицы 1 свидетельствуют о том, что наиболее предпочтительным вариантом месторасположения проектируемого предприятия будет размещение по адресу: ул. Карла Маркса, 155. Выбор в пользу данного расположения объясняется главным образом оживленностью движения транспортных средств, высоким пешеходным трафиком, а так же близостью к кинотеатру и Центральному парку, удобным подъездом для разгрузки сырья.

### *Формат предприятия*

Для предприятия выбран формат кафе-кондитерской на 46 мест. С каждым годом потенциальный клиент становится более разборчивым и требовательным к заведениям общественного питания, он хочется отдавать деньги за действительно качественный продукт. Именно поэтому для разрабатываемого предприятия выбран формат производства с использованием натурального сырья, без готовых мучных смесей, улучшителей и консервантов. Для производства кондитерских изделий выбирается только качественное сырье от надежных поставщиков. В разрабатываемом предприятии принимается демократичная ценовая политика. В интерьере обустраивается приятная семейная обстановка, в которой хочется задержаться подольше, выпить чашечку кофе и насладиться вкусным свежим пирожным или десертом.

Кафе-кондитерская «Шарлотка» реализует продукцию не только в самом заведении, но и на вынос, осуществляется экспедиция. Это даёт возможность охватить категорию потенциальных клиентов, которые не могут выделить достаточное количество времени на трапезу в заведении. Каждое кондитерское изделие или напиток может быть упакован с собой.

### *Целевая аудитория*

Потенциальными клиентами кафе кондитерской станут посетители Центрального парка, площади Революции, сотрудники близлежащих офисных центров и родители с детьми, так как рядом располагается детский сад.

Ценовая политика заведения демократичная и направлена на гостей со средним уровнем дохода, что будет способствовать привлечению большого количества посетителей. Ассортимент блюд кафе-кондитерской будет доступен всем слоям населения.

Так же можно провести более узкую сегментацию потребителей:

- родители с детьми могут посетитель данное заведение в любое время с 10:00 до 21:00 часов (рядом расположен детский сад «Алые паруса»);
- школьники, основной поток клиентов из данной категории приходится примерно с 14:00 до 18:00 (неподалеку находится школа №10);
- молодежь, могут посетитель данное заведение в любое время с 10:00 до 21:00 часов;
- жители близлежащих домов, их посещаемость с 10:00 до 21:00;
- иная категория потребителей, которые пришли в кафе-кондитерскую с целью отдыха. Их посещаемость возрастает с 18:00 до 21:00.

### *Ассортимент*

Планируется, что кафе-кондитерская будет производить кондитерские изделия достаточно широкого ассортимента. Все производство будет осуществляться собственными силами. В производстве не будут использоваться

полуфабрикаты, вкусовые и ароматические добавки. Помимо кондитерских изделий, меню будет включать в себя холодные закуски - салаты и сэндвичи, сладкие блюда, горячие и холодные напитки.

### *Конкурентное окружение*

Конкурентное окружение - это перечень компаний, схожих по ценовой политике и ориентирующихся примерно на один контингент потребителей. При оценке конкурентного окружения учитывались местоположение, целевая аудитория, средний чек.

В районе расположения проектируемого кафе-кондитерской можно выделить двух основных конкурентов

- «Кекс & Крендель» (ул. Декабристов, 23);
- «CoffeeMall» (проспект Мира, 91а).

Уровень конкурентоспособности проектируемого кафе-кондитерской определяется с помощью построения многоугольника конкурентоспособности. Многоугольник конкурентоспособности представлен на рисунке 1.

Изучив диаграмму можно сделать вывод, что наиболее сильным конкурентом разрабатываемого кафе-кондитерской является «Кекс & Крендель». Заведение, в первую очередь, позиционируется как кафе-кондитерская, поскольку в данном предприятии общественного питания выпекают булочки, десерты, торты. Кроме того, данное заведение пользуется популярностью среди жителей г. Красноярска. Преимуществом разрабатываемого предприятия будет являться более качественная продукция, высокий уровень обслуживания и приятная атмосфера.

Название проектируемого кафе-кондитерской – «Шарлотка». Название выбрано не случайно. Оно простое, лаконичное и легко запоминается. Кроме того, «Шарлотка» напрямую ассоциируется с выпечкой. Данное название будет вызывать у покупателей ассоциации с десертами, сладостями и работой заведения в целом. Слова, используемые в названии, сами по себе вызывают аппетит, желание зайти и познакомиться с ассортиментом, поэтому способствуют повышению продаж.

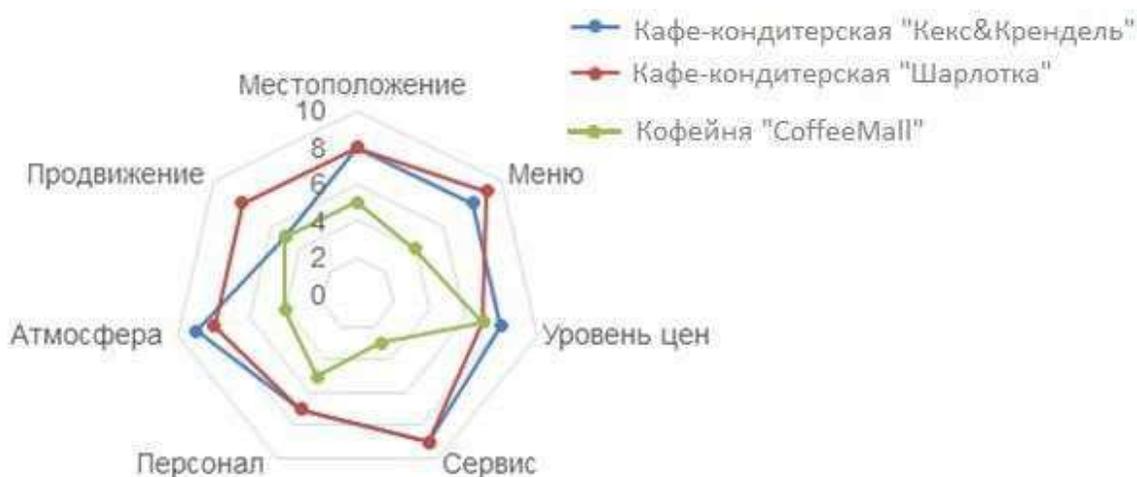


Рисунок 1 – Многоугольник конкурентоспособности

### *Формы и методы обслуживания*

Для наиболее грамотного выбора формы и метода обслуживания необходимо учитывать месторасположение, контингент потребителей, степень участия персонала и тд.

В кафе-кондитерской «Шарлотка» применяется индивидуальный метод обслуживания официантами с последующим расчётом. Расчёт может производиться как в наличной, так и в безналичной форме посредством банковских карт международных платежных систем Viza, MasterCard и др.

### *Обоснование режима работы*

Режим работы проектируемого предприятия общественного питания «Шарлотка» – с 9:00 до 22:00 часов без выходных. Для предприятий подобного типа в г. Красноярск это наиболее предпочтительный график работы. Большинство близлежащих офисных центров работают с 10-00, открытие кафе-кондитерской в 9:00 позволит привлечь сотрудников этих центров перед работой, чтобы позавтракать или просто взять кофе и пирожное с собой. Основной пешеходный трафик наблюдается на улицах Красноярска примерно до 22:00, а так же до этого часа работает Центральный парк, на этом основывается график работы в вечернее время.

Удалены главы 2,3,4 и удалены приложения.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Итогом выпускной квалификационной работы является проект кафе-кондитерской «Шарлотка» с кондитерским цехом производительностью 3000 изделий в сутки.

В первой главе представлена разработка концепции предприятия, выбран его формат, представлено обоснование выбора месторасположение, анализ контингента будущих потребителей. Так же проанализирован рынок кафе-кондитерских, с целью определения конкурентов.

Вторая глава представлена организационно-техническим разделом. Организационно-технический раздел является основным в данной работе. В разделе представлены расчёты:

- Количество потребителей на основе графика загрузки зала;
- дневной производственной программы;
- покупных товаров;
- планово-расчётного меню.

Так же во второй главе описана производственно-торговая структура, в которой отражен состав всех помещений проектируемого предприятия, описана организация работы заготовочного, доготовочного и кондитерского цехов.

При расчёте складской группы помещений определено количество суточного запаса сырья, прописаны условия и сроки хранения.

В кондитерском цехе представлен расчёт производственной программы в виде плана суточного выпуска готовой продукции, рассчитана численность производственной бригады и составлен график выхода на работу. Так же в данном разделе рассчитано и принято тепловое, механическое, немеханическое и вспомогательное оборудование, представлена спецификация. Помимо прочего в организационно-техническом разделе рассчитана площадь кондитерского цеха.

Для того чтобы проектируемое предприятие было безопасным и комфортным для его сотрудников разработана третья глава выпускной квалификационной работы.

С 15 февраля 2015г согласно положениям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» на предприятиях общественного питания введена система безопасности ХАССП. Разработка системы ХАССП является обязательной. В связи с этим в данной работе разработана технологическая документация на фирменное блюдо «Торт-десерт Анна Павлова»: разработана технико-технологическая карта, определены контрольные и критические контрольные точки, а так же методы их мониторинга и коррекции.

В данной выпускной квалификационной работе разработан детальный проект кафе-кондитерской «Шарлотка» на 46 мест. Проектируемое предприятие может стать конкурентоспособным на рынке общественного питания.

## 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 : Стандартинформ, 2006. – 7 с.
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 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 : Стандартинформ, 2014. – 14 с.
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 15 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 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 : Стандартинформ, 2015. – 16 с.
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
9. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, 2003. – 24 с
10. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – М.: Минздрав России, 2002. – 24с.
11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: утв. постановлением Гл. гос. санитарного врача Рос. Федерации от 27.10. 2020 N 32. – 12с.
12. СанПин 60.13330.2012 Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – М.: Минздрав России, 2013-20с.
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 ; Красноярск. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2009. – 59 с

15. Продолжительность приёма пищи. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. — М.: Колос С, 2006. — 206 с: ил. — (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
16. Примерные графики загрузки залов предприятий общественного питания. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. — М.: Колос С, 2006. — 212 с: ил. — (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений)
17. Примерное соотношение различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания. Никуленкова Т. Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. — М.: Колос С, 2006. — 217 с: ил. — (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений)
18. Длина рабочего места на одного работника на предприятиях общественного питания. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. — М.: Колос С, 2006. — 234 с: ил. — (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений)
19. Рекомендуемый перечень производственных помещений. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. — М.: Колос С, 2006. — 240 с: ил. — (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений)
20. 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.
21. Правила приемки сырья на предприятии общественного питания [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://btfr.cc/w9x>.
22. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
23. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
24. Постановление Минтруда России, Минобразования России от 13.01.2003 N 1/29 (ред. от 30.11.2016) "Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций" (Зарегистрировано в Минюсте России 12.02.2003 N 4209)
- 25 ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. – Введ. 01.07.2000. - Санкт-Петербург : ЦОТПБСП, 2000. - 80 с.

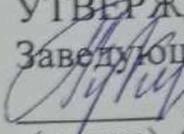
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Г.А.Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 15 » 06 2021 г.

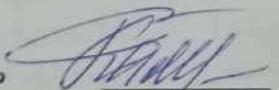
**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

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-кондитерской «Шарлотка» на 46 мест, с  
кондитерским цехом производительностью 3000 изделий в сутки  
тема

Руководитель

  
подпись, дата

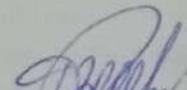
профессор, д-р.пед. наук

должность, ученая степень

Т.Л. Камоза

инициалы, фамилия

Выпускник

  
подпись, дата

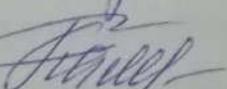
ТТ17-01БПИТ

группа

Д.В Швиндт

инициалы, фамилия

Нормоконтролёр

  
подпись, дата

Т.Л. Камоза

инициалы, фамилия

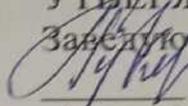
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

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): Швиндт Дарье Викторовне  
(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- кондитерской «Шарлотка» на 46 мест, с кондитерским цехом производительностью 3000 изделий в сутки

Утверждена приказом по университету № 3856/с от 19.03.2021

Руководитель ВКР

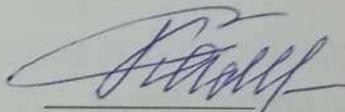
Т.Л.Камоза, профессор кафедры технологии и организации питания ИТиСУ  
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе- кондитерской

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

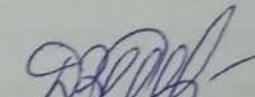
Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР

  
(подпись)

Т.Л. Камоза  
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

  
(подпись)

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

« 30 » 03 2021 г.

### 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

**Швиндт Дарья Викторовны**

выполненную на тему:

**Разработка проекта кафе-кондитерской «Шарлотка» на 46 мест, с кондитерским цехом производительностью 3000 изделий в сутки**

**Актуальность темы:** тема является актуальной, так как качественные кондитерские изделия всегда востребованы нашими гражданами. Продукция проектируемого кондитерского цеха будет радовать не только посетителей кафе, но и позволит расширить ассортимент других предприятий питания.

**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 кондитерского 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 изделия «Анна Павлова». Разработана нормативно-техническая документация, определены показатели качества.

**Проявленные профессиональные и личные качества студента:** Швиндт Д.В. исполнительна и настойчива, творчески подошла к выполнению ВКР.

**Исполнительская дисциплина студента:** работа, в основном, 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