

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

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технология и организация общественного питания

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

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Разработка проекта кафе быстрого обслуживания
«Сибирская Шаурма» на 48 мест
тема

19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
код-наименование направления

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Руководитель	_____	<u>доцент, канд. техн. наук</u>	<u>О.В. Гоголева</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____		<u>И.Д. Атышев</u>
	подпись, дата		инициалы, фамилия
Нормоконтролер	_____	<u>доцент, канд. биол. наук</u>	<u>Н.Ю. Теплюк</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия

Красноярск 2024

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1 Разработка концепции предприятия.....	4
2 Организационно – технологический раздел	Error! Bookmark not defined.
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	Error! Bookmark not defined.
2.2 Производственно-торговая структура предприятия ..	Error! Bookmark not defined.
2.3 Складская группа помещений	Error! Bookmark not defined.
2.4 Горячий цех	Error! Bookmark not defined.
2.5 Холодный цех	Error! Bookmark not defined.
2.6 Вспомогательные производственные помещения, административно бытовые и технические.....	Error! Bookmark not defined.
2.7 Организация обслуживания посетителей	
2.8 Разработка программы лояльности потребителей	Error! Bookmark not defined.
2.9 Продвижения продукции и услуг предприятий питания.	Error! Bookmark not defined.
3 Охрана труда.....	Error! Bookmark not defined.
4 Научно-исследовательский раздел	Error! Bookmark not defined.
4.1 Показатели качества и безопасности сырья, используемого для изготовления фирменной продукции.....	Error! Bookmark not defined.
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции.....	Error! Bookmark not defined.
4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирменной продукции	Error! Bookmark not defined.
4.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции .	Error! Bookmark not defined.
4.5 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	Error! Bookmark not defined.
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции	Error! Bookmark not defined.
Заключение	8
Список использованных источников	9
Приложение А-К	58-78

ВВЕДЕНИЕ

Кафе быстрого обслуживания «Сибирская шаурма» на 48 мест предлагает своим посетителям насладиться вкусной и качественной едой в уютной обстановке. В этом заведении можно быстро перекусить, утолить голод и восстановить силы после рабочего дня или прогулки.

Кафе «Сибирская шаурма» расположено в центре правого берега и имеет удобное месторасположение, что позволяет клиентам легко добраться до него. Интерьер заведения выполнен в современном стиле, а уютная атмосфера способствует приятному времяпрепровождению.

В меню кафе представлены разнообразные виды шаурмы, салаты, горячие и холодные напитки, а также десерты. Все блюда готовятся из свежих и качественных продуктов, что гарантирует их безопасность и пользу для здоровья посетителей.

Для удобства клиентов в кафе предусмотрена система самообслуживания, что позволяет посетителям самостоятельно выбирать блюда и оплачивать их на кассе. Также в заведении есть возможность заказать еду навынос, что особенно актуально для тех, кто спешит или предпочитает наслаждаться шаурмой в уютной домашней обстановке.

В кафе «Сибирская шаурма» работают опытные и квалифицированные повара, которые знают все тонкости приготовления этого популярного блюда. Они постоянно совершенствуют свои навыки и следят за новыми тенденциями в мире кулинарии, чтобы предлагать посетителям самые вкусные и оригинальные рецепты шаурмы.

Кроме того, кафе «Сибирская шаурма» активно участвует в социальных проектах и мероприятиях, направленных на поддержку малоимущих слоёв населения, а также на сохранение и развитие культуры и традиций народов Сибири. Это делает заведение не только популярным среди местных жителей, но и привлекательным для туристов, интересующихся историей и культурой региона.

Таким образом, кафе быстрого обслуживания «Сибирская шаурма» является идеальным местом для отдыха, перекуса и общения с друзьями и семьёй. Благодаря высокому качеству блюд, удобству расположения и приятной атмосфере, это заведение становится всё более популярным среди жителей и гостей города.

Дописать цель и задачи

1 Разработка концепции предприятия

Первым пунктом в разработке концепции проектируемого предприятия является определение месторасположения кафе. В ходе исследования планируемых мест расположения предприятия, учитывались следующие факторы: транспортная развязка, проходимость места, наличие общественных мест, конкурентное окружение и т.д.

На основании данных факторов (табл.1.1), были выбраны для сравнительного анализа следующие места на территории города Красноярск:

1. Якорный переулок 1
2. Красноярский Рабочий 97
3. Вузовский переулок 5
4. ул. Коммунальная 16
5. ул. Академика Вавилова 58

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения предприятия общественного питания

№	Факторы	Варианты размещения бизнеса				
		1	2	3	4	5
1	Покупательская активность в этом районе	5	5	3	4	3
2	Удобство подъезда	2	5	5	5	3
3	Оживленность движения транспортных средств	5	5	5	5	5
4	Оживленность движения пешеходов	3	4	4	3	4
5	Наличие парковки	2	4	5	5	4
6	Сообщение общественным транспортом	5	5	5	5	5
7	Расположение улицы	5	4	5	5	5
8	Ближайшие конкуренты	5	2	4	2	4
9	Место для рекламы	5	3	5	5	5
10	Удобство входа и выхода	3	5	5	3	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	3	2	5	5	3
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5	5	5
13	Состояние здания	4	4	4	4	4
14	Стоимость аренды	3	2	1	2	3
15	Срок аренды	4	5	4	3	2
16	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5	5	5
Итого		64	65	70	66	69

На основании данных таблицы 1.1, можно сделать вывод: что наиболее выгодным местом, для расположения кафе «Сибирская Шаурма» является Вузовский переулок 5 в городе Красноярск. На данном адресе, удобная дорожная развязка и наличие удобных парковочных мест для потребителей, вблизи проходит проезжая часть с автобусными маршрутами и остановкой в ста метрах от заведения. Так же можно отметить, что в радиусе 100-500 метров расположен ТК «Красноярье», колледж искусств, институт водного транспорта, сквер энтузиастов.

К минусам можно отнести стоимость и срок аренды. Стоимость выше, чем в остальных вариантах, за счёт расположения в центре, а так же здание относится к типу новостройки, и поэтому цена аренды более высокая. Изучая сайты о сдаче в аренду помещений, было выявлено, что данное помещение сдается в аренду на определенный период и без последующей пролонгации договора. После того как договор заканчивает свое действие, необходимо заключать новый.

Не смотря, на незначительные минусы, место является достаточно рентабельным для размещения предприятия общественного питания, исходя из сравнительного анализа данных таблицы.

Конкурентное окружение

Красноярское общественное питание находится в развивающемся состоянии, большая часть предприятий работает на вынос и доставки, за отсутствием лучшего самые успешные заведения располагаются не в самых проходимых местах, и в таких случаях являются сами точкой притяжения. Основным конкурентом по стилю кухни является «SCD». При этом, в радиусе 500 метров так же расположены конкуренты для проектируемого заведения. Такие как:

«Съем слона»

«SCD»

«DenDener»

Конкурентное положение кафе «Сибирская Шаурма» проанализировано с помощью построения многоугольника конкурентоспособности.

В качестве параметров для оценки выбраны аспекты, наиболее важные для деятельности заведения:

- местоположение
- меню
- уровень цен
- сервис
- персонал
- атмосфера
- продвижение

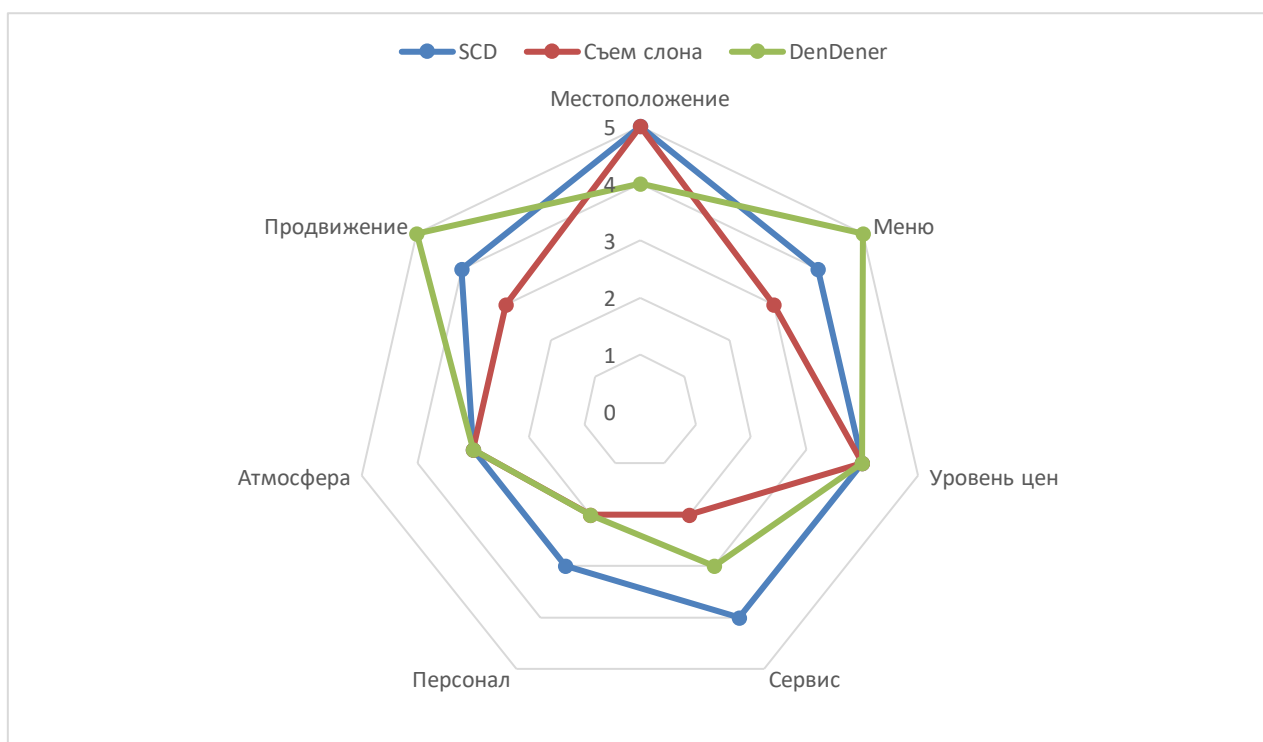


Рисунок 1.1 Многоугольник конкурентоспособности

Исходя из данных многоугольника, самый большой недостаток конкурентных заведений — почти полное отсутствие атмосферы и плохо обученный персонал, который зачастую работает без дресс-кода в шортах, что не допустимо с этической точки зрения. Так же большой недостаток в меню, где нет точного направления. «DenDener» являясь лучшим заведением из этих трех, находится в неудобном месте- во дворе без асфальтированного покрытия. SCD имеет главное свое блюдо в виде огромной шаурмы. В меню «Съем слона» намешаны не сочетаемые блюда, такие как пиццы, суши и шаурма, что естественно, сказывается на их качестве.

Формы и методы обслуживания

Метод обслуживания потребителей кафе «Сибирская Шаурма» — самообслуживание. Когда посетители самостоятельно заказывают у стойки-раздачи продукцию предприятия и соответственно самостоятельно выбирают столик.

Обслуживание потребителей кафе «Сибирская Шаурма» соответствует общим требованиям:

- наличие соответствующей материально-технической базы для обеспечения выбранных методов и форм обслуживания, включая планировку, состав, размеры и назначение помещений для потребителей и обслуживающего персонала, оснащение мебелью, технологическим, раздаточным, барным, буфетным оборудованием, столовой посудой, столовыми приборами, столовым бельем, раздаточным инвентарем, тарой, тележками для подачи блюд, напитков и для уборки использованной посуды;
- соответствие профессионального уровня персонала методу, форме и уровню обслуживания на предприятиях (объектах) питания;

- наличие стандартов работы персонала, должностных и рабочих инструкций на предприятиях (объектах) в соответствии с ГОСТ 30524 и другими фирменными документами конкретных исполнителей услуг; предоставление определенного ассортимента блюд, изделий и напитков в соответствии с уровнем обслуживания.

Обоснование режима работы

Общая продолжительность работы зала кафе «Сибирская Шаурма» установлена с учетом типа предприятия, его местоположением и целевой аудиторией.

Режим работы с 10.00 до 21.00 часов в будни дни и в выходные – это наиболее рентабельный график работы для кафе «Сибирская Шаурма».

График работы производственного цеха начинается за 1 час до начала работы торгового зала, так как к моменту открытия торгового зала заготовки должны быть подготовлены, и продолжает свою работу до закрытия.

Следовательно, работа в производственного цеха начинается с 09.00 часов и заканчивается в 21.00 часа.

Режим работы зала – односменный (12-14 часов).

[изъята 2 глава]

[изъята 3 глава]

[изъята 4 глава]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе была разработана производственная программа предприятия, рассчитано количество продуктов, необходимых на ее выполнение, произведен расчет горячего цеха, холодного, овощного и мясо-рыбного цехов, проектирование помещений складской группы. Произведен технологический расчет и подбор оборудования, расчет механического оборудования, расчет вспомогательного оборудования, расчет площади цехов.

Также были разработаны организация труда работников обслуживания, организация бизнес-процесса «Прием и обслуживание гостей» и организация обслуживания по системе Фаст-фуд. Представлены способы продвижения продукции и услуг кафе «Сибирская Шаурма».

Разработаны концепции ресторанный заведения, структуру предприятия, создан корпоративный стиль предприятия, логотип предприятия, интерьер предприятия и корпоративный стиль фирменной одежды.

В современных условиях наблюдается очень жесткая конкуренция. Для того чтобы предприятие успешно функционировало, оно обязано соответствовать необходимым требованиям. Самым важным и главным является производство высококачественной продукции.

Так же представлены мероприятия по охране труда и пожарной безопасности предприятия.

Для разработки фирменного блюда были исследованы показатели качества безопасности сырья, используемого для изготовления фирменной продукции. Была разработана технологическая карта фирменной продукции и представлены рекомендации по подаче фирменной продукции.

Для готового фирменного блюда был произведен расчет пищевой и энергетической ценности и была разработана технологическая документация на это блюдо.

Так же, чтобы данная фирменная продукция соответствовала безопасности, для нее были разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП, в которой была описана продукция, была составлена блок-схема для фирменного блюда, выписан перечень опасных факторов и критических контрольных точек и разработаны листы ХАССП для контроля критических контрольных точек.

Основное место среди предприятий общественного питания занимают рестораны, кафе, бары. Они играют главную роль в организации отдыха и досуга населения. Данные заведения посещают с целью вкусно поесть, отметить день рождения, юбилей, провести свадебное торжество, деловую или официальную встречу, просто встретиться с родными людьми.

Основная задача персонала этих заведений душевно встретить, грамотно разместить, максимально быстро и качественно обслужить своих гостей и создать все условия для хорошего отдыха. Успех предприятия на прямую зависит от правильной организации работы обслуживающего персонала и является залогом его развития и процветания.

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». - URL: <http://www.consultant.ru>

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания = PubliccateringservicesEnterprisesofpubliccatering. Classificationandgeneralrequirements: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1673-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <https://docs.cntd.ru/document/1200107325> (дата обращения: 21.04.2023)

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Termsanddefinitions: межгосударственный стандарт: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>(дата обращения: 21.04.2023).

4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Publiccateringservice. Methodofcalculationofwastesandlossesofcateringproducts: межгосударственный стандарт :издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1674-ст: введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - URL:<https://docs.cntd.ru/document/1200103474> (дата обращения: 21.04.2023).

5. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Publiccateringservice. Methodofelaboratingandapprovingofhousespecialtiesatpubliccateringenterprises: издание официальное : межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и

метрологии от 27 мая 2013 г. № 458-ст : введен впервые : дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111505> (дата обращения: 20.06.2022).

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Publiccateringservice. Methodofsensoryevaluationofcateringproducts: межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1678-ст : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472> (дата обращения: 21.04.2023).

7. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общитребования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. Generalrequirements :государственный стандарт Российской Федерациииздание официальное : утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст: введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424> (дата обращения: 24.05.2023).

8. 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. URL : https://shkola2nazran-r26.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/175/3007/SanPiN_2.3.2.1324_03_1_.pdf (дата обращения: 21.04.2023).

9. СНиП П-Л.8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. Утверждены Государственным комитетом Совета Министров СССР по делам строительства - 17.08.1971 г. – URL : <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293810/4293810609.pdf> (дата обращения: 24.05.2023).

10. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации : утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // КонсультантПлюс : справочная правовая система. – URL : http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/ (дата обращения: 5.06.2023).

11. СТУ 7.5-07-2021. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной

деятельности. – Введен 07.12.2021. – Красноярск : СФУ, 2021. – 61 с. - URL : <https://about.sfu-kras.ru/docs/8127/pdf/856121>(дата обращения 5.06.2023)

12. Выпускная квалификационная работа: пособие для выполнения выпускной квалификационной работы / Е.О. Никулина, Т.Л. Камоза, Г.А. Губаненко, О.М. Евтухова; Сибирский федеральный университет, Институт торговли и сферы услуг. – Красноярск, 2023. – 105 с.

13. Гайворонский, К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с. - ISBN 9785819907061

14. Заметки официанта: сайт. – 2022. – URL: <https://oficianty.com/etiket-oficianta.html> (дата обращения: 24.11.2022)

15. 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. - ISBN 978-5-9776-0060-6

16. Пожарная безопасность на предприятии общественного питания //Инжиниринговая компания, инженерные сети: сайт. – 2023. – URL: https://u-net.ru/blog/pozharnaya_bezопасnost_na_predpriyatii_pitaniya

17. Интернет-магазин оптовой и розничной продажи оборудования, инвентаря, предметов сервировки, посуды и мебели для баров, кафе и ресторанов: интернет-магазин. – 2023. – URL: <https://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment/blenders/blender-amitek-bp1/> (дата обращения: 01.06.2023)

18. Мерчандайзинг в общественном питании // Инновационные технологии мерчандайзинга «MERC4U» : сайт. – 2022. – URL: <https://merch4u.biz/merchandajzing-v-obshchestvennom-pitani/> (дата обращения: 24.11.2022)

19. Кирпичников, В.П. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Москва. : Издательский центр «Академия», 2013. — 416 с. - ISBN 978-5-7695-9599-8.

20. Ловачёва, Г.Н Стандартизация и контроль качества продукции/ Г.Н. Ловачёва, А.И. Мглинец, Л.М. Алёшина // Москва : Колос, 2010. – 161 с. - ISBN 5 -282 - 00429-1

21. Нейтральное оборудование «H-ESSEN» : официальный сайт. – 2023. – URL: <https://h-essen.ru/product/vmp-1-5-e-ots-nerzh/>(дата обращения: 01.06.2023)

22. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. Г.М. Ястина. – Москва : Колос, 2006. – 247 с. - ISBN 5-9532-0206-7.

23. Никулина, Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учебно-практическое пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова; Сибирский федеральный университет, Институт торговли и сферы услуг. – Красноярск, 2010. – 124 с.

24. Никулина, Е.О. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова; Сибирский федеральный университет, Институт торговли и сферы услуг. – Красноярск, 2006. - 82 с.
25. Оборудование для кафе, ресторанов, столовых «VIATTO» : интернет-магазин. – 2023. - URL: <https://viatto.ru/shop/product/holodilnyi-shkaf-viatto-va-sc98> (дата обращения: 21.03.2023).
26. Оборудование для общественного питания «HICOLD» : официальный сайт. – 2023. – URL: https://hicold.ru/katalog/069654_holodilnoe-oborudovanie/002947_stoli-s-ohlajdaemoj-poverhnostyu/284346_stol-holodilnyj-s-ohlajdaemoj-poverhnostyu-hicold-gn-so-111-tn.html (дата обращения: 21.03.2023).
27. 19. Оборудование для общественного питания «Carboma» : официальный сайт. – 2023. – URL: <https://carboma.ru/product/6861> (дата обращения: 21.03.2023).
28. Проектирование и комплексное оснащение предприятий общественного питания и торговли «Complex-Trade» : сайт. – 2022. – URL: <https://www.complex-trade.ru/blog/borba-za-klienta-priivlech-i-uderzhat/> (дата обращения: 24.11.2022)
29. Профессиональное оборудование «Polair»: интернет-магазин. – 2023. - URL : <https://polair.pro/> (дата обращения: 21.03.2023).
30. Профессиональное кухонное оборудование «Атеси»: официальный интернет-магазин. – 2023. – URL: https://atesy.ru/catalog/4_oborudovanie_dlya_pekaren_atesy/4_1_mukoproseivatel/mukoproseivatel_kaskad/(дата обращения: 21.04.2023)
31. Профессиональное кухонное оборудование «Атеси»: официальный интернет-магазин. – 2023. – URL: https://atesy.ru/catalog/7_kholodilnoe_i_barnoe_oborudovanie_atesy/7_4_stoly_okhlazhdaemye/stol_okhlazhdaemyu_atesy_spb_o_221_20_1307/(дата обращения: 21.04.2023)
32. Профессиональное ресторанное оборудование «VitrinaStore»: интернет - магазин. - 2023. - URL: <https://vitrinastore.ru/products/kofemashina-avtomaticheskaya-airhot-ac-709.html> (дата обращения: 21.03.2023).
33. Профессиональное ресторанное оборудование «HURAKAN»: интернет - магазин. - 2023. - URL: https://hurakan.ru/catalog/jelektromehanicheskoe_oborudovanie/testomesy/testomes-hurakan-hkn-m40sn2v/ (дата обращения: 21.03.2023).
34. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2006. — 352 с. - ISBN 5-222-08980-0
35. Ресторан-комплект: интернет-магазин. - 2023. - URL: <https://r-komplekt.ru/> (дата обращения: 01.06.2023).
36. Ресторан сервис – оборудование для кафе, ресторанов, столовых «Ресторан сервис».: интернет-магазин. – 2023. - URL:

https://restoranservice.ru/catalog/kipyatilniki/elektrokipyatilnik_hurakan_hkn_pcy25/
(дата обращения: 21.03.2023).

37. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / В. А. Ананина, С. Л. Ахиба, В. Т. Лапшина, Р. М. Мальгина, В. Л. Соколов, А. П. Рубан, З. И. Ясюченя; под редакцией Ф. Л. Марчука. - Москва: Хлебпроинформ, 1996. - 620 с. - ISBN 5-88676-044-X.

38. Скурихин, И.М. Химический состав пищевых продуктов, книга 1/И.М. Скурихин. – Москва : ВО «Агропромиздат», 2007. – 224 с.

39. Современные технологии «CAS».: Интернет-магазин. – 2023. - URL: [https://cas-russia.ru/katalog-tovarov/porcionnye-\(fasovochnye\)-vesy/vesy-porcionnye-cas-swn-30-dd-displej-s-2h-storon.html](https://cas-russia.ru/katalog-tovarov/porcionnye-(fasovochnye)-vesy/vesy-porcionnye-cas-swn-30-dd-displej-s-2h-storon.html) (дата обращения: 21.03.2023).

40. Тепловое оборудование для общественного питания «UNOX»: официальный сайт.- 2023. – URL: <https://unox.ru/> дата обращения: 21.04.2023).

41. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов / «Кодекс» : сайт. – 2022. – URL: <https://docs.cntd.ru/about> (дата обращения: 02.06.2022)

42. Юшкова, А. И. Анализ деталей месторасположения ресторана / А. И. Юшкова. – Москва, 2011. — № 7 (30). — Т. 1. — С. 124-127. — URL: <https://moluch.ru/archive/30/3486/> (дата обращения: 24.11.2022).

[изъяты приложения]

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

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Г.А. Губаненко

подпись инициалы, фамилия

« 11 » 06 2024г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

«Разработка проекта кафе быстрого обслуживания

«Сибирская Шаурма» на 48 мест»

тема

Руководитель

Г.А. Губаненко
подпись, дата

доцент, канд. техн. наук
должность, ученая степень

О.В. Гоголева
инициалы, фамилия

Выпускник

И.Д. Атышев
подпись, дата

И.Д. Атышев
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

Н.Ю. Теплюк
подпись, дата

доцент, канд. биол. наук
должность, ученая степень

Н.Ю. Теплюк
инициалы, фамилия

Красноярск 2024


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

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Г.А.Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 19 » 03 2024 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы

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

Студенту (ке)

Атышеву Илье Дмитриевичу
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТТ20-01БТу

направление подготовки 19.03.04
(код)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование)

профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта кафе быстрого обслуживания «Сибирская
Шаурма» на 48 мест.

Утверждена приказом по университету № 5763/с от 01.04.2024

Руководитель ВКР

О.В. Гоголева кандидат технических наук, доцент, доцент кафедры
ТиООП ИТиСУ СФУ

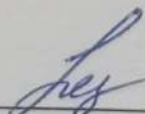
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: Кафе восточной кухни

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

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

Руководитель ВКР


(подпись)

О.В. Гоголева
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению



И.Д. Атышев
(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

« 19 » 03 2024 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 студента 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 Атышева Ильи Дмитриевича
выполненную на тему:

«Разработка проекта кафе быстрого обслуживания
«Сибирская Шаурма» на 48 мест»

Актуальность темы. Одним из самых распространенных заведений общественного питания на сегодняшний день является кафе. Кафе рассчитаны на самую разную публику, ее 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 «Шаурма на тарелочке». Рассчитана энергетическая и пищевая ценность блюда, разработана необходимая технологическая документация.

Обоснованность выводов и предложений: все выводы обоснованы и конкретны.

Проявленные профессиональные и личные качества студента: студент исполнитель, заинтересован в результатах труда.

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

Соответствие работы предъявляемым требованиям: бакалаврская работа выполнена в полном объеме, грамотно, аккуратно, с соблюдением требований СТУ 7.5-07-2021 "Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности".

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

Руководитель бакалаврской работы
к.т.н, доц



О.В.Гоголева

07.06.2014