

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-мороженое "Icy" на 48 мест, с кондитерским цехом
производительностью 3 тыс. изделий в сутки

тема

Руководитель

подпись, дата

доцент, канд. тех. наук

должность, ученая степень

Е.О. Никулина

инициалы, фамилия

Выпускник

подпись, дата

ТТ17-01БПИТ

группа

А.А. Гребенчук

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

подпись, дата

Е.О. Никулина

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
«____» _____ 2021 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы

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

Студенту

Гребенчук Артём Артурович
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ТТ17-01БПИТ направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания
(наименование)

профиль 19.03.04.01.02 Технология организации ресторанной деятельности

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта кафе-мороженое "Ісу" на 48 мест, с кондитерским цехомпроизводительностью 3 тыс. изделий в сутки

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

Руководитель ВКР

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

Исходные данные для ВКР кафе-мороженое с кондитерским цехом

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)

Е.О. Никулина
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

«____» _____ 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Ведение.....	3
1 Разработка концепции предприятия.....	5
2 Организационно-технологический раздел	10
2.1 Производственная программа предприятия.....	10
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	16
2.3 Складская группа помещений.....	18
2.4 Кондитерский цех.....	22
2.5 Организация работы производства.....	44
2.6 Организация обслуживания посетителей.....	50
2.7 Разработка программы лояльности потребителей.....	55
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	56
3 Охрана труда.....	59
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.....	65
Заключение	72
Список используемых источников.....	73
Приложения А-М.....	79-106

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание занимает большое место в сфере оказания услуг. В современном мире у человека все меньше времени на полноценный отдых, в т.ч. и на приготовление пищи и полноценное здоровое питание. Поэтому необходимы места, в которых могли бы создаваться необходимые условия для удовлетворения потребности людей различных слоев населения в качественном отдыхе, времяпрепровождении и полноценном питании. Такими местами являются предприятия общественного питания, которые оказывают услуги в предоставлении качественной и безопасной пищевой продукции, обслуживании посетителей, организации мест проведения отдыха и различных мероприятий.

Все предприятия общественного питания делятся на типы в зависимости от ассортимента предоставляемой продукции, технической оснащенности и качества обслуживания: рестораны, кафе, бары, закусочные и т.д. В свою очередь такие типы предприятий как рестораны и бары подразделяются на классы (люкс, высший, первый) в соответствии с уровнем обслуживания, а также перечнем предоставляемых услуг. Некоторые предприятия могут специализироваться на обслуживании определенного контингента потребителей, что в конечном итоге будет определять ассортимент продукции и перечень оказываемых услуг.

Разработка проекта предприятия является ответственным этапом при создании заведения индустрии питания, так как именно данный проект предопределяет все основные направления деятельности предприятия, его концепцию, организацию работы производственных цехов, контроль качества и обеспечение безопасности готовой продукции, мероприятия по обеспечению безопасных условий труда. Готовый проект должен содержать максимально подробные сведения, касающиеся каждого аспекта деятельности предприятия, способы и методы осуществления и ведения контроля на всех этапах производства.

Темой данной бакалаврской работы является разработка проекта кафе-мороженого с кондитерским цехом. Кафе-мороженое представляет собой предприятие общественного питания, которое базируется на реализации различных видов мороженого, сорбетов, десертных блюд, напитков, а также мучных кондитерских и булочных изделиях. Благодаря существованию широкого ассортимента видов мороженого, а также способов его использования при приготовлении блюд, данное лакомство пользуется широким спросом, что делает идею о проектировании кафе-мороженого весьма перспективной. Данное предприятие является наиболее прибыльным в летнее время. В зимнее время акцент можно сделать на мучные кондитерские и булочные изделия, сладкие блюда, горячие напитки, а также организацию различных праздничных мероприятий.

Цель бакалаврской работы – разработать проект кафе-мороженого «Ису» на 48 мест, с кондитерским цехом производительностью 3 тысячи изделий в сутки.

Задачи курсовой работы:

1. Разработать концепцию предприятия кафе-мороженого;
2. Спроектировать производственную программу для кафе-мороженого;
3. Произвести расчет кондитерского цеха;
4. определить организационные принципы деятельности предприятия;
5. Описать мероприятия, обеспечивающие безопасные условия труда;
6. разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

1 Разработка концепции предприятия питания

Разработка концепции является важнейшей задачей при проектировании предприятия, так как она предопределяет все направления деятельности заведения и влияет на успех на рынке сферы услуг. При разработке концепции стоит тщательно прорабатывать и анализировать каждый элемент, который будет оказывать влияние на работу будущего заведения.

В первую очередь необходимо определить месторасположение проектируемого заведения. С этой целью анализируются различные городские районы и выбираются наиболее благоприятные и удовлетворяющие наибольшему количеству критериев места. Выбор критериев также является важным фактором, так как от правильности их составления зависит наиболее качественный и тщательный анализ заданного месторасположения.

Для кафе-мороженого в городе Красноярске предполагаются следующие варианты размещения: улица Карла Маркса 132 (1 вариант), проспект Свободный 40 (2 вариант), проспект Мира 16 (3 вариант).

Первый вариант месторасположения проектируемого предприятия находится в железнодорожном районе города Красноярска. Данный район имеет хорошо развитую инфраструктуру и транспортную развязку. В пределах 300 метров от выбранного места размещения располагаются три остановки общественного транспорта. В микрорайоне слабо развита сеть предприятий общественного питания.

Второй вариант месторасположения находится в северной части железнодорожного района. Здесь имеется высокая оживленность движения пешеходов и транспортных средств в виду того, что вблизи располагается большой торговый комплекс «на Свободном». Также неподалеку имеется парк развлечений «Троя Парк». Ближайшая остановка общественного транспорта находится в 250 метрах. Стоит отметить, что в выбранном микрорайоне, из-за

вышеперечисленных преимуществ, имеется хорошо развитая сеть предприятий общественного питания.

Третий вариант месторасположения – это центральный район города. Данный район характеризуется хорошо развитой инфраструктурой, высокой оживленностью движения пешеходов и транспортных средств, высокой покупательской активностью. Вблизи располагаются площадь Мира, а также большое количество культурно-развлекательных объектов. Ближайшая автобусная остановка в 230 метрах от выбранного места размещения. Однако данное месторасположение имеет высокое конкурентное окружение – шесть предприятий общественного питания ведут свою деятельность в микрорайоне.

Анализ месторасположения кафе-мороженого представлен в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения кафе-мороженого

№	Факторы	Варианты размещения бизнеса		
		1	2	3
1	Покупательская активность в этом районе	4	5	5
2	Удобство подъезда	5	4	4
3	Оживленность движения транспортных средств	4	4	5
4	Оживленность движения пешеходов	5	4	5
5	Наличие парковки	5	2	2
6	Сообщение общественным транспортом	4	4	3
7	Расположение улицы	5	4	4
8	Ближайшие конкуренты	4	3	2
9	Место для рекламы	4	2	3
10	Удобство входа и выхода	5	4	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	4	3	3
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	4
13	Состояние здания	5	4	4
14	Стоимость аренды	3	4	2
15	Срок аренды	4	5	4
16	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5
ИТОГО		71	62	60

Таким образом, наилучшим месторасположением для кафе-мороженого по сумме баллов является улица Карла Маркса 132. Здесь высокая оживленность движения пешеходов и транспортных средств, имеется парковка, а также невысокое конкурентное окружение.

После определения месторасположения необходимо определить формат предприятия. Это предполагает выбор типа предприятия и общую тематику заведения. Тип проектируемого предприятия питания – кафе, специализирующиеся на реализации по демократичным ценам различных видов мороженого, а также десертов, напитков, кондитерских изделий – кафе-мороженое.

Следующий этап формирования концепции – это определение целевой аудитории. Анализируя месторасположение будущего предприятия необходимо отметить, что в районе находится большое количество офисов, учебных заведений, вблизи находится Красная площадь, а неподалеку располагаются парк культуры и отдыха имени А. М. Горького и железнодорожный вокзал. Предполагается, что основным контингентом потребителей будут являться офисные работники, семьи с детьми, студенты, а также люди приезжающие или уезжающие через железнодорожный вокзал. Возраст потребителей варьируется от 18 до 30 лет. Уровень дохода – средний. Таким образом средний чек будет составлять около 300 рублей.

Далее необходимо определить ассортиментный перечень реализуемой продукции. Данное кафе специализируется на реализации мороженого различных видов, в т.ч. джелато, горячих и холодных сладких блюд, широкого ассортимента прохладительных напитков и коктейлей, кондитерских изделий. В соответствии с этим, в меню будут представлены следующие группы блюд: мороженое, сладкие блюда, напитки горячие, напитки холодные, кондитерские изделия.

Меню кафе-мороженого «Ісу» представлены в приложении А.

Анализируя конкурентное окружение можно выделить двух основных конкурентов по выбранному месту расположению – кафе «Кекс & Крендель» и кофейню «Traveler's Coffee». Несмотря на то, что данные заведения не реализуют десертные блюда из мороженого, они также, как и проектируемое предприятие, реализуют кондитерские изделия, горячие и холодные напитки, а также имеют схожую целевую аудиторию и средний чек.

В соответствии с элементами комплекса маркетинга («7Р») по 10-ти бальной шкале строится многоугольник конкурентоспособности.

Многоугольник конкурентоспособности представлен на рисунке 1.1.

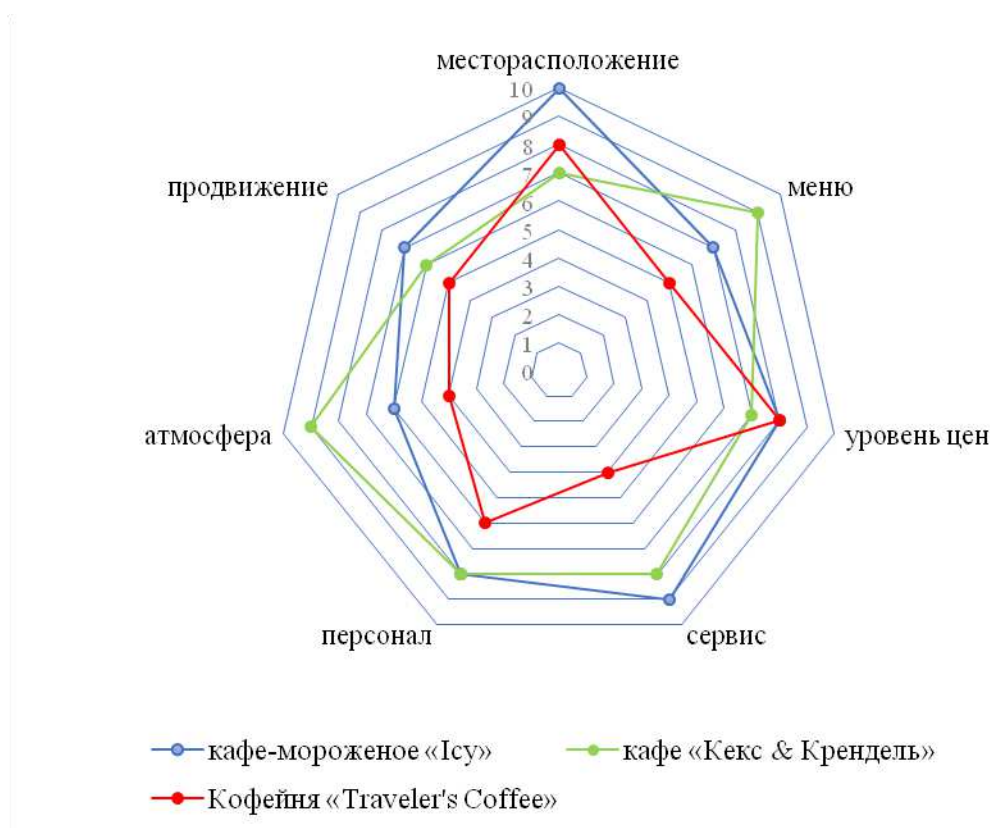


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

Анализ данного многоугольника позволяет выделить значительные преимущества и недостатки как самого проектируемого заведения, так и его ближайших конкурентов. В кафе «Кекс & Крендель» имеется хорошая атмосфера, проработанное меню и качественный сервис, но при этом не самое лучшее месторасположение и отсутствие продвижения своей продукции. Кофейня «Traveler's Coffee» располагает демократичными ценами и неплохим местонахождением, но имеет скудное меню и не обладает притягивающей и уютной атмосферой.

В соответствии с данными выводами проектируемое кафе-мороженое будет ориентироваться на создание собственной неповторимой атмосферы, использованием продвинутых форм обслуживания и услуг, а также заниматься маркетинговым продвижением заведения и своей продукции.

Важным элементом разработки концепции является определение названия предприятия. Название кафе-мороженого должно в первую очередь ассоциироваться у потребителей с основным типом реализуемой продукции – мороженым. Идеально для кафе-мороженого подходит название «Ice», что в переводе с английского означает «холодный, ледяной». Это также ассоциируется со словом «Ice cream» (в переводе с английского – мороженое). Помимо этого, в данном заведении реализуется большое количество прохладительных и освежающих напитков, молочных коктейлей, что также оправдывает выбор данного названия.

В проектируемом предприятии будут использоваться две формы обслуживания: обслуживание с потреблением продукции непосредственно в предприятии общественного питания и обслуживание с доставкой и реализацией кулинарной продукции для потребления по месту работы, учебы и отдыха.

В кафе-мороженом будет предусмотрено два зала для обслуживания потребителей. Первый зал будет работать по принципу джелатерии с частичным самообслуживанием: потребитель сам выбирает какие виды мороженого (джелато) он хочет, а раздатчик осуществляет их порционирование. Второй зал будет функционировать как кафе с обслуживанием официантами: потребитель заказывает блюда непосредственно из меню, и официант принимает заказы.

Последним этапом формирования концепции предприятия является определения режимы работы. Кафе-мороженое «Ice» будет работать ежедневно с 10:00 до 22:00. Такой режим работы позволит предприятию охватить наибольшее число возможных потребителей как в течение дня, так и всей недели, а также сформировать равномерный график выхода на работу для персонала заведения.

Разработанная концепция для кафе-мороженого «Ice» полностью определяет специфику предприятия и направления его деятельности.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Согласно темы бакалаврской работы был разработан проект кафе-мороженого "Ісу" на 48 мест, с кондитерским цехом производительностью 3 тыс. изделий в сутки.

В работе определена концепция предприятия: выбрано наилучшее месторасположение, проанализировано конкурентное окружение, придумано название.

Определена производственно-торговая структура предприятия, разработана производственная программа, произведен расчет кондитерского цеха, определены формы и методы обслуживания, которые будут использоваться на предприятии, разработаны программы работы с потребителями и выбраны способы продвижения предприятия.

Для обеспечения безопасных условий труда были определены организационные, технические и санитарно-гигиенические мероприятия, а также описаны требования, предъявляемые к пожарной безопасности.

На фирменную продукцию разработана технологическая документация, рассчитана пищевая и энергетическая ценность, разработаны элементы системы обеспечения безопасности пищевой продукции на принципах ХАССП.

Таким образом, по результатам проделанной работы сформирована концепция предприятия, произведены технологические расчеты, определены мероприятия по охране труда и разработана технологическая документация на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

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 Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартинформ, 2012. – 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 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 : Стандартинформ, 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 : Стандартинформ, 2014. – 14 с.
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 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/

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

27. 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.

28. 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.

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

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

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

32. 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.

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

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

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

36. 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.

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

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

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

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

41. 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.

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

43. 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.

44. 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.

45. 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.

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

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

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

49. 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>

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

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

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

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

54. 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>

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

56. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 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-мороженое "Тсу" на 48 мест, с кондитерским цехом
производительностью 3 тыс. изделий в сутки
тема

Руководитель  15.06.2021 доцент, канд. тех. наук
подпись, дата должность, ученая степень

Е.О. Никулина
инициалы, фамилия

Выпускник  15.06.2021 ТТ17-01БПИТ
подпись, дата группа

А.А. Гребенчук
инициалы, фамилия

Нормоконтролер  15.06.2021
подпись, дата

Е.О. Никулина
инициалы, фамилия

Красноярск 2021

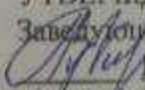
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Г.А. Губаненко

(подпись)

(инициалы, фамилия)

«130» 03 2021 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

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

Студенту

Гребенчук Артём Артурович
(фамилия, имя, отчество студента)

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-мороженое "Тсу" на 48 мест, с
кондитерским цехом производительностью 3 тыс. изделий в сутки

Утверждена приказом по университету № 3856/с от 19.03.2021

Руководитель ВКР

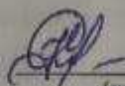
Е.О. Никулина, доцент кафедры технологии и организации общественного
питания ИТиСУ
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: кафе-мороженое с двумя залами с обслуживанием
официантами и самообслуживанием

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

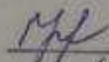
Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР


(подпись)

Е.О. Никулина
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению


(подпись, инициалы и фамилия студента)

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

Гребенчука Артёма Артуровича

выполненную на тему:

Разработка проекта кафе-мороженое «Ice» на 48 мест

Актуальность темы Мороженое — популярное лакомство среди взрослых и детей. Поэтому бизнес, связанный с продажей мороженого всегда актуален, стабилен в прибыли и прост в реализации. В последнее время культура потребления мороженого повышается. Люди все чаще хотят насладиться десертом в приятной обстановке. Кафе-мороженое популярны среди молодежи и семей с детьми. Главным элементом кафе должно быть мороженое. Оно выступает монопродуктом, вокруг которого строится концепция всего заведения. Чтобы зарекомендовать себя как кафе-мороженое, предоставьте потребителям широкий выбор этого лакомства. Желательно, чтобы в меню было не менее 15 видов мороженого, чтобы удовлетворить вкус любого посетителя. У разнообразного меню есть еще одна важная роль — побуждать клиента возвращаться к вам снова, чтобы попробовать что-нибудь новое.

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

Полнота раскрытия темы: обоснована концепция предприятия, разработана производственная программа ресторана с учетом национальных особенностей бурятской кухни, 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 «Пряный бруснично-вишневый сорбет», разработаны нормативно-техническая документация, определены показатели качества.

Проявленные профессиональные и личные качества студента: - Гребенчук А.А. ответственный, исполнительный, инициативный, отзывчивый студент.

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика.

Уровень профессиональной подготовки: хорошие теоретические знания.

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

Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует полностью

Допуск к защите: работа допущена к защите

Руководитель

ВКР



Е.О. Никулина, доцент, канд.тех. наук