

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 пиццерии «Мистер Пепперони» на 45 мест
тема

Руководитель _____ канд. биол. наук, доцент О.М. Евтухова
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник _____ ТТ17-01БПИТ Е.В. Кабишева
подпись, дата группа инициалы, фамилия

Нормоконтролер _____ О.М. Евтухова
подпись, дата 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)

« ____ » _____ 2021 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

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

Студенту (ке)

Кабишева Евгения Викторовна
(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 пиццерии «Мистер Пепперони» на 45 мест

Утверждена приказом по университету № 3856/с от 19.03.2021

Руководитель ВКР

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

Исходные данные для ВКР пиццерия

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)

О.М. Евтухова

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

Е.В. Кабишева

« ____ » _____ 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1 Разработка концепции предприятия	4
2 Организационно-технологический раздел.....	9
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия	9
2.2 Производственно-торговая структура предприятия	17
2.3 Складская группа помещений	18
2.4 Горячий цех	21
2.5 Организация работы производства	34
2.5.1 Организация работы заготовочных цехов.....	34
2.5.2 Организация работы доготовочных цехов.....	35
2.5.3 Организация работы мучного цеха.....	36
2.6 Организация обслуживания посетителей	37
2.7 Разработка программы лояльности потребителей	40
2.8 Продвижение продукции и услуг пиццерии.....	41
3 Охрана труда	43
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.....	47
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции.....	47
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции	47
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	48
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	48
Заключение	53
Список использованных источников	54
Приложения А-У.....	57-101

ВВЕДЕНИЕ

Сфера общественного питания сейчас достаточно разнообразна и особенно актуальна. Практически на каждом шагу есть какое-либо предприятие общественного питания, будь то кафе или столовая.

Люди отдают предпочтение заведениям общественного питания по нескольким причинам, среди которых можно выделить следующие: достаточно быстро, вкусно и довольно демократично (конечно, в зависимости от типа и класса предприятия).

Главная цель общественного питания – удовлетворение потребности людей в пище.

Существует несколько типов предприятий общественного питания, но все они выполняют одни и те же главные функции: производство продукции, ее реализацию и организацию потребления.

Пиццерия – заведение общественного питания, предназначенное, главным образом, для производства и реализации различных видов пицц.

Пицца – довольно популярное блюдо, причем быстрого приготовления, поэтому пиццерии пользуются большим спросом.

Но несмотря на то, что пицца является основным блюдом в данном типе заведения, в меню также присутствуют холодные блюда и закуски, первые и вторые горячие блюда, холодные и горячие напитки, а это значит, что здесь можно устроить полноценный прием пищи, причем, как правило, по довольно демократичной цене.

Цель данной бакалаврской работы – проектирование нового предприятия общественного питания – пиццерии «Мистер Пепперони» на 45 мест.

Для достижения данной цели поставлены следующие задачи:

- разработка концепции предприятия;
- составление производственной программы;
- определение производственно-торговой структуры и складской группы предприятия;
- составление производственной программы горячего цеха, определение численности производственных работников, расчет и подбор необходимого оборудования, расчет необходимой площади цеха;
- организация работы заготовочных и доготовочных цехов;
- организация обслуживания посетителей;
- разработка программы лояльности потребителей;
- разработка системы продвижения предприятия;
- разработка требований охраны труда;
- разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах HACCP.

1 Разработка концепции предприятия

Общее видение предпринимателя того, как будет работать и развиваться его предприятие и есть концепция данного предприятия.

Концепция предприятия базируется на потребностях посетителей заведения, отражает идею предприятия, учитывает плюсы и минусы конкурентов, описывает все составляющие его деятельности, интегрируя предприятие в единое целое с точки зрения его позиционирования и управления.

Месторасположение

Правильно выбранное месторасположение является одним из основополагающих критериев успешного функционирования предприятия. От выбора месторасположения будет зависеть поток посетителей в заведение, а следовательно, и прибыль предприятия, поэтому к вопросу выбора расположения предприятия следует подходить с особой важностью.

Рассмотрим возможные варианты размещения пиццерии:

1. город Красноярск, улица 60 лет Октября, территория бывшего завода «Пикра»;
2. город Красноярск, микрорайон «Белые росы», улица Ярыгинская набережная, между жилыми домами с номерами 15 и 17;
3. город Сосновоборск, улица Энтузиастов, район городского дома культуры.

Для определения наилучшего месторасположения была проведена оценка различных факторов по 5-балльной шкале, результаты представлены в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения пиццерии «Мистер Пепперони»

№	Факторы	Варианты размещения пиццерии		
		1	2	3
1	Покупательская активность в этом районе	2	4	5
2	Удобство подъезда	3	2	4
3	Оживленность движения транспортных средств	3	2	4
4	Оживленность движения пешеходов	3	3	5
5	Наличие парковки	5	1	3
6	Сообщение общественным транспортом	2	1	4
7	Расположение улицы	3	2	5
8	Ближайшие конкуренты	1	2	4
9	Место для рекламы	4	4	5
10	Удобство входа и выхода	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	4	4	4
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
13	Итого	40	35	53

Произведя оценку по наиболее значимым факторам, которые являются определяющими для выбора дальнейшего месторасположения предприятия, было решено выбрать адрес, который набрал максимальное количество баллов, а именно: г. Сосновоборск, улица Энтузиастов.

Данный район характеризуется хорошей покупательской активностью, находится в самом центре города в непосредственной близости с городским домом культуры, кроме того, на данный момент в Сосновоборске существует лишь одна действующая пиццерия, все это способствует значительному притоку потенциальных потребителей.

Формат предприятия

Одной из самых популярных концепций среди предприятий общественного питания является пиццерия. Эту популярность среди потребителей можно объяснить рядом причин: быстро, демократично, вкусно и довольно сытно. Исходя из вышесказанного было принято решение спроектировать именно пиццерию.

Пиццерии – предприятия общественного питания, специализирующиеся на производстве пиццы с различными начинками, холодных блюд и закусок несложного приготовления, бульонов, вторых горячих блюд, холодных и горячих напитков [1].

История пиццы началась более 7 тысяч лет назад, подтверждением тому служит запеченный хлеб, найденный археологами на Сардинии.

Долгое время пицца считалась едой для бедняков, и только с 18 века, когда в Италии стали открываться первые пиццерии, пицца часто встречалась на королевском столе [2].

Пиццерия «Мистер Пепперони» будет располагаться в жилой зоне города Сосновоборска, в непосредственной близости с домом культуры, в шаговой доступности от остановок общественного транспорта.

Средний чек пиццерии будет составлять 350 руб., что позволит отнести предприятие к демократичному, доступному практически любому потребителю.

Целевая аудитория

Для того, чтобы предприятие было конкурентоспособным и рентабельным, необходимо выявить основные потребительские группы, определить их предпочтения и разработать спектр предлагаемых услуг.

Потенциальными потребителями пиццерии «Мистер Пепперони» могут стать молодые мужчины и женщины от 16 лет, проживающие в данном районе, сотрудники близлежащих организаций, а также посетители городского дома культуры, включая семьи с детьми, и люди, узнавшие о пиццерии от знакомых или средств массовой информации.

Данные социальные группы относятся к людям со средним, и даже ниже среднего, достатком, что послужит основой для выбора ценовой политики предприятия.

Выбор кухни

Пиццерия – специализированное предприятие, основу меню в котором составляет пицца с разнообразными начинками, но вместе с ней предлагаются популярные салаты, закуски и горячие блюда, преимущественно, итальянской кухни.

Ассортиментный перечень продукции в меню пиццерии «Мистер Пепперони» основывается на блюдах быстрого и несложного приготовления.

Пиццы представлены всевозможными видами начинок, как более сытными, так и диетическими, поэтому каждый найдет себе что-то по вкусу.

Холодные блюда, супы и вторые горячие блюда представлены преимущественно блюдами итальянской кухни.

Пиво и алкогольные напитки на предприятии реализовываться не будут, поэтому были подобраны безалкогольные напитки, которые по вкусовым сочетаниям подходят к пицце. Лучше всего к пицце, по мнению итальянцев, подходит минеральная вода, которую они советуют как альтернативу вину [3].

В холодное время года пиццу лучше всего запивать чаем, причем пиццу с мясной начинкой – черным, с рыбой и морепродуктами – зеленым, а вегетарианскую – фруктовым или травяным. Альтернативой чаю выступает кофе, как черный, так и с молоком.

В теплое время года лучшим вариантом будут газированные напитки и лимонады. Детям к пицце можно предложить молочные коктейли.

Конкурентное окружение

Рынок общественного питания в городе Сосновоборске имеет невысокий уровень развития.

В непосредственной близости с пиццерией находится два заведения общественного питания: кафе быстрого питания «Ракета», которое специализируется на блюдах русской кухни: блинах, пельменях и пирожках, а также кафе «Рандеву», реализующее блюда русской и японской кухонь. Средний чек в данных заведениях 120 и 200 руб. соответственно. Чуть подальше на перпендикулярной улице находится пекарня «Любимая Пекарня», служба доставки и продажи суши и роллов «Суши-Маркет», а также кафе быстрого питания, специализирующееся на бургерах и шаурме «DënDëner» со средним чеком 250 руб.

В качестве потенциальных конкурентов были выбраны кафе быстрого питания «Ракета» и «DënDëner».

Для выбранных предприятий-конкурентов был построен многоугольник конкурентоспособности для определения сильных и слабых сторон каждого из них. Данный метод позволяет достаточно быстро провести анализ конкурентоспособности предприятия общественного питания в сравнении с ключевыми конкурентами и разработать эффективные мероприятия по повышению уровня конкурентоспособности.

В качестве ключевых аспектов оценки были выбраны такие критерии, как местоположение, меню, цены, атмосфера и персонал. Каждый критерий был оценен по 5-балльной шкале. Полученный результат представлен на рисунке 1.1.

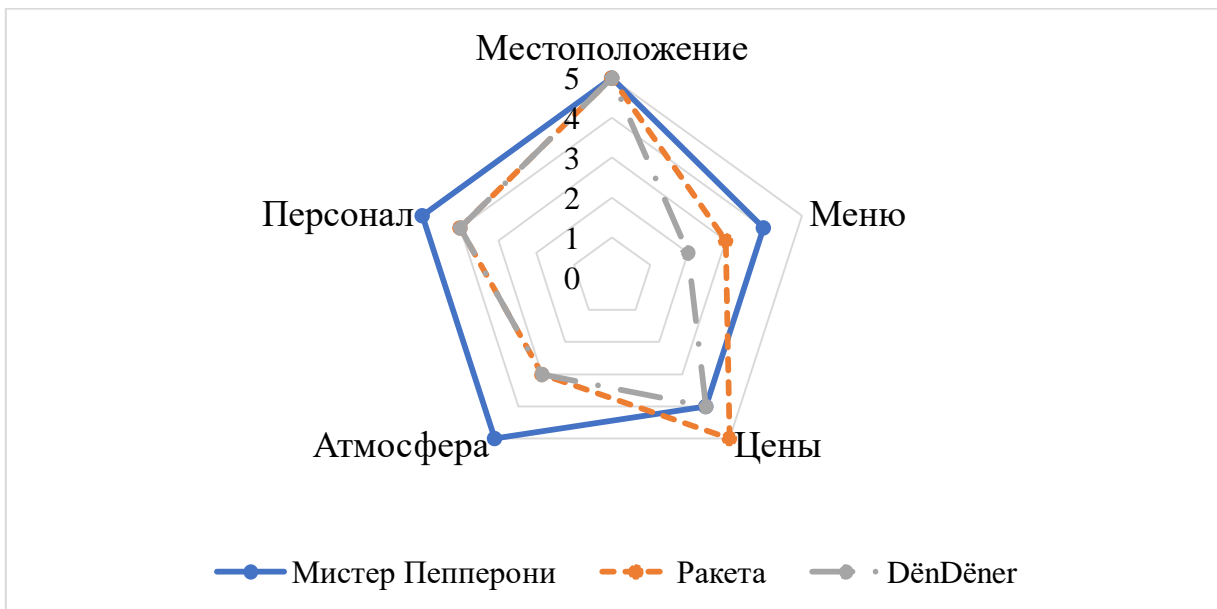


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

Проведя оценку предприятия и конкурентов по выбранным критериям, можно отметить, что местоположение каждого предприятия оценено на высший балл, а кафе «Ракета» превосходит по критерию цены. По всем остальным критериям пиццерия «Мистер Пепперони» превосходит своих конкурентов.

Название предприятия

Название предприятия играет немалую роль на пути к его успеху. При выборе названия предприятия общественного питания было учтано, что оно должно соответствовать следующим критериям:

- отражать концепцию предприятия;
- быть легким и запоминающимся;
- вызывать положительные эмоции и ассоциации;
- быть не похожим на другие предприятия с подобной концепцией.

Благодаря правильно выбранному названию, которое будет соответствовать всем перечисленным критериям, предприятие будет привлекательно для потребителей и выделяться среди конкурентов.

Исходя из всего вышесказанного, было решено назвать пиццерию «Мистер Пепперони». В переводе с итальянского слово «пепперони» обозначает острый стручковый перец. Более распространенное значение слово «пепперони» получило из итало-американской кухни и стало обозначать острую колбасу [4]. Колбаса «пепперони» стала основой названия одного из самых распространенных видов пицц – «Пепперони», поэтому название пиццерии ассоциируется со вкусной, ароматной пиццей и приятной атмосферой.

Формы и методы обслуживания

В торговом зале пиццерии «Мистер Пепперони» будет организовано индивидуальное обслуживание официантами, при котором каждый официант обслуживает гостей от начала и до конца.

Оплата заказа осуществляется по средствам наличного и безналичного расчета. Безналичный расчет осуществляется банковскими картами.

Помимо основных услуг, таких как производство, реализация и организация потребления продукции, в пиццерии «Мистер Пепперони» будет оказываться следующий перечень услуг, разработанный в соответствии с ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания» [5]:

- доставка продукции пиццерии по заказам потребителей;
- предоставление потребителям музыкального и телевизионного сопровождения;
- бронирование мест в торговом зале пиццерии по заказам потребителей;
- упаковка продукции, оставшейся после обслуживания, для потребителей;
- упаковка продукции общественного питания, приобретенной в пиццерии;
- предоставление бесплатной сети Wi-Fi.

Выбранные формы и методы обслуживания, а также разработанный перечень дополнительных услуг позволят гостям максимально комфортно провести свое время в пиццерии.

Обоснование режима работы

Пиццерия «Мистер Пепперони» работает ежедневно с 10:00 до 22:00. График работы определен с учетом необходимости предоставления услуг общественного питания в данный временной промежуток.

Время начало работы обусловлено тем, что первые посетители пиццерии – желающие поесть клиенты близлежащих организаций, которые начинают свою работу в 10:00, а также жители данного района, большая часть из которых приходят в предприятия общественного питания не раньше 10 часов утра.

Время окончания работы предприятия определено нецелесообразностью более долгого режима работы, так как последние клиенты – посетители городского дома культуры, преимущественно кинотеатра, которые зайдут перекусить после вечернего показа, а у жителей данного района после десяти часов вечера предприятие особым спросом не пользуется.

Так как в пиццерии реализуются блюда несложного приготовления, которые готовятся непосредственно по заказам потребителей, работа производственных цехов начинается за 2 часа до открытия пиццерии, то есть в 8:00.

[изъята 2 глава],
[изъята 3 глава],
[изъята 4 глава],
[изъяты приложения].

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе проделанной работы была разработана концепция предприятия (выбрано наилучшее месторасположение – в г. Сосновоборск, ул. Энтузиастов в районе городского дома культуры, определен формат предприятия и целевая аудитория), составлена производственная программа пиццерии, определен состав и взаимосвязь помещений производственно-торговой структуры предприятия, рассчитаны складские помещения.

Произведены необходимые расчеты горячего цеха пиццерии: определена численность производственной бригады, которая составляет 2 человека в день, составлен график выхода на работу; подобрано необходимое оборудование для приготовления блюд и напитков; рассчитана площадь горячего цеха, которая составляет 18,1 м².

Выполнено оперативное планирование работы производства, рассмотрена техническая оснащенность производственных помещений. Разработаны и описаны планы заготовочного – овощного, доготовочных – холодного и горячего, а также специализированного – мучного, цехов.

Обслуживание потребителей осуществляется индивидуальным методом обслуживания официантами.

Программы работы с потребителями направлены на повышение качества обслуживания и внедрения дисконтной системы.

Продвижение пиццерии осуществляется за счет рекламы в сети интернет и наружной рекламы.

Требования охраны труда достигаются за счет строгого соблюдения техники безопасности, производственной санитарии и гигиены труда и правил пожарной безопасности.

Разработано фирменное блюдо – шоколадные равиоли с творожным сыром и бананом со сливочно-сырным кремом «BananaCho», составлена необходимая технологическая документация (ТК, ТТК), рассчитана пищевая и энергетическая ценность. На 100 г съедобной части приходится 7 г белка, 12 г жиров, 21 г углеводов, в т.ч. крахмал и клетчатка. Энергетическая ценность составляет 216 ккал.

Для внедрения системы безопасности на принципах ХАССП составлено описание фирменного блюда и блок-схема технологического процесса его производства. Были реализованы 7 принципов ХАССП: составлен перечень потенциальных опасностей, произведена их оценка с помощью диаграммы анализа рисков, определены 2 критические контрольные точки с помощью дерева принятия решений: наличие металлопримесей в сыпучих продуктах и превышение уровня нитратов в бананах, определены критические пределы для них. Для каждой критической контрольной точки составлены формы рабочих листов ХАССП с указанием процедур мониторинга и корректирующих действий, совокупность которых составляет план ХАССП.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Типы предприятий общественного питания : справ. / Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. – 70 с.
2. Информационный портал ООО «Медиа Пейдж» [Электронный ресурс] : история возникновения пиццерий и их виды. – Режим доступа: http://www.temasamara.ru/company_category/articles/restaurant/istoriya-vozniknoveniya-piccerijj-i-ikh-vidy-103/
3. Развлекательный центр «Шторм» [Электронный ресурс] : лучшие варианты напитков к пицце. – Режим доступа: <https://shtorm.in.ua/luchshie-varianty-napitkov-k-pitstse/>
4. Журнал о правильном питании Notefood [Электронный ресурс] : пепперони. – Режим доступа: <https://notefood.ru/retsepty-blyud/vtory-e-blyuda/chto-takoe-pepperoni.html>
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 2014. – 11 с.
6. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания : учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина. – Москва : КолосС, 2006. – 247 с.
7. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2007. – 84 с.
8. СНиП II-Л. 8-71 Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 87-60, СН 408-70 ; введ. 01.01.1972. – Москва : Стройиздат, 1972. – 31 с.
9. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва : Магистр, 2008. – 557 с.
10. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартиформ, 2015. – 16 с.
11. Выпускная квалификационная работа: 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. – 84 с.
12. ЯрФуд-Сервис [Электронный ресурс] : оборудование для предприятий общественного питания. – Режим доступа: <https://yarfood.ru/about/index.php>
13. Интернет-магазин оптовой и розничной продажи оборудования, инвентаря, предметов сервировки, посуды и мебели для баров, кафе и ресторанов «КЛЕН» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.klenmarket.ru>
14. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. – 8-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с.
15. Охрана труда на предприятиях общественного питания: метод. указания / Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т ; сост. Е. О. Никулина. – Красноярск, 2008. – 24 с.

16. Справочник по охране труда. Том. 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>
17. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
18. 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.
19. ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. – Введ. 01.07.2000.- Санкт-Петербург : ЦОТПБСП, 2000. – 80 с.
20. СП 12.13130.2009 Определение категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности. – Введ. 01.05.2009. – Москва : ФГУ ВНИИПО МЧС России, 2009. – 32 с.
21. 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.
22. Скурихин, И. М. Справочник Химический состав пищевых продуктов: Книга 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / Под ред. И. М. Скурихина, М. Н. Волгарева. – Москва : ВО «Агропромиздат», 1987. – 224 с.
23. Мой здоровый рацион [Электронный ресурс] : таблицы калорийности. – Режим доступа: https://health-diet.ru/table_calorie_users/541014/
24. МР 2.3.1.2432-08 Методические рекомендации. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. – Введ. 18.12.2008. - Москва : Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009. – 36 с.
25. ГОСТ Р ИСО 3972-2005 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности. – Введ. 01.01.2007. – Москва : Стандартинформ, 2006. – 7 с.
26. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартинформ, 2012. – 12 с.
27. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
28. 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.
29. 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.

30. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – Введ. 25.06.2003. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.
31. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. – Введ. 01.07.2001. – Москва : Стандартиформ, 2009. – 11 с.
32. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года). – Утвержден 09.12.2011. №880. – 242 с.
33. Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Методические рекомендации. – Москва : Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2014. – 34 с.
34. 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.
35. 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>
36. ГОСТ Р 54762-2011. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции. – Введ. 01.07.2012. – Москва : Стандартиформ, 2012. – 18 с.
37. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание. – Введ. 01.03.2016. – Москва : Стандартиформ, 2016. – 19 с.
38. Контроль хлебопекарного производства: учебное пособие для вузов/ С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина, Н.А. Березина, Е.В.Хмелёва. – Орел : ОрелГТУ, 2010. – 705 с
39. СТО 4.2-07-2014. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности. – Введ. 09.01.2014. – Красноярск : ИПК СФУ, 2014. – 60 с.- Режим доступа : <http://about.sfu-kras.ru/node/8127>

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)
« 13 » 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 пиццерии «Мистер Пепперони» на 45 мест
тема

Руководитель	<u>Евтухов 03.06.2021</u> подпись, дата	канд. биол. наук, доцент	<u>О.М. Евтухова</u> инициалы, фамилия
Выпускник	<u>Кабисева 03.06.2021</u> подпись, дата	<u>ТТ17-01БПИТ</u> группа	<u>Е.В. Кабишева</u> инициалы, фамилия
Нормоконтролер	<u>Евтухов 03.06.2021</u> подпись, дата		<u>О.М. Евтухова</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)

Кабишева Евгения Викторовна
(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 пиццерии «Мистер Пепперони» на 45 мест

Утверждена приказом по университету № 3856/с от 19.03.2021

Руководитель ВКР

Евтухова О.М., канд. биол. наук, доцент, доцент кафедры ТООП ИТиСУ СФУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР пиццерия

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)

О.М. Евтухова
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению


(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

Е.В. Кабишева

« 30 » 03 2021 г.

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Торговли и сферы услуг
институт
Технологии и организации общественного питания
кафедра

Отзыв на выпускную квалификационную работу
Тема «Разработка проекта пиццерии «Мистер Пепперони» на 45 мест»

Ф.И.О. студента: Кабишева Евгения Викторовна _____

ФИО студента

Группа ТТ17-01БПИТ курс 4

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
ресторанного дела»

шифр, наименование

Актуальность темы: тема актуально, т.к. в настоящее время является актуальным открывать специализированные предприятия – пиццерии.

Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы: полностью соответствует.

Полнота раскрытия темы: тема раскрыта полностью. Это нашло отражение в меню пиццерии.

Использование в работе элементов исследования имеются.

Обоснованность выводов и предложений: все выводы обоснованы и конкретны.

Практическая значимость и область применения работы: Разработана фирменная продукция, на нее рассчитаны элемент системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

Проявленные профессиональные и личные качества студента точность расчетов, ответственность, целеустремленность.

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика.

Уровень профессиональной подготовки: теоретические знания и практические навыки студента на высоком уровне.

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

Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует полностью.

Допуск к защите: работа допущена к защите.

Руководитель

бакалаврской работы,

канд. биол. наук, доцент,

доцент кафедры ТООП ИТиСУ СФУ


О. М. Евтухова

«PS» 06 2021 г.