

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 пирожковой «Плюшкин дом» на 46 мест, с мучным

цехом производительностью 1600 изделий в сутки»

тема

Руководитель

подпись, дата

доцент, кандид.биол. наук

должность, ученая степень

Н.Ю. Теплюк

инициалы, фамилия

Выпускник

подпись, дата

ТТ17-01БПИТ

группа

Д.А.Никитинская

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

подпись, дата

Н.Ю. Теплюк

инициалы, фамилия

Красноярск 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	5
1 Разработка концепции предприятия.....	7
2 Организационно - технологический раздел.....	13
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	13
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.....	18
2.3 Складская группа помещений.....	20
2.4 Мучной цех.....	25
2.5 Организация работы производства.....	42
2.6 Организация обслуживания посетителей.....	48
2.7 Разработка программы лояльности потребителей	54
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания.....	56
3 Охрана труда.....	58
4 Разработка технологической документации на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП	63
4.1 Разработка технологической карты фирменной продукции.....	63
4.2 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции.....	63
4.3 Разработка технологической документации на фирменную продукцию.....	65
4.4 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции.....	65
Заключение.....	70
Список используемых источников.....	73
Приложение А-Т.....	79-113

ВВЕДЕНИЕ

В настоящее время в жизни общества большую роль играет сфера общественного питания. Это обеспечивается, в частности, путем изменения технологий обработки пищевых продуктов, совершенствованием средств доставки сырья и продукции, а также ростом многих производственных процессов.

Сфера общественного питания занимает особое место в народном хозяйстве. Его задачей служит не только производство и реализация продукции, но и удовлетворение потребностей населения. Ввиду различных факторов у общества возрастает спрос на продукцию, производимую предприятиями общественного питания.

С каждым годом общественное питание всё больше внедряется в жизнь всего населения. Сети предприятий питания направлены на предоставление населению качественной и безопасной продукции. Они представлены различными типами: столовые, закусочные, рестораны и так далее. Наличие разных типов предприятий питания зависит от спроса потребителей, спецификой обслуживания. Спрос на продукцию и предоставление услуг питания непрерывно изменяется и требует новых идей.

Основной специализацией проектируемого предприятия являются пирожки и другие изделия из различных видов теста. Данная продукция пользуется большим спросом у покупателей. Помимо мучных изделий на предприятии планируется выпуск холодных закусок, горячих блюд и бульонов, напитков.

Целью бакалаврской работы является разработка проекта пирожковой «Плюшкин дом» на 46 мест.

Задачи работы:

- 1) Разработать концепцию предприятия;
- 2) Разработать ассортимент выпускаемой продукции согласно концепции кафе;

- 3) Составить производственную программу для расчёта численности производственной бригады, необходимого технологического оборудования и площади мучного цеха;
- 4) Описать организационные принципы деятельности кафе;
- 5) Разработать программу лояльности потребителей и систему продвижения продукции и услуг кафе;
- 6) Описать мероприятия, обеспечивающие комфортные и безопасные условия труда в кафе;
- 7) Разработать технологическую документацию на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП

1 Разработка концепции пирожковой «Плюшкин дом»

Концепция представляет собой план создания предприятия с требуемой степенью подробности. Она формируется на потребностях посетителей заведения, учитывает плюсы и минусы конкурентов, раскрывает идею предприятия, описывает все детали.

Концепция является общим руководством для создания предприятия. Она включает в себя разработку технологических цепочек, дизайнерских решений, стратегии позиционирования, меню, маркетинговых и рекламных программ по привлечению и удержанию клиентов и других составляющих деятельности.

Месторасположение

Выбор месторасположения является одним из важных факторов в создании предприятия. Оценивая месторасположение будущего предприятия, необходимо изучить потоки людей в непосредственной близости от проектируемого предприятия, жилые здания, кварталы, конкурентные предприятия, удобство прохода и подъезда для гостей.

Для определения лучшего месторасположения проектируемой пирожковой используется сравнительная таблица, где оцениваются приведенные факторы по пятибалльной шкале.

Таблица 1.1 – Определение лучшего месторасположения проектируемой пирожковой «Плюшкин дом»

№	Факторы	Варианты размещения	
		Проспект имени газеты Красноярский рабочий 93	Проспект 60 лет образования СССР 31а
1	Покупательская активность в этом районе	5	4
2	Удобство подъезда	5	5
3	Оживленность движения транспортных средств	5	5
4	Оживленность движения пешеходов	5	3
5	Наличие парковки	4	5

Окончание таблицы 1.1

№	Факторы	Варианты размещения	
		Проспект имени газеты Красноярский рабочий 93	Проспект 60 лет образования СССР 31а
6	Сообщение общественным транспортом	5	5
7	Ближайшие конкуренты	4	4
8	Место для рекламы	4	3
9	Удобство входа и выхода	5	5
	ИТОГ	42	39

В ходе анализа выбрано лучшее месторасположение проектируемого предприятия. Пирожковую «Плюшкин дом» планируется расположить в городе Красноярск в Кировском районе, по адресу проспект имени газеты Красноярский рабочий 93. Проспект является самой проходимой улицей правобережной части города.

Из-за удобного месторасположения предприятие будет иметь большой поток посетителей. Наличие удобного подъезда на территорию без пробок и затруднений является важным фактором для посетителей. Предприятие будет имеет большую оживленность движения транспортных средств (автобусы, трамваи).

Формат предприятия

Проектируемое предприятие относится к специализированной закусочной с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей. Пирожковая «Плюшкин дом» специализируется на реализации жаренных и печеных пирожках и других изделий из различных видов теста.

Целевая аудитория

На этапе разработки предприятия важно определиться с целевой аудиторией. Для этого необходимо знать, какие у заведения будут основные потребительские группы, их предполагаемый возраст, исследовать их

предпочтения, интересы. Без четкого знания и понимания целевой аудитории невозможно успешное развитие предприятия. Выделение целевой группы предприятия позволяет точно направить информационное и рекламное воздействие на посетителей, что приведет к увеличению прибыли, и, как следствие, развитию бизнеса.

Расположить проектируемую пирожковую «Плюшкин дом» по адресу проспект имени газеты Красноярский рабочий 93 будет являться удачным решением. Во-первых, у проектируемой пирожковой будет большая проходимость, так как рядом находятся институты Сибирского Федерального университета: Институт цветных металлов и материаловедения; Институт горного дела, геологии и геотехнологий, а также Красноярский институт водного транспорта, поэтому у заведения будет большое количество посетителей, особенно в обеденные перерывы. Во-вторых, в настоящее время в этом районе происходит значительное увеличение жилых домов, а это значит, что в ближайшем будущем будет так же приток посетителей в лице семейных пар.

Предполагаемым контингентом являются в первую очередь студенты и преподавательский состав ближайших институтов. Также это семейные пары, люди пенсионного возраста и школьники.

Выбор кухни

Пирожковая – это предприятие общественного питания, которое специализируется на качественном и быстром обслуживании посетителей пирогами и различными булочными изделиями.

Тематика проектируемой пирожковой «Плюшкин дом» – русская кухня. Основной специализацией проектируемого предприятия являются пирожки и другие изделия из различных видов теста. Данная продукция пользуется большим спросом у покупателей.

Мучные изделия из дрожжевого и слоеного теста имеют большое значение в питании человека. Они востребованы покупателями из-за

возможности быстрого перекуса. Булочные изделия имеют привлекательный внешний вид и хороший вкус.

Помимо мучных изделий на предприятии планируется выпуск холодных закусок, горячих блюд и бульонов, горячих и холодных напитков, а также напитков собственного производства. Средний чек – 200 рублей.

Меню пирожковой «Плюшкин дом» представлено в приложении А.

Конкурентное окружение

Конкурентная среда в сфере общественного питания характеризуется сложным положением в связи с тем, что предприятия конкурируют по большому количеству показателей по обслуживанию и сервису.

В районе строительства проектируемой пирожковой «Плюшкин дом» находятся несколько кофеин: «GREEN GREEN» и «Академия кофе»; предприятия быстрого питания: KFC, Дёнер, Грильница; сети гастрономов «Красный яр» и «Командор». Средний чек кофейни «GREEN GREEN» – 100 рублей, «Академия кофе» – 250 рублей; предприятия KFC – 350 рублей; предприятия Дёнер – 250 рублей, Грильница – 370 рублей.

Одним из методов анализа конкурентного положения разрабатываемого предприятия является построение многоугольника конкурентоспособности. Данный метод отражает на графике значений различных показателей, за счет чего формируется четкое представление о конкурентоспособности заведения. Для данного анализа непосредственными конкурентами были выбраны два заведения быстрого питания: Дёнер и Грильница. Предприятия оцениваются по пятибалльной шкале. Анализ представлен в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Сравнение предприятий

№	Факторы	Предприятия общественного питания		
		Пирожковая «Плюшкин дом»	Грильница	Дёнер
	Месторасположение	5	5	5
	Меню	4	5	3
	Уровень цен	5	3	4
	Сервис	5	4	4

Окончание таблицы 1.2

№	Факторы	Предприятия общественного питания		
		Пирожковая «Плюшкин дом»	Грильница	Дёнер
	Персонал	5	4	3
	Атмосфера	5	5	3
	Продвижение	5	4	3

На основе усредненных данных был построен многоугольник конкурентоспособности, который представлен в приложении Б.

Название предприятия

Успех любого предприятия зависит от правильно выбранного названия, которое будет раскрывать тематику и идею заведения.

Существуют некоторые правила при выборе названия:

- 1) имя должно вызывать положительную ассоциацию;
- 2) легко запоминаться;
- 3) заметно отличаться от известных брендов.

Для проектируемого предприятия пирожковой было выбрано название «Плюшкин дом». Название отражает специализацию предприятия: пирожки и другие изделия из различных видов теста. Оно создаёт заведению домашнюю атмосферу, обстановку тепла и уюта.

Формы и методы обслуживания

Процесс обслуживания – это совокупность действий, выполняемых предприятием при непосредственном контакте с потребителем при реализации собственной продукции.

Методы обслуживания – это способ, с помощью которого реализуется продукция. Методы и формы обслуживания зависят от некоторых факторов: контингента потребителей, места приема пищи, способа ее получения и доставки потребителям, степени участия персонала в обслуживании, применения средств механизации и автоматизации, способ расчета за продукцию.

Проектируемая пирожковая «Плюшкин дом» рассчитана на 46 мест с самообслуживанием с последующим расчетом.

Самообслуживание – это метод обслуживания, при котором потребитель сам выполняет ряд операций. В пирожковой будет действовать частичное самообслуживание, то есть потребители будут выполнять только часть операций. Персонал будет участвовать на линии раздачи: порционировать холодные и горячие блюда.

На предприятии будет реализовано самообслуживание с последующим расчетом: потребитель производит расчет в конце раздаточной линии. Преимущество данной формы обслуживания заключается в том, что у потребителя есть наглядная возможность выбрать блюдо.

Обоснование режима работы

Под режимом работы понимается установленный порядок и продолжительность производственно-торговой деятельности предприятия. Время работы предприятия устанавливается в соответствии с режимом трудовой деятельности и естественной активностью населения. При определении режима работы в предприятии общественного питания необходимо учитывать специфику и контингент заведения.

Для проектируемой пирожковой «Плюшкин дом» был принят режим работы предприятия ежедневно с 9:00-19:00. Данный режим работы будет удобен для всего контингента заведения.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В настоящее время в жизни общества большую роль играет сфера общественного питания. Данная сфера занимает особое место в народном хозяйстве. Его задачей служит не только производство и реализация продукции, но и удовлетворение потребностей населения. Ввиду различных факторов у общества возрастает спрос на продукцию, производимую предприятиями общественного питания.

Основной специализацией проектируемого предприятия являются пирожки и другие изделия из различных видов теста. Данная продукция пользуется большим спросом у покупателей.

В условиях большой конкуренции для успешной работы предприятия производить вкусную и качественную продукцию недостаточно, отдельное внимание должно уделяться обслуживанию и работе с потребителями, чтобы они захотели вернуться в заведение и посоветовать его своим знакомым и друзьям.

В ходе выполнения бакалаврской работы была организована система пирожковой «Плюшкин дом» на 46 мест.

Определено наилучшее месторасположение исходя из анализа потока предполагаемого контингента потребителей, конкурентного окружения, удобства подъезда к заведению и наличию парковочных мест.

Разработана концепция предприятия с уклоном в русскую кухню. Пирожковая направлена на создание мучных булочных изделий, которые пользуются большим спросом у покупателей. Атмосферу заведения создаст интерьер. Пирожковая будет оформлена в стиле кантри, который придаст ощущения комфорта и уюта.

Определен и охарактеризован состав помещений пирожковой «Плюшкин дом», обоснован выбор бесцеховой структуры производства. Охарактеризована организация работы доготовочных цехов, специализированного мучного цеха. Произведён расчёт мучного цеха: разработана производственная программа, определена численность

производственной бригады, подобрано необходимое оборудование и рассчитана площадь цеха. Определена и описана структура складского хозяйства, рассчитан объём требуемых складских помещений.

Для привлечения новых потребителей была разработана система обслуживания посетителей, определена программа лояльности потребителей. Программа работы с потребителями будет использовать такую эффективную технологию лояльности, как использование дисконтной системы. Для продвижения пирожковой будет использоваться реклама в социальных сетях и наружная реклама.

Описана охрана труда предприятия для безопасной работы предприятия. Представлены виды противопожарных инструктажей, требования для создания и размещения плана эвакуации.

Разработана технологическая документация на фирменную продукцию с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП. Фирменным изделием была выбрана «Шаньга с творогом и земляникой». Начинка данного изделия имеет большую долю полезных веществ: творог полезен своим белком казеином, незаменимыми аминокислотами и минеральными веществами; земляника является источником витаминов, а так же она низкокалорийна.

При разработке элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для пирожковой «Плюшкин дом» была описана группа выпускаемой продукции «пироги». Также была разработана блок-схема технологического процесса приготовления данной группы для каждого этапа.

Для выделенной группы «пироги» произведена идентификация потенциальные опасности технологического процесса с проведением анализа вероятности проявления и степени тяжести последствий; определен перечень критических контрольных точек технологического процесса. Для группы «Пироги» были определены две критические контрольные точки. ККТ 1 – Наличие физических примесей (нитки), ККТ 2 – Наличие косточек (вишня).

Для критических контрольных точек разработан порядок мониторинга и порядок действий в случае отклонения предельного значения параметра. Составлены рабочие листы ХАССП, которые в совокупности представляют план ХАССП.

Цель курсовой работы в разработке проекта пирожковой «Плюшкин дом» на 46 мест была достигнута, задачи выполнены.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс]: утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12. 2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>.
2. ГОСТ Р ИСО 3972-2005 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности. – Введ. 01.01.2007. – Москва : Стандартиформ, 2006. – 7 с.
3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2013. – Москва : Стандартиформ, 2012. – 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартиформ, 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 : Стандартиформ, 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 : Стандартиформ, 2014. – 14 с.
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартиформ, 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 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 11 с.
10. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 15 с.
11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
13. 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.
14. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
15. 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 : Стандартинформ, 2015. – 50 с.
16. 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.
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 : Стандартинформ, 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. 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.
 20. 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.
 21. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский - Москва: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
 22. 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.
 23. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
 24. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.
 25. 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.
 26. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
 27. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции: Учебное пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с.

28. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
29. 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.
30. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
31. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова [и др.] ; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2009. – 76 с.
32. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
33. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Tfi_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
34. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
35. 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.
36. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
37. Сборник рецептур 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.

38. Сборник рецептур 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.
39. Сборник рецептур 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.
40. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.
41. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиоиздат, 1998. – 296 с.
42. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
43. 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>
44. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
45. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
46. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
47. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.

48. Технология продукции общественного питания: Учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская и др.; под ред. А. С. Ратушного. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>
49. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
50. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.
51. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
52. 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)

«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 пирожковой «Плюшкин дом» на 46 мест, с мучным

цехом производительностью 1600 изделий в сутки»

тема

Руководитель

[подпись] 15.06.2021

подпись, дата

доцент, кандид.биол. наук

должность, ученая степень

Н.Ю. Теплюк

инициалы, фамилия

Выпускник

[подпись] 15.06.2021

подпись, дата

ТТ17-01БПИТ

группа

Д.А.Никитинская

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

[подпись] 15.06.2021

подпись, дата

Н.Ю. Теплюк

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

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную работу студентки 4 курса направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04 «Технология и организация ресторанного дела» очной формы обучения

Никитинской Дарьи Анатольевны

выполненную на тему:

Разработка проекта пирожковой "Плюшкин дом" на 46 мест, с мучным цехом производительностью 1600 изделий в сутки

Актуальность темы В работе разработана концепция предприятия, выбрано местоположение и оценены предполагаемые конкуренты и представлен многоугольник конкурентоспособности, свидетельствующий об успехе предприятия, рассмотрены основные вопросы организации складского хозяйства, рассчитан мучной цех производительностью 1600 изделий в сутки, разработан интерьер пирожковой.

Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы: полностью соответствует

Полнота раскрытия темы: тема раскрыта полностью

Применяемые методы исследования и владение ими - владеет

Использование в работе элементов исследования - исследованы типы предприятий питания и выбрана пирожковая с удачным местоположением

Обоснованность выводов и предложений: все технологические расчеты обоснованы и конкретны

Практическая значимость и область применения работы: в виде внедрения фирменного блюда «Шаньга с творогом и земляникой», соответствующее концепции предприятия, проработана технология, показатели качества, разработана технологическая документация с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП, блюдо может расширить ассортимент блюд предприятия общественного питания

Проявленные профессиональные и личные качества студента: Никитинская Д.А. исполнительная, ответственная студентка, заинтересованная в получении результата

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика

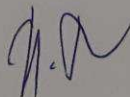
Уровень профессиональной подготовки: теоретические знания

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

Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует полностью

Допуск к защите: работа допущена к защите и заслуживает оценки отлично

Руководитель
дипломного проекта



Н.Ю.Теплюк доцент, канд.биолог.наук

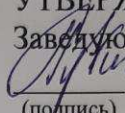
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Т.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

Никитинской Дарье Анатольевне
(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 пирожковой «Плюшкин дом» на 46 мест, с мучным
цехом производительностью 1600 изделий в сутки»

Утверждена приказом по университету № 3856/с от 19.03.2021

Руководитель ВКР

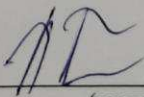
Н.Ю. Теплюк, доцент, кандидат биологических наук кафедры технологии и
организации питания ИТиСУ
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР: пирожковая на 46 мест

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: многоугольник
конкурентоспособности; график работы пекарей мучного цеха, график
работы поваров цеха доработки полуфабрикатов, холодного и горячего
цехов; график работы поваров на линии раздачи; организация рабочих мест в
цехе доработки полуфабрикатов, организация рабочих мест в холодном цехе;
организация рабочих мест в горячем цехе; организация рабочих мест в
мучном цехе; расчёт сырья по меню; блок-схема.

Руководитель ВКР


(подпись)

Н.Ю. Теплюк
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению


(подпись, инициалы и фамилия студента)

Д.А. Никитинская

« 30 » 03 2021 г.