

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

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе «Друзья» на 50 мест

тема

Руководитель	_____	канд. техн. наук, доцент	<u>О.В. Гоголева</u>
	подпись, дата	должность, ученая степень	инициалы, фамилия
Выпускник	_____	<u>ЗТТ16-02БТ</u>	<u>В.Э. Суворов</u>
	подпись, дата	группа	инициалы, фамилия
Нормоконтролер	_____		<u>О.В. Гоголева</u>
	подпись, дата		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

Суворову Владимиру Эдуардовичу

(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТТ16-02БТ

направление подготовки 19.03.04

(код)

Технология продукции и организация общественного питания

(наименование)

профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта кафе «Друзья» на 50 мест

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

Руководитель ВКР

О.В. Гоголева, доцент кафедры технологии и организации питания ИТиСУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР кафе «Друзья» на 50 мест

Перечень разделов ВКР Разработка концепции предприятия; Организационно - технологический раздел; Охрана труда; Научно-исследовательский раздел.

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР

_____ (подпись)

О.В. Гоголева

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

_____ (подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

В.Э. Суворов

«_____» _____ 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
1 Разработка концепции предприятия.....	6
2 Организационно - технологический раздел.....	Error! Bookmark not defined.
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	Error! Bookmark not defined.
Bookmark not defined.	
2.2 Производственно-торговая структура предприятия.	Error! Bookmark not defined.
defined.	
2.3 Складская группа помещений	Error! Bookmark not defined.
2.4 Горячий цех	Error! Bookmark not defined.
2.5 Организация работы производства.....	Error! Bookmark not defined.
2.6 Организация обслуживания	Error! Bookmark not defined.
2.7 Разработка программы лояльности потребителей....	Error! Bookmark not defined.
defined.	
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	Error! Bookmark not defined.
not defined.	
3 Охрана труда.....	Error! Bookmark not defined.
4 Научно-исследовательский раздел	Error! Bookmark not defined.
Заключение	16
Список использованных источников	17
Приложения	Error! Bookmark not defined.

ВВЕДЕНИЕ

На протяжении многих лет продолжает расти количество различных заведений общественного питания, различного типа и специфики. И в нашем городе на сегодняшний день рост числа различных заведений продолжается. Но чтобы заведение было поистине конкурентноспособным, необходимо учитывать очень много факторов: концепция, месторасположение, выбор кухни, тип предприятия, дополнительные услуги и многое другое. Одним из самых важных факторов является именно концепция заведения, ведь привлечь гостей в заведение возможно зародив интерес.

Вариантов концепций может быть много, часто их привязывают либо к какому-нибудь событию, либо к какой-нибудь книге, либо к какому-либо фильму. Чем более популярен фильм или книга, чем больше у него поклонников, тем больше шансов, что заведение с таковой концепцией будет пользоваться спросом.

Также можно заметить, что в последнее время очень помолодел контингент предприятий общественного питания. Студенты, школьники, молодые семьи все чаще предпочитают проводить время именно в каком-либо заведении, таком, где можно пообщаться с друзьями, возможно заняться учебой или просто вкусно поесть. Среди молодежи очень популярны различные ситкомы. Одной из любимым комедий разных поколений остается сериал «Друзья», хотя и снимался много лет назад. «Друзья» - сериал, связывающий поколения, и кафе с таким названием будет способно по-своему сплотить своих гостей, и в нашем городе может появиться островок для настоящих друзей.

Цель работы: разработать проект кафе «Друзья» на 50 места.

Задачи:

- разработать концепцию проектируемого предприятия;
- разработать производственную программу предприятия;
- описать производственно-торговую структуру предприятия;
- описать работу сотрудников складской группы помещений;
- произвести производственные расчеты горячего цеха;
- описать работу производства;
- описать организацию обслуживания посетителей;
- разработать программу лояльности и продвижения предприятия;
- описать охрану труда на проектируемом предприятии;
- произвести разработку фирменного блюда, с составлением соответствующей документации;
- разработать элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

1 Разработка концепции предприятия

Концепция кафе – замысел, прообраз, структура организации и развития заведения. Концепция дает представление о конечной цели и путях ее достижения, описывает планирование, строение и функционал. Разработка концепции кафе опирается на маркетинговые исследования и анализ рынка, пошагово координирует деятельность участников процесса, позволяя получить тот продукт, который задумывался, и окупить вложения.

Проведя анализ развития предприятий общественного питания в Красноярске, можно заметить, что большой популярностью пользуются стильные, концептуальные заведения, с интересным интерьером, меню, а также большим спектром дополнительных услуг. Также важное значение имеет название заведения, которое должно привлекать, интриговать и побуждать желание посетить заведение. Поэтому, наиболее важным на первом этапе проектирования нового предприятия общественного питания является разработка концепции, яркой и интересной, и уже отталкиваясь от концепции можно строить меню, подбирать название, выстраивать идею интерьера.

Дружба — одна из главных ценностей человека, поэтому идея создания заведения для друзей, будет являться достаточно актуальной. Концепцию сериала «Друзья» подходит для этого идеально. Учитывая, что сериал был очень популярен в 1990-е, расчет ведется на гостей старше 20 лет, тех, кто повзрослее и хочет просто посидеть с друзьями. Но и для молодежи данное заведение станет местом для приятного времяпрепровождения. В данном кафе возможно проводить просмотры различных матчей, новых фильмов, фильмов местных режиссёров, да и транслировать серии любимого многими сериала «Друзья» в определенные часы, тоже может стать интересной фишкой.

Помимо описанных выше видов досуга, в кафе «Друзья» предполагается также размещение зон для настольных игр, бильярда. Очень редко в заведениях Красноярска разрешен вход с животными, но ведь верно говорят, что «собака – это друг человека», поэтому кафе «Друзья» должно быть «Dog friendly», то есть доступными для хозяина с питомцем. Для питомца всегда будет доступна бесплатная миска с водой, и отдельная зона для игры.

Тип проектируемого предприятия общественного питания – кафе общего типа. Кафе – предприятие общественного питания по организации питания и (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки.

На первом этапе проектирования нового предприятия общественного питания необходимо изучить месторасположение для его размещения. Расположить кафе «Друзья» планируется в городе Красноярске. При определении места открытия заведения выбор стоял между тремя вариантами:

1. ул. Партизана Железняка, 4Б (Советский район);
2. ул. Богграда, 109/2 (Центральный район);
3. ул. Тихие зори, 2 (Свердловский район).

Первый вариант размещения – «Готика-Медео» строящийся жилой 25-этажный дом по адресу ул. Партизана Железняка, 4Б (Советский район), планируемый срок сдачи объекта и ввода в эксплуатацию – 4 квартал 2022 года. Застройщик – компания «Готика».

Второй вариант размещения – ул. Богдада, 109/2 (Центральный район), строящийся жилой комплекс рядом с железнодорожным вокзалом. В обновленном историческом квартале, расположатся 2 дома различной этажности, которые образуют уютный квартал с закрытыми дворами и пешеходным бульваром. Застройщик – строительная группа «СМ Сити», срок ввода в эксплуатацию – 3 квартал 2021 года.

Третий вариант – жилой комплекс «Сити Парк», строящийся дом, расположенный по адресу ул. Тихие зори, 2 (Свердловский район). Проект реализуется в живописном месте на правом берегу Красноярска — вблизи Четвертого моста, ледовой «Платинум Арены», Бобрового лога и любимым всеми заповедником «Столбы», на набережной Енисея. Срок сдачи объекта – 3 квартал 2022 года.

Оценивая местоположение планируемого предприятия общественного питания, необходимо рассмотреть потоки людей (пассажиры-, автопотоки) в непосредственной близости от предполагаемого местоположения; конкурентное окружение; офисы, магазины, производственные предприятия, жилые кварталы и т.д. в радиусе предполагаемого действия предприятия; удобство прохода/проезда к месту размещения; возможности внешнего оформления (фасад, вывески, наружная реклама и т. п.).

При выборе наилучшего месторасположения кафе, вышеперечисленные факторы были оценены по пятибалльной шкале. Оценка месторасположения кафе произведена в форме таблицы 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения проектируемого кафе

№	Факторы	Варианты размещения предприятия		
		№1	№2	№3
1	Покупательская активность в этом районе	3	5	2
2	Удобство подъезда	5	5	4
3	Оживленность движения транспортных средств	4	5	3
4	Оживленность движения пешеходов	4	5	3
5	Наличие парковки	4	5	3
6	Сообщение общественным транспортом	5	4	3
7	Расположение улицы	5	5	4
8	Ближайшие конкуренты	5	4	5
9	Место для рекламы	5	5	5
10	Удобство входа и выхода	5	5	5
10	Доступ с тыльной стороны здания	5	5	5
11	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5
12	Состояние здания	5	5	5
13	Стоимость аренды	4	3	4
14	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5
	Итого	73	75	65

По данным таблицы 1.1 видно, что по некоторым факторам все три выбранных месторасположения имеют одинаковые баллы: удобство входа и выхода, доступ с тыльной стороны здания, необходимые коммунальные услуги, состояние здания, ограничения на деятельность в районе. Так как все три выбранных объекта – строящиеся жилые комплексы, с предусмотренной инфраструктурной зоной, то в них данные факторы учтены.

Но по некоторым показателям выбранные объекты очень разнятся. К примеру, наибольшей покупательская активность обладает Центральный район, с учетом того, что месторасположение кафе под №2 находится близко к Железнодорожному вокзалу, заведение может привлекать гостей города. Помимо этого, Центральный район имеет взаимосвязь со многими районами города, и заведение смогут посетить жители и из других районов. На втором месте по показателю покупательская активность находится месторасположение №1 (ул. Партизана Железняка), так как это начало советского района, близко расположенного к центральному, а также недалеко располагается Междугородный автовокзал, и это также может привлечь посетителей из других городов. На третьем месте по рассматриваемому фактору находится жилой комплекс «Сити Парк» (ул. Тихие зори, 2, Свердловский район). Район только начинает развиваться, но, несмотря на это – район перспективный, близкое расположение к Николаевскому мосту позволяет открыть доступ и посетителям левобережья.

Оценивая удобство подъезда, хочется заметить, что ко всем трем объектам подходит хорошая асфальтированная дорога, удобно связанная с крупными дорожными артериями города, однако подъезд к адресу улица Тихие зори, 2 менее удобен, так как далек от центра, и есть некая сложность и витиеватость подъездного пути. Что же касается оживленности движения транспорта, в том числе общественного, преимущество имеет объект под номером №2, расположенный в центральном районе, что вполне объяснимо, так как через центр города проходит очень много маршрутов, и люди передвигаясь к месту работы также проезжают по центральным улицам. В связи с близостью к Железнодорожному вокзалу, данное месторасположение является еще и оживленным с точки зрения движения пешеходов. Также в близи от объекта располагается досуговый комплекс «Новая сцена» (бывший ДК «Комбайнстроителей»), и после какого-либо концерта люди могут посетить заведение. Объект под номером №3 расположен недалеко от улицы Партизана Железняка – широкая дорога, являющаяся въездом в Советский район, и через которую проходят основные автобусные потоки. Движение пешеходов здесь менее оживленное, хотя неподалеку располагается автобусная остановка и виадук через улицу.

Что касается парковочных мест, то в Красноярске это серьезная проблема. Самое проблемное положение в Центральном районе, но в конкретном месте (Богграда 109/2), напротив комплекса предусмотрена достаточно большая парковка, а также есть очень много парковочных мест около ЖД вокзала. В первом объекте на Партизана Железняка планируется парковка во дворе, а также подземная парковка на 130 мест, которой смогут

пользоваться и гости заведения. А вот на третьем объекте парковочных мест не так много, подземные парковочные места там не предусмотрены.

Сообщение общественным транспортом организовано ко всем выбранным месторасположениям. Менее оживленное движение общественного транспорта около третьего объекта (Тихие зори 2), рядом находится остановка общественного транспорта «Лесоперевалочная база», на которой останавливается четыре маршрутных автобуса. На втором месте по оживленности движения общественного транспорта объект номер №2, на остановке «Комбайновый завод» останавливается 9 автобусных маршрута и 2 троллейбуса, и помимо этого, до данного места легко дойти пешком из центра города. И наиболее оживленное движение общественного транспорта около первого объекта, на остановке «Медицинский университет» останавливаются 16 автобусов и 3 троллейбуса.

Все три предполагаемых места для открытия заведения располагаются в строящихся домах, так как строительство отдельного здания не рентабельно, особенно при наличии в городе большого количество новостроек. Все три здания с красивым внешним фасадом, и рекламная вывеска, сочетающаяся с данным обликом, будет приятно смотреться и привлекать гостей. Вывеска должна быть сдержанных тонов, сочетающихся с цветовым оформлением фасада. Во всех трех объектах возможно размещение рекламной вывески, если она не будет выбиваться из общего архитектурного облика.

Анализируя конкурентную среду в предполагаемых местах открытия заведения, можно заметить, что в объекте под номерами №1 и №2 конкуренция минимальная, заведений такого формата поблизости нет. В Центральном районе конкурирующих заведений достаточно много, но в конкретном месте открытия заведения, расположенного в отдалении от самого центра города, подобного формата заведений практически нет.

Стоимость аренды в выбранных объектах зависит от месторасположения, чем дальше от центра города, тем дешевле, поэтому по данному критерию наибольшее количество баллов получает объект №3, на втором - №1, и на третьем №2.

Исходя из всего вышесказанного, итоговые баллы в таблице 1.1 показывают, что наиболее удачное место для открытия кафе – ул. Богграда, 109/2 (Центральный район), в строящемся жилом комплексе строительная группа «СМ Сити».

В непосредственной близости от предполагаемого места открытия располагается Железнодорожный вокзал, управление «РЖД», офисный центр «Шелен», досуговый комплекс «Новая сцена». Сотрудники и посетители данных заведений могут быть потенциальными гостями проектируемого заведения. Помимо этого, будущие жители строящегося крупного жилого комплекса также могут быть потенциальными гостями кафе. Место расположения нового квартала — настоящая находка для тех, кто ценит динамичный образ жизни большого города. Рядом лучшее, что может предложить центр Красноярска: набережная Енисея и Центральный парк, театры и музеи, популярные кафе и рестораны. Здесь будут созданы условия

для прогулок, в шаговой доступности расположен центральный городской парк и живописная набережная Енисея.

Основным контингентом посетителей кафе могут быть люди от 20 до 60 лет, предположительно работники соседних организаций и учреждений и жители ближайших домов, в частности жители жилого квартала. Уровень достатка предполагаемых посетителей может быть средним и высоким, так как цены в заведении планируются достаточно демократичные. Цены на блюда меню следующие: холодные закуски и салаты – от 150 до 300 рублей, супы – от 180-250 рублей, горячие блюда 280-520 рублей, сладкие блюда 120-210 рублей, горячие и холодные напитки – 70-150 рублей. Средний чек на одного человека 600 рублей.

Большим спросом в нашем городе пользуются заведения с русской, европейской кухней, специфика заведения друзья – это универсальность кухни, не узкая специализированность на каком-то одном направлении гастрономии, а именно разнообразный ассортимент блюд. Ассортимент блюд в меню будет представлен холодными закусками и салатами, супами, горячими блюдами с гарниром, сладкими блюдами, мучными изделиями, холодными и горячими напитками. Названия блюда в меню отражают специфику кафе, названия комбинируются из английских и русских слов, а также некоторые названия отражают специфику «дружного» кафе. Меню кафе «Друзья» представлено в форме таблицы А.1 (приложение А).

Разработка дизайна меню – это важный элемент успеха. От разработки меню зависит имидж предприятия, это вторая реклама после вывески. Меню дает возможность гостю формировать свой заказ, для этого в меню приводятся краткие описания блюд. Для каждого блюда в меню указана цена, и выход, поэтому гость может выбирать блюдо по своему усмотрению. Помимо русскоязычного наименования и описания блюд, более мелким шрифтом печатается английская версия наименования, чтобы любой гость, и иностранный в том числе, смог сделать заказ.

На последних страницах меню находится винная карта кафе. В винной карте представлен ассортимент вин (игристых, белых, розовых и красных), крепких напитков (виски, джин, ром, водка, текила), а также ассортимент пива, которое очень популярно в заведениях такого формата. Карта вин представлена в форме таблицы А.2 (приложение А). Помимо наименований в карте вин представлены объем реализации напитков с ценой за бокал и бутылку, а также страна производитель напитка.

В кафе «Друзья» используется текстовое меню, которое располагается на плотных листах с матовой бумаги, скомплектованных в небольшую книжку. Цвет оформления меню – кирпичный фон из бежевого кирпича, сверху страницы – темно-коричневая полоса с названием кафе, по центру – прозрачный белый фон, на котором изображен текст меню с ценой и выходом блюд. Обязательным элементом каждой страницы является контур героев сериала «Friends».

Помимо основного меню, в кафе будут разрабатываться специальные меню: меню завтраков, меню бизнес-ланчей, сезонные меню (летнее, осеннее,

зимнее и весеннее), постное меню, меню на масленицу. Данные виды меню будут печататься на отдельных листах увеличенного формата, и подаваться вместе с основным меню. Дизайн дополнительных видов будет отличаться от основного дизайна: меню завтраков будет содержать фото блюд, а основная гамма будет похожа на основное меню; меню бизнес-ланчей также будет выполнено в похожей цветовой гамме, но будет еще более лаконичное; для сезонного и тематического меню будут использоваться более красочные и яркие цвета, соответствующие времени года, и дополнять оформление будут фотографии блюд.

Меню завтраков будет вкладываться в основное меню, и будет подаваться с 10.00 до 12.00. Меню бизнес-ланча будет разложено на столе с 12.00 до 16.00, так как в данное время обслуживание является очень динамичным, и пока гость присаживается за стол, и ждет официанта, он может просмотреть меню, лежащее на столе, и определиться с заказом.

Следующим важным аспектом проектирования нового предприятия общественного питания является оценка конкурентного окружения. Хочется отметить, что выбранный район для размещения кафе, не богат на предприятия общественного питания. В основной массе данный сегмент рынка представлен заведениями быстрого питания, с невысоким средним чеком (до 200 рублей), небольшим количеством мест (или вообще в заведении нет возможности поесть за столом, только еда на вынос), работающих в режиме самообслуживания. К таким заведениям можно отнести сеть ресторанов быстрого питания «Subway» (ул. Бограда, 134, до 50 посадочных мест, режим работы с 8.00 до 22.00), кафе «Шашлык у Петровича» (Бограда, 134/1, 8 посадочных мест, режим работы с 11.00 до 20.00), сеть столовых «Съем слона» (Робеспьера, 7, до 35 посадочных мест, режим работы с 8.00 до 22.00). Помимо заведений быстрого питания, в шаговой доступности имеются и заведения, по типу и форме обслуживания близкие к проектируемому: кафе-бар «Золотой цыпленок» (Бограда, 144, вместимость до 50 мест, режим работы с 7.00 до 20.00, средний чек 300 рублей), ресторан-трактир «Суриковъ» (пр. Мира, 129, вместимость до 65 мест, режим работы с 10.00 до 19.30, средний чек 600 рублей), сеть кофеен «Traveler`s Coffee» (пр. Мира, 111, вместимость – 55 мест, режим работы с 7.30 до 22.00, средний чек 500 рублей).

Преимуществом проектируемого кафе «Друзья», в сравнении с существующими заведениями, является интересная концепция, способная привлечь гостей не только из близлежащих домов и организаций, а также гостей с разного конца города. Помимо этого, вкусные блюда, достойный уровень сервиса и достаточно широкий спектр дополнительных услуг являются весомым аспектом, создающим конкурентное преимущество по сравнению с другими заведениями.

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1.1). В качестве параметров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности заведения: местоположение, меню,

цены, сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для оценки выбрана десятибалльная шкала.

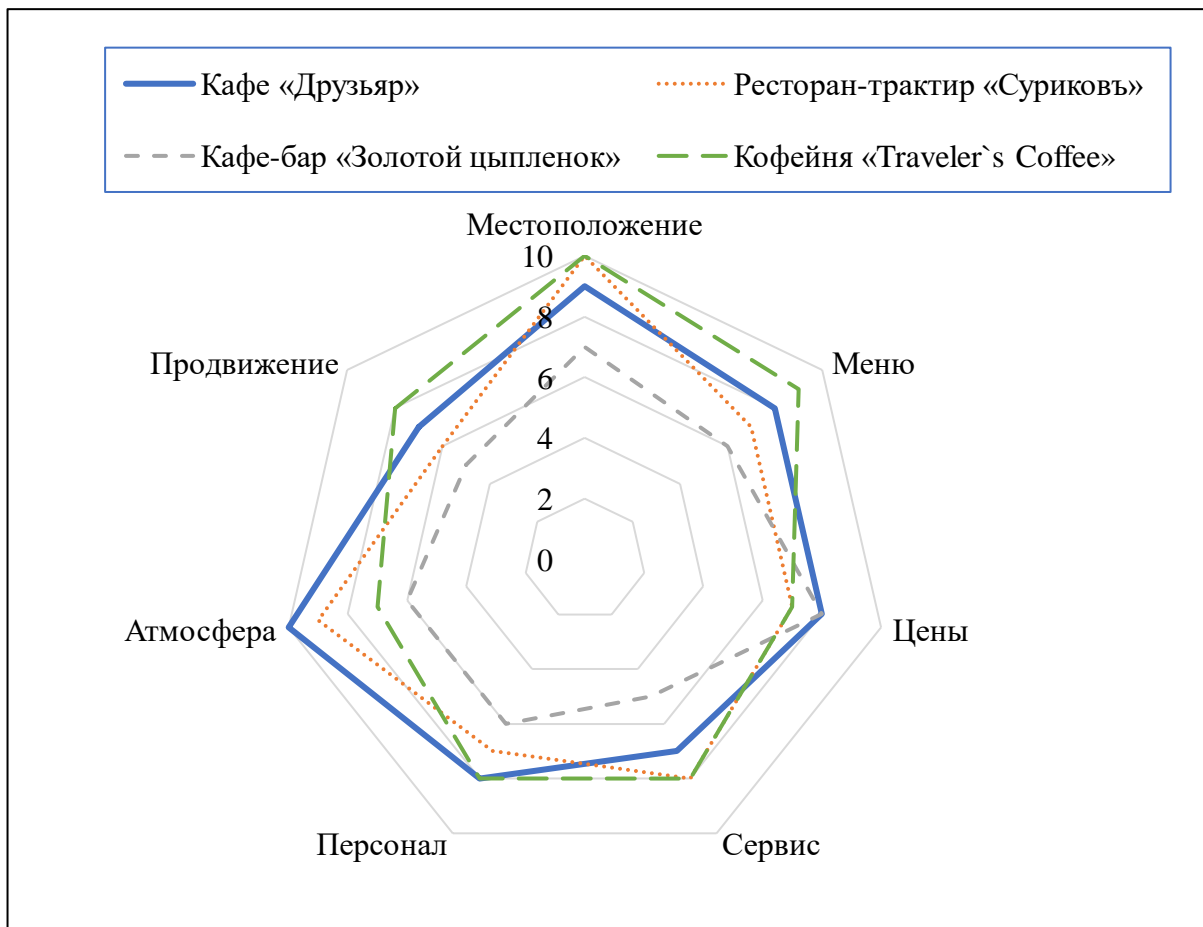


Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

По данным, представленным на рисунке 1.1, можно сделать вывод, что основными конкурентами проектируемого кафе являются ресторан-трактир «Суриковъ» и кофейня «Traveler`s Coffee». «Суриковъ» – достаточно старое заведение, с интерьером и атмосферой не соответствующим современным запросам потребителей, и режим работы заведения (с 10.00 до 19.30) не позволяет отдохнуть в нем в вечернее время, из чего можно сделать вывод, что основной поток людей – это гости, идущие на обед, а также посетители театра, забежавшие в ресторан перед спектаклем. Кофейня «Traveler`s Coffee», близкая по современности и качеству обслуживания к проектируемому заведению, всё же имеет другую специфику, предназначено не для времяпрепровождения в компании друзей, а для деловых встреч. Но всё-таки, для достижения полного конкурентного преимущества перед предприятиями питания, расположенными в данном районе, да и в городе вообще, необходимо уделить внимание продвижению заведения, работе над улучшением меню, подбору профессионального персонала, а также обучению персонала и контролю производства и обслуживания на каждом этапе. Для продвижения кафе нужно вести работу в социальных сетях, на сайте кафе, и возможно с привлечением СММ-специалиста, так как грамотно построенная реклама способна принести высокие прибыли.

Помимо подбора концепции, очень важно правильно выбрать названия заведения. Хорошее название на высококонкурентном рынке выделяется среди однородных одноименных товаров и услуг, само привлекает клиентов и тем самым экономит бюджет. Имя должно вызывать положительную ассоциацию у гостя, легко запоминаться, заметно отличаться от известных брендов.

Для подбора оптимального названия заведения был проведен «мозговой штурм», в результате которого были предложены следующие имена для заведения:

- «Друзья»;
- «Friends»;
- «Central Perk»;
- «Оранжевый диван»;
- «Сериал».

Все эти названия отражают выбранную концепцию, в той или иной мере относя заведение к сериалу «Друзья»: первое название – русская версия названия ситкома, второе – английская версия названия, «Central Perk» – название кофейни, в которой любили отдохнуть герои сериала, «Оранжевый диван» - яркий атрибут, так выделяющий сериал, ну и последняя версия «Сериал» – включает в себя не только концепцию конкретного сериала, но и всех любимых американских сериалов вообще.

При выборе имени использовалась матрица ситуаций, которая позволяет определить, какие критерии названия наиболее приоритетны, а какими можно пренебречь. Для выбора наилучшего варианта имени были избраны следующие основные параметры:

- вид названия;
- тип целевой аудитории;
- предполагаемый размер рынка (местный, национальный или международный);
- уровень конкуренции.

По ним была составлена матрица ситуаций (таблица 1.2), и определено самое приоритетное название проектируемого кафе.

Таблица 1.2 – Матрица ситуаций для отбора названия для проектируемого кафе

Параметры	«Друзья»	«Friends»	«Central Perk»	«Оранжевый диван»	«Сериал»
Вид названия	5	4	4	4	5
Тип целевой аудитории	5	4	4	4	4
Предполагаемый размер рынка	5	5	4	3	4
Уровень конкуренции	5	4	4	4	5
Итого	20	17	16	15	18

По данным таблицы 1.2 выбрано название кафе «Друзья». Данное название является наиболее подходящим, так как максимально точно описывает основное конкурентное преимущество проектируемого кафе. Во-первых, оно очень звучное, легко запоминается для русскоязычных гостей. Во-

вторых, помимо ассоциации с названием ситкома, оно подходит и просто для встречи друзей. И наконец, оно охватывает большой сегмент рынка, его легко запомнят и молодежь, и люди в возрасте. Английские версии названия «Friends» и «Central Perk» тяжелы для произношения русским людям, особенно не владеющим вообще английским языком, может возникнуть трудность прочтения и произношения. Название «Оранжевый диван» хоть и необычное, и интересное для кафе, но достаточно длинное, тяжело произносимое. Название «Сериал» слишком обширное, и вводит ограничение среди потенциальных гостей, так как для нашего народа сериал ассоциируется с домохозяйками, любящими смотреть «мыльные оперы» по телевизору, а сегмент охватываемого рынка намного шире.

Так как кафе предполагается разметить в жилом доме, на инфраструктурном первом этаже, то количество мест должно быть не большим, так как площади, отведенные на общественные объекты, не велики. Также, учитывая количество предприятий питания, расположенных вблизи, и скорость и уровень обслуживания в проектируемом кафе, оптимальным для данного заведения выбирается 50 посадочных места.

В проектируемом кафе будет применяться индивидуальный метод обслуживания официантами. Индивидуальный метод — официант один обслуживает несколько столиков, расположенных в определенной зоне кафе, при этом выполняет все операции — сервирует столы, принимает заказы, подает блюда, производит расчет и уборку столов. В кафе будет располагаться небольшая контактная барная стойка, за которой может расположиться 3-4 гостя. Обслуживание за баром будет осуществляться барменом. Также бармен будет осуществлять приготовление холодных и горячих напитков, отдачей алкогольных и безалкогольных напитков, подготовкой соответствующей посуды (бокалов, кружек, стаканов, рюмок и т.д.).

Гостей у входа встречать будет хостес, который будет помогать гостям оставить верхнюю одежду в гардеробе, и затем провожает до свободного столика, подает меню в раскрытом виде. Когда гости определятся, они могут нажать на кнопку вызова, расположенную на столе, и у официанта, работающего в данной зоне обслуживания, придет уведомление на специальных часах.

Среди официантов есть старший официант, который помимо обслуживания гостей, следит за работой других официантов, контролирует соблюдение официантами стандартов обслуживания, а также наблюдает за качеством подаваемых блюд и напитков.

Продукция, вырабатываемая в кафе, реализуется непосредственно в зале заведения, а также возможна реализация вне заведения (заказ на вынос). Все блюда готовят в доготовочных цехах, и реализуются в зал заведения через окна раздачи. На производство из зала ведут две двери, в одну дверь выносят готовые блюда, посуду для сервировки, а другая ведет из зала в производственные помещения — на мойку (где официант оставляет грязную посуду), в сервизную, где хранится чистая посуда, в сервис-бар и к

раздаточным окнам, таким образом не допускается пересечение потоков блюд и грязной посуды.

Официанты при приеме заказа ведет запись в блокнот, затем переносит заказ в R-кееррег, откуда идет автоматическое распределение заказа по цехам (в холодный и горячий), в сервис-бар и за барную стойку. R-кееррег позволяет при внесении заказа указывать дополнительную информацию к заказу, для этого применяются различные модификации. Так официант может при заказе указать, чтобы повар не добавлял какой-либо ингредиент к блюду (например лук, или заправку), или подал несколько блюд в одной общей тарелке, степень прожарки стейков и многое другое. Такое средство автоматизации, как система R-кееррег позволяет значительно сэкономить время официанта, а также позволяет организовать списание продукции после закрытия счета.

Расчет за продукцию можно осуществлять наличными и безналичными средствами. По просьбе гостя официант приносит гостю пречек с полной суммой заказа, если гость вкладывает наличные средства, то официант забирает книжку с чеком и деньгами, отдает бармену или старшему официанту, которые осуществляют расчет и закрытие стола в R-кееррег, затем официант относит сдачу гостю. Если гость рассчитывается по безналу, то старший официант или бармен подходят к столу с терминалом, и рассчитывает гостя.

Для выбора оптимального времени работы предприятия, проанализировано время работы близлежащих предприятий, время обеденного перерыва. Вблизи предполагаемого места строительства располагается крупная организация ОАО «РЖД», сотрудники которой любят прийти на бизнес-ланч в кафе, а также близкое расположение к ЖД вокзалу может привлечь гостей, ожидающих своего поезда или приехавших в город, желающих перекусить с дороги. Поэтому, оптимальным будет открытие кафе с 10.00, и завершение работы в 22.00. С 10.00 до 16.00 – реализуется бизнес-ланч, после 16.00 – время для отдыха в компании друзей. Данный режим работы заведения удобен и для организации работы сотрудников кафе, с соблюдением режима труда и отдыха.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе представлен проект кафе «Друзья» на 50 мест.

На первоначальном этапе описана концепция заведения. Кафе «Друзья» – заведение, повторяющее концепцию кофейни из одноименного сериала («Friends»), реализующее блюда американской и европейской кухни. Оформление зала, меню заведения, форма персонала соответствуют выбранной концепции. Выбран район деятельности предприятия. Предполагаемое место открытия – город Красноярск, ул. Бограда, 109/2 (Центральный район), в строящемся жилом комплексе строительная группа «СМ Сити».

Разработана производственная программа предприятия – дневное расчетное меню. Исходными данными являются количество питающихся, коэффициенты потребления блюд, примерные нормы потребления покупных товаров, ассортимент блюд, процентное соотношение блюд в ассортименте. Определена вместимость залов проектируемого предприятия и количество потребителей, рассчитано общее количество блюд и количество блюд по группам в ассортименте, составлено планово-расчетное меню.

В ходе выполнения бакалаврской работы описана производственно-торговая структура предприятия, в которой раскрыта взаимосвязь всех подразделений.

Описана работа складской группы помещений, рассчитано количество сырья, необходимое для реализации дневной производственной программы. Проектируемое кафе – предприятие с полным производственным циклом, работающее на сырье, крупнокусковых полуфабрикатах. Описаны условия и сроки хранения различных групп сырья.

Рассчитан горячий цех, описана организация работы производства, разработана схема организация рабочих мест в заготовочных, доготовочных цехах, в специализированном мучном цехе.

Описана организация обслуживания кафе. В соответствии с концепцией описан интерьер заведения, форма персонала. Разработана программа лояльности посетителей, описаны принципы продвижения продукции и услуг предприятия.

Описана охрана труда на предприятии.

В научно-исследовательском разделе разработано фирменное блюдо, рассчитана пищевая ценность, проведен органолептический и лабораторный контроль качества, разработана нормативная документация.

Разработаны элементы системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменного блюда.

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 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. Выпускная квалификационная работа: пособие для выполнения выпускной квалификационной работы / Сиб. федер. ун-т, ин-т торг. и сферы услуг; сост.: Е. О. Никулина, Г.А. Губаненко, О.М. Евтухова, Т.А. Балябина, – Красноярск : СФУ, 2021. –88 с.
27. Гайворонский, К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015.- 128 с.
28. 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.
29. 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.
30. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
31. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово : КемГУ, 2019. – 90 с.
32. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. ин.-т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. – 82 с.
33. 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.
34. Лоусан, Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
35. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учеб. пособие / А. И. Мглинец. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. - 206 с.
36. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2006. – 247 с.
37. 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.
38. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4кв. – С. 1-58.
39. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : Госкомсанэпидемнадзор России, 1996. – 64 с.
40. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Тги_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
41. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
42. 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.

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

44. 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.

45. 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.

46. 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.

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

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

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

50. 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>

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

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

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

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

55. 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>

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

57. Ястина, Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

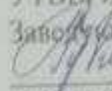
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Г.А. Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

« 14 » 06 2021 г.

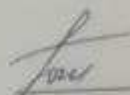
БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела
код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта кафе «Друзья» на 50 мест
тема

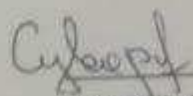
Руководитель


подпись, дата

доцент, канд. техн. наук
должность, ученая степень

О.В. Гоголева
инициалы, фамилия

Выпускник


подпись, дата

ЗТТ16-02БТ
группа

В.Э. Суворов
инициалы, фамилия

Нормоконтролер


подпись, дата

О.В. Гоголева
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. Губанова

« 30 » 03 2021 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

в форме бакалаврской работы

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

Студенту

Суворову Владимиру Эдуардовичу
(фамилия, имя, отчество студента(ки))

Группа ЗТТ16-02БТ

направление подготовки 19.03.04
(код)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование)

профиль 19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Тема выпускной квалификационной работы
Разработка проекта кафе «Друзья» на 50 мест

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

Руководитель ВКР

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

Исходные данные для ВКР кафе «Друзья» на 50 мест

Перечень разделов ВКР Разработка концепции предприятия; Организационно - технологический раздел; Охрана труда; Научно-исследовательский раздел.

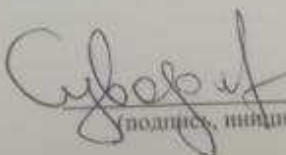
Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР


(подпись)

О.В. Гоголева
(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению


(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

В.Э. Суворов
(инициалы и фамилия студента(ки))

« 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 5 курса направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология организации ресторанного дела» заочной формы обучения

Суворова Владимира Эдуардовича

выполненную на тему:

Разработка проекта кафе «Друзья» на 50 мест

Актуальность темы Одним из самых распространенных заведений общественного питания на сегодняшний день во всех странах является кафе. В России крупных и небольших кафе - огромное количество. Кафе рассчитаны на самую разную публику, его могут посещать люди всех возрастов, любого социального положения и материального достатка.

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 азиатской 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 «Друзья», разработаны нормативно-техническая документация, определены показатели качества.

Проявленные профессиональные и личные качества студента: - Суворов В.Э. ответственный, исполнительный и инициативный студент.

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика.

Уровень профессиональной подготовки: теоретические знания, практический опыт работы в предприятиях питания.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации:

в полной мере владеет EXCEL, WORD.

Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует полностью

Допуск к защите: работа допущена к защите

Руководитель ВКР

доцент, канд.тех. наук



О.В. Гоголева